



SPEISE KARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag

10.30 – 14.00

18.00 – 22.00

Samstag & Sonntag

18.00 – 22.00

Montag geschlossen

Alte Landstrasse 140

8802 Kilchberg

+41 44 715 45 75

buongustaio.ch





CIAO A TUTTI

Meine Liebe zum Essen und meine Passion für die italienische Küche wurzelt in Apulien, wo ich bei meinen Grosseltern auf einem Bauernhof aufgewachsen bin. Inmitten von Reben, Oliven, Zitrusfrüchten, Feigen, Kühen, Hühnern und Ziegen.

Frische Tintenfische, Muscheln und Krebse fischte ich schon von klein auf aus dem nahen Meer. Und Kapern, Pilze und Kräuter gab es draussen auf den Feldern. Kurz, ein Paradies für eine so grossartige Köchin wie es meine Grossmutter Giovanna war.

Von ihr habe ich die Leidenschaft fürs Kochen und von meinem Grossvater Lucio lernte ich, auf die Herkunft der Produkte zu achten. Von beiden stammt die Freude am gemeinsamen Essen mit der Familie.

Familiär soll es im «**Dal Buongustaio**» zugehen. Der Name – zum Feinschmecker – ist Programm. Gekocht wird mit Herz und Hingabe, genauso wie ich es bei meiner Grossmutter kennen und lieben gelernt habe.

Die Zutaten sind saisonal, das Olivenöl ist rein, die Pasta hausgemacht, der Wein erlesen und das «**Buon appetito**» kommt von ganzem Herzen.

Willkommen in der Famiglia

il vostro Giovanni



ANTIPASTI	CHF
BRUSCHETTA CON POMODORI Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Olivenöl <i>Toasted bread topped with diced tomatoes, basil and olive oil</i>	9.80
GAMBERETTI DEL PADRONE Frische Crevetten an rassisger Cocktailsauce <i>Fresh prawns in a tangy cocktail sauce</i>	16.80
CARPACCIO DI MANZO Rohe marinierte Rindshuftscheiben <i>Thinly sliced marinated raw beef</i>	22.80
MINESTRE	
STRACCIATELLA ALLA ROMANA Kraftbrühe mit Eierstich und Parmesankäse <i>Consommé royal (with egg) and Parmesan</i>	9.80
CREMA DI POMODORO Tomatencrèmesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	11.80
MINISTRONE DELLA CASA Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i>	12.80
INSALATA	
VERDE O MISTA Kopfsalat oder gemischter Salat <i>Green or mixed salad</i>	12.80
FORMENTINA ALL'UOVO Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's lettuce salad with chopped egg</i>	13.80
RUCOLA ALL'ARANCIA Rucolasalat mit Orangen und Parmesan <i>Rocket salad with oranges and Parmesan</i>	13.80
INSALATA CAPRESE Tomatensalat mit Mozzarella <i>Tomato and Mozzarella salad</i>	14.80
INSALATA DI FINOCCHIO Feingeschnittener Fenchelsalat mit Orangen an weissem Balsamico Dressing <i>Salad of finely sliced fennel with oranges and white balsamic vinegaredressing</i>	15.80
INSALATA FORESTA NERA Gemischter Saisonsalat mit warmen Steinpilzen und Speck <i>Mixed seasonal salad with warm cep mushrooms and bacon</i>	16.80



ANTIPASTI heisst Vorspeisen.
Und so ist es auch gedacht.
In Italien isst man schon vor dem
eigentlichen Essen allerlei Köstlichkeiten.



PRIMI PIATTI

CHF

PENNE

PENNE ALL'ARRABBIATA

23.80

An scharfer Tomatensauce
With a spicy tomato sauce

PENNE CON MELANZANE

24.80

Mit Auberginen an Tomatenrahmsauce
With aubergines and tomato-and-cream sauce

SPAGHETTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

25.80

Mit Speck, Ei und Rahm
With bacon, egg yolk and cream

SPAGHETTI AGLIO OLIO E GAMBERETTI

27.80

Mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und gebratenen Crevetten
With garlic, olive oil, red hot chilli peppers and fried prawns

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

26.80

Mit Venusmuscheln, Cherrytomaten und Olivenöl
With clams, cherry tomato and olive oil

RISOTTO

RISOTTO ALLA MARINARA

26.80

Mit Meeresfrüchten und frischen Kräutern
With seafood and fresh herbs

RISOTTO PORCINI

25.80

Mit Steinpilzen und Parmesan
With cep mushrooms and Parmesa

GNOCCHI

MALFATTI DELLO CHEF

27.80

Quark-Spinatgnocchi an Salbeibutter und Parmesan
Fresh-cheese and spinach gnocchi with sage butter and Parmesan

GNOCCHI DI PATATE

25.80

Gnocchi an Gorgonzolasauce oder Spinatrahmsauce
Gnocchi with a Gorgonzola sauce or a spinach-and-cream sauce

