

Cellini

CAFFÈ & BAR

GRAZIE MILLE,
AMLETO!

Wäre «Amleto Pieri» im Frühjahr 1933 nicht mit seiner Familie nach Livorno gezogen und hätte er 1946 nicht seine eigene Kaffeerösterei gegründet, dann würde Zürich heute ein Stück original italienische Caffè- & Bar-Kultur fehlen.

Jeder Caffè im Cellini wird sorgsam von unseren Baristas zubereitet. Akribisch selektieren unser Röstmeister «Umberto» und sein Team an erfahrenen «Cup-Tastern» die feinsten Rohkaffees für unsere Espressomischungen, bevor sie schonend in der Rösttrommel veredelt werden.

Caffè, Espresso, Amore...

Cellini Caffè Spezialitäten gibt es auch zum Mitnehmen und zum zuhause geniessen.
Hier in der Bar oder online erhältlich: cellinicaffe.ch

BEVANDE CALDE

Alle Getränke auf Espresso-Basis werden mit unserer Hausmischung «Extra Bar» zubereitet.

Ein typischer «Dark Roast» Espresso mit einem Anteil von 60% Arabica aus Brasilien und Kolumbien und 40% Robusta aus Indien und Vietnam.

All espresso-based drinks are prepared with our house blend „Extra Bar“. A typical „Dark Roast“ Espresso with 60% Arabica from Brazil and Colombia and 40% Robusta from India and Vietnam.

C A F F È E S P R E S S O

| | | | |
|-------------------------------|-------------|--|-------------|
| Ristretto | 4.90 | Caffè Piazza | 9.50 |
| Espresso | 4.90 | Espresso mit Fior di Latte, Schlagrahm, Schoggipulver | |
| Espresso Doppio | 6.30 | Corretto | 7.50 |
| Espresso Macchiato | 4.90 | Espresso mit Grappa, Vecchia, Amaretto oder Sambuca | |
| Cappuccino | 5.80 | Corretto Doppio | 9.50 |
| Latte Macchiato | 6.20 | Doppelter Espresso mit Grappa, Vecchia, Amaretto oder Sambuca | |
| Espresso Freddo | 5.50 | | |
| Latte Macchiato Freddo | 7.00 | | |

Unsere langen Caffès werden mit der heller gerösteten Mischung «Gran Aroma», bestehend aus 80% Arabica und 20% Robusta aus denselben Herkunftsländern, zubereitet.

Our long coffees are made with the pale roasted blend „Gran Aroma“, consisting prepared from 80% Arabica and 20% Robusta from the same countries of origin.

C A F F È L U N G O

| | | | |
|---------------------|-------------|---------------------------------|-------------|
| Caffè Crema | 4.90 | Ciocolata Svizzera | 5.80 |
| Caffè Latte | 5.20 | Ciocolata Calda Italiana | 9.50 |
| Caffè Freddo | 6.00 | | |

C I O C C O L A T A

BEVANDE CALDE

T È

Vkus Tea Master

Black Tea English Breakfast
Black Tea Earl Grey
Green Tea China Classic
Green Tea Jasmin Superior
Fruit Tea Forest Fruit
Herbal Tea Mint
Herbal Tea Chamomile Orange
Herbal Tea Ginger Wellness
Herbal Tea Verbena

4.90

Vkus Tea Master

Premium Organic

Black Tea Darjeeling Spring Flush
Green Tea Japan Classic
Green Tea Morgenstund
Verbena

6.-

BEVANDE FREDDE

NON ALCOLICHE

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| San Pellegrino Acqua Panna 6.50 | 50 cl | Gazzosa Limone, Mandarino, Mirtillo 5.50 | 35 cl |
| Mineralwasser im Glas 4.50 | 30 cl | Tè Freddo del Viale Hausgemachte Rhabarber-Ingwer Infusion 6.20 | 30 cl |
| Coca Cola Cola Zero 5.20 | 33 cl | Chinotto 5.20 | 20 cl |
| Apfelschorle 5.20 | 33 cl | San Bitter Crodino 5.20 | 10 cl |
| Aranciata Bio 5.20 | 20 cl | Gents Tonic, Bitter Lemon 6.- | 20 cl |
| Rivella Rot, Blau 5.20 | 33 cl | Thomas Henry Ginger Ale, Ginger Beer 6.- | 20 cl |

SUCCHI

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Orangensaft Von frischen Orangen 8.- | 20 cl | Säfte Tomate, Ananas, Grapefruit, Pfirsich 6.- | 20 cl |
|---|-------|---|-------|

APERITIVI

V I V A C E

Aperol Sprizz

Aperol, Prosecco, Soda

12.–

Bicicletta

Campari, Prosecco

12.–

Ginger Sprizz

Campari, Prosecco, Ginger Beer

12.–

Tocco Rosso

Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Soda

14.–

Limoncello Sprizz

Limoncello, Prosecco, Soda

12.–

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Soda

12.–

Martini Royal

Martini bianco, Prosecco

12.–

Shimmy Royal

Shimmy Likör, Prosecco

16.–

C L A S S I C O

Campari

4 cl 23.0%

Soda oder Orangensaft

8.50 | 12.–

Cynar

4 cl 40.0%

Soda oder Orangensaft

8.50 | 12.–

Martini

4 cl 15.0%

Bianco oder Rosso

8.50

Ricard

4 cl 45.0%

10.–

Gespritzter

Weisswein, Soda

8.50

Kir

Crème de Cassis, Weisswein

9.50

Americano

Campari, Martini Rosso, Soda

12.–

Negroni Sbagliato

Martini Rosso, Campari, Prosecco

14.–

COCKTAILS

CON ALCOL

Espresso «Cellini» Martini

Vodka, Tia Maria, Espresso, Puderzucker

16.–

Negroni

Martini Rosso, Campari, Gin

14.–

Hanky Panky

Fernet Branca, Martini Rosso, Gin

16.–

Limontini

Limoncello, Vodka, Zitronensaft

14.–

Cuore Pazzo

Gin, Grapefruit, Ginger Beer, Zitrone

15.–

Mojito

Limetten, Rum, Rohrzucker,
Pfefferminze

15.–

Amaretto Sour

Amaretto, Limetten, Orangen

14.–

Shimmy Sour

Shimmy Likör, Limetten, Orangen

16.–

SENZA ALCOL

Mojito Virgin

Citro, Minze, Limetten, Rohrzucker

10.50

Peachy Melba

Pfirsichsaft, Zitronensaft,
Limette, Grenadine

10.50

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Citro

8.50

Tutti Frutti

Prickelnder Fruchtcocktail

9.50

Shirley Temple

Ginger Ale, Grenadine

8.50

Ginger Basil Splash

Basilikumsirup, Grapefruitsaft,
Ginger Beer

10.50

LIQUORI & AMARI

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| Amaretto di Saronno 11.- | 4 cl 28.0% | Fior di Latte Cioccolato bianco, Grappa 8.50 | 4 cl 15.0% |
| Amaro Montenegro 8.50 | 4 cl 23.5% | Limoncello Bottega 8.50 | 4 cl 32.0% |
| Averna 8.50 | 4 cl 32.0% | Ramazotti 8.50 | 4 cl 30.0% |
| Braulio di Bormio 8.50 | 4 cl 21.0% | Sambuca 8.- | 2 cl 38.0% |
| Fernet Branca 8.50 | 4 cl 38.0% | | |

BRANDIES & WHISKIES

BRANDIES

Cognac Hennessy 2 cl 40.0%
XO
16.50

Vecchia Romagna 2 cl 38.0%
8.-

Vecchia Romagna 2 cl 38.0%
Riserva
13.-

WHISKIES

Ballantine's 4 cl 40.0%
10.-

Cragganmore 4 cl 43.0%
12 Years
15.-

Dalwhinnie 4 cl 43.0%
15 Years
16.-

Lagavulin 4 cl 43.0%
16 Years
16.50

Oban 4 cl 43.0%
14 Years
16.-

Jack Daniels 4 cl 43.0%
13.-

GRAPPE

L'ANIMA DI VERGANI

Amarone Affinata 2 cl 40.0%
11.50

Brunello 2 cl 40.0%
9.-

Nebbiolo da Barolo 2 cl 40.0%
9.-

Prosecco 2 cl 40.0%
9.-

LINEA BERTA

Giulia 2 cl 40.0%
Chardonnay
9.-

Il Duca 2 cl 40.0%
Nero d'Avola
9.-

Marisa 2 cl 45.0%
Nebbiolo, Barbera 2001
17.-

Roccanivo 2 cl 43.0%
Barbera
17.-

Santanna 2 cl 40.0%
Merlot
9.-

Tre Soli Tre 2 cl 45.0%
2002
19.-

DISTILLATI

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| Havana Club Anejo 3 Años 11.- | 4 cl 40.0% | Hendrick's Gin 14.- | 4 cl 41.0% |
| Havana Club Anejo 7 Años 14.- | 4 cl 40.0% | Bombay Sapphire Gin 12.- | 4 cl 40.0% |
| Havana Club Selcción de Maestros 18.- | 4 cl 45.0% | Tanquery Gin No.Ten 15.- | 4 cl 47.3% |
| Russian Standard Vodka 11.- | 4 cl 40.0% | Turicum Gin 18.- | 4 cl 41.5% |
| Xellent Vodka 16.- | 4 cl 40.0% | Zusatz für Longdrinks Cola, Tonic, Bitter Lemon, etc. 3.50 | |

BIRRE

| | | | |
|--|-----------------------|---|-----------------------|
| Feldschlösschen alkoholfrei 6.- | 33 cl | Schneider Weisse offen 5.- 6.- 9.20 | 20 cl 30 cl 50 cl |
| Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei 6.- | 33 cl | Angelo Poretti 7.- | 33 cl |
| Hürlimann Lager offen 3.50 5.- 8.20 | 20 cl 30 cl 50 cl | Menabrea Ambrata 7.- | 33 cl |
| Hürlimann Panaché offen 3.50 5.- 8.20 | 20 cl 30 cl 50 cl | Saisonbier offen 4.- 5.50 8.50 | 20 cl 30 cl 50 cl |

VINI

S P U M A N T I

Prosecco DOC Brut

Veneto, Sandro Bottega,
Castello Roganzuolo,
100 % Glera

9.50 | 62.–

Spumante

Rosé Extry Dry – Motivo

Veneto, Borgo Molino,
Glera, Pinot nero, Raboso

9.50 | 62.–

10 cl | 75 cl

10 cl | 75 cl

Franciacorta Brut DOCG

10 cl | 75 cl

Cuvée Prestige

Lombardia, Cà del Bosco,
Erbusco, 75 % Chardonnay,
15 % Pinot Nero, 10 % Pinot Bianco
Metodo classico champenoise

12.– | 78.–

VINI

B I A N C H I

Pinot Grigio DOC 2018 10 cl | 75 cl
Friuli, Volpe Pasini, Togliano
di Torreano, 100 % Pinot Grigio
8.80 | 56.–

**Chardonnay DOC
Beviòn 2018** 10 cl | 75 cl
Piemonte, Boeri,
100 % Chardonnay
7.20 | 46.–

Soave DOC 2018 10 cl | 150 cl
Veneto, Cantina di Negrar,
80 % Garganega, 15 % Trebbiano,
5 % Chardonnay
6.20 | 76.–

**Vermentino DOC
Tyrso 2018** 10 cl | 75 cl
Sardegna, Attilio Contini,
100 % Vermentino
6.50 | 42.–

**Lansilò Bianco di Merlot
2018** 10 cl | 75 cl
Ticino, Cantina il Cavaliere,
Contone, 100 % Merlot
11.– | 68.–

R O S A T O

Rosato Fiore Di Nero 2018 10 cl | 75 cl
Sicilia, Lombardo,
Caltanissetta, 100 % Nero d'Avola
7.50 | 49.–

Chiaretto Rosato 2019 10 cl | 75 cl
Lombardia, Olivini
60 % Groppello, 15 % Marzemino,
15 % Barbera, 10 % Sangiovese
8.80 | 56.–

Rosato Vetere 2019 10 cl | 75 cl
Campania, San Salvatore
Aglianico 100%
11.00 | 68.–

VINI

R O S S I

Selezione Commercio 2017 10 cl | 75 cl
Toscana, Merlot Toscana IGT,
Villa Loggio, 91 % Merlot,
9 % Alicante
8.80 | 58.–

Valpolicella Sup. DOC 10 cl | 75 cl
Ripasso 2017
Veneto, Corte Figaretto,
Poiano, 50 % Corvina,
20 % Corvinone, 20 % Rondinella,
Molinara, Croatina, Oseleta
11.– | 68.–

Rosso Di Montefalco DOC 10 cl | 75 cl
2016
Umbria, Arnaldo Caprai,
Val di Maggio, 70 % Sangiovese,
15 % Merlot, 15 % Sagrantino
8.80 | 58.–

Salice Salentino DOP 10 cl | 75 cl
Vereto Riserva 2014
Puglia, Vallone, Brindisi,
90 % Negroamaro, 10 % Malvasia
7.– | 45.–

I Solus – Carignano 10 cl | 75 cl
Del Sulcis DOC 2018
Sardegna, Sardus Pater,
100 % Carignano
8.80 | 58.–

Nero d'Avola IGP 2016 10 cl | 75 cl
Sicilia, Feudo dei Sani,
100 % Nero d'Avola
6.20 | 38.–

Terraria 75 cl | 150 cl
Maremma DOC 2012
Toscana, Villa