WIESLI 30

“Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiss, ob sie wiederkommen.”
Oscar Wilde

Willkommen in unserer Cucina!

Hier verwöhnt Sie unser sizilianischer Koch. Er hat bereits auf der ganzen Welt kulinarische Meisterwerke geschaffen. Mit seiner Erfahrung und Leidenschaft bringt er den authentischen Geschmack Italiens auf Ihren Teller – ein Stück Dolce Vita, das Sie mit jedem Bissen genießen können.

Buon Appetito!

Dienstag - Samstag
18.00 - 21.30 Uhr
(Terrasse nur bis 20 Uhr)

Restaurant Wiesli 30 | Wiesliacher 30 | 8053 Zürich | +41 (0)43 443 08 88
info@wiesli30.ch | wiesli30.ch

Antipasti

Bruschetta classica (vegan) 10
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch
und nativem Olivenöl und Parmesan

Caprese di bufala (vegetarisch) 13
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und natives Olivenöl

Tagliere Misto Italiano (2 Pers.) 22
Auswahl an italienischen Wurstwaren und Käse mit Honig,
Nüssen und Bauerbrot - als Highlight frisch von unserer
BERKEL geschnittener italienischer Schinken

Caponata Siciliana della Nonna 10
eine Spezialität unseres sizilianischen Kochs Calogero Luppino:
süsssaures Gemüsegericht mit Auberginen, Tomaten, Sellerie,
Kapern, roten Zwiebeln und geheimen Zutaten
Dazu servieren wir Hausbrot.

Focaccia 10
mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz

Oliven & Parmesan 7

INSALATE

INSALATA SICILIANA 9
Fenchel, Orangen, Oliven mariniert mit italienischem Dressing

Insalata verde 9
Blattsalat, Rucola, Gurken, Kirschtomaten, italienisches Dressing
mit Honig & Senf

INSALATA DI TONNO 12
mediterrane Art: Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven
Thunfisch mit Rotweinessigdressing

Zuppa di pomodoro 8

melanzane alla Parmigiana 15

Gebratene Auberginen mit Tomatensauce und
überbackenem Parmesan

Tartare di manzo “Wiesli Classica” 28

Rinds Tartar, serviert mit Toastbrot & Butter

PASTA

TROFIE AL PESTO GENOVESE 12
mit frischem Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmesan

LASAGNE DELLA CASA 14
Familien-Geheimrezept

SPAGHETTI CON FUOCO 11
feurig & aromatisch, inspiriert vom Ätna

TAGLIATELLE AL RAGU 14
Rindfleischsauce

SPAGHETTI AL POMODORO 10

Pizze

MARGHERITA 17
Tomaten, Mozzarella, Basilikium

Prosciutto 20
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken

Salame 21
Tomaten, Mozzarella, Salami Spianata dolce

Diavola 22
Tomaten, Mozzarella, Salami, Nduja (SEHR SCHARF)

CAPRICCIOSA 24
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Pilze, Oliven

Funghi & Prosciutto 21
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons

Pizze

MARINARA (VEGANO) 15
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl

ORTOLANA (VEGETARIANO) 15
Tomaten, Gemüse, Mozzarella, Oliven, Rucola

Bufala 21
Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Pesto, Basilikum

Quattro formaggi 22
Mozzarella fiore di latte, Gorgonzola, Provola affumicata, Parmesan (ohne Tomaten)

WIESLI 30 26
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Trüffelöl

DOLCE

TIRAMISU CLASSICO 9
Löffelbiskuits, Espresso, Mascarpone-Creme

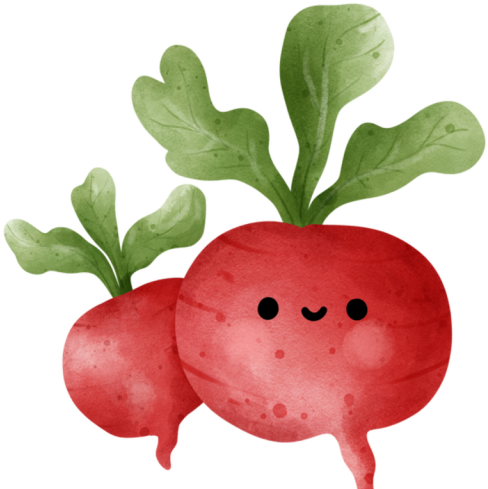
AFFOGATO 7.50
Vanilleeiscreme mit Espresso

BAMBINI

BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHRE

PIZZA MARGHERITA	7
PIZZA PROSCIUTTO O SALAME	7
LASAGNE DELLA CASA	7
SPAGHETTI AL POMODORO	7
SPAGHETTI CON BURRO E PARMIGIANO	7

TIRAMISU CLASSICO	5
GELATO, 1 PALLINA	2
GELATO, 1 PALLINA CON PANNA	2.50



Fleischdeklaration

Rind	Schweiz
Coppa	Italien
Parma	Italien
Salami	Schweiz, Italien
Guanciale	Italien
Nduja	Italien

Allergene und Unverträglichkeiten

Liebe Gäste
Wir geben Ihnen gerne detaillierte
Informationen über mögliche Allergene in den
einzelnen Produkten / Gerichten. Bei FRagen wenden
Sie sich gerne an unser Servicepersonal