½ Portion auch als Vorspeise
Half portion also served as a starter



PASTA FATTA IN CASA	CHF
TORTELLONI DI MANZO Mit Rindsfleisch gefüllt Nach Wahl an Knoblauch und Olivenöl – Butter und Salbei – Tomatensauce – Parmesan-Rahmsauce <i>Filled with beef</i> <i>With your choice of garlic and olive oil – butter and sage –</i> <i>tomato sauce – Parmesan-and-cream sauce</i>	25.80
TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI Mit Quark und Spinat gefüllt Nach Wahl an Knoblauch und Olivenöl – Butter und Salbei – Tomatensauce – Parmesanrahmsauce <i>Filled with fresh cheese and spinach</i> <i>With your choice of garlic and olive oil – butter and sage –</i> <i>tomato sauce – Parmesan-and-cream sauce</i>	25.80
RAVIOLI SALMONE Mit Lachs gefüllt Nach Wahl an Knoblauch und Olivenöl – Butter und Salbei – Tomatensauce – Parmesanrahmsauce <i>Filled with salmon</i> <i>With your choice of garlic and olive oil – butter and sage –</i> <i>tomato sauce – Parmesan-and-cream sauce</i>	25.80
CREPELLE DI FORMAGGIO Pfannkuchen mit Käse gefüllt, überbacken mit Tomatensauce <i>Pancakes filled with cheese, topped with tomato sauce</i>	25.80
TAGLIERINI CON PORCINI Nüdeli mit Steinpilzen an Olivenölsauce <i>Thin noodles with cep mushrooms and olive-oil sauce</i>	26.80
TAGLIATELLE DEL BUONGUSTAIO Nudeln mit Morcheln und Rohschinken an Tomatenrahmsauce <i>Noodles with morel mushrooms and dry-cured ham in</i> <i>tomato-and-cream sauce</i>	29.80

½ Portion auch als Vorspeise
Half portion also served as a starter

SECONDI PIATTI



PASTA & RISOTTO gehört im
Süden einfach zum Essen dazu – aber
immer eines nach dem anderen.
Zuerst die Primi und dann...



PIATTI DA FARE CHF

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 35.80
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten
Diced calf's liver with onions, fried in butter

PICCATA MILANESE 39.80
Zarte Kalbsschnitzel mit Ei und Käse
Tender veal cutlet fried with egg and cheese

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 38.80
Zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischem Salbei
Tender veal cutlet with dry-cured ham and fresh sage

SCALOPPINE AL LIMONE 37.80
Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Tender veal cutlet with a lemon sauce

SCALOPPINE AL MARSALA 39.80
Zarte Kalbsschnitzel an Marsalarahmsauce
Tender veal cutlet with a Marsala-and-cream sauce

SCALOPPINE ALLA PANNA 39.80
Zarte Kalbsschnitzel an Vollrahmsauce
Tender veal cutlet with a double-cream sauce

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 42.80
Zarte Kalbsschnitzel an feiner Gorgonzolasauce
Tender veal cutlet with a delicious Gorgonzola sauce

OSSOBUCO DELLA CASA 39.80
Kalbshaxe in Rotwein geschmort – Cremolata
Veal-shank slice with vegetables and tomatoes, braised in red wine

FILETTO DI MANZO AL TEGAMINO ca. 220 g 49.80
Zartes Rindsfilet aus dem Pfännli mit frischen Kräutern und Knoblauch
Tender beef fillet in a sizzler pan, with fresh herbs and garlic

EINE BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE

JEDE WEITERE BEILAGE 7.80
Teigwaren | Polenta | Reis | Risotto | Tagesgemüse
Pasta | Polenta | Rice | Risotto | daily vegetables



LIEBER FISCH ODER DOCH FLEISCH?

ALLA GRIGLIA ODER GESCHMORT?

Sie haben die Wahl, genau wie bei den Contorni – den Beilagen.



SECONDI PIATTI

CHF

GRIGLIA

FINISSIMA DI VITELLO

Zarte Kalbsschnitzel vom Grill
Tender, grilled scallop of veal

42.80

BISTECCA DI MAIALE ca. 250g

Schweinesteak vom Grill
Grilled porc steak

29.80

FILETTO DI MANZO ca. 220g

Rindsfilet vom Grill
Grilled fillet of beef

48.80

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Riesencrevetten vom Grill
Grilled giant prawns

42.80

EINE BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE

JEDE WEITERE BEILAGE

Teigwaren | Polenta | Reis | Risotto | Tagesgemüse
Pasta | Polenta | Rice | Risotto | daily vegetables

7.80

BITTE VERLANGEN SIE unsere separate Wein- oder Grappakarte
PLEASE ASK for our separate wine or grappa lists



Alle Preise inklusive MwSt.
All prices include VAT.

Unser Aqua Nostra schmeckt so gut wie es aussieht!
Die eigens kreierte Flasche können Sie übrigens auch kaufen!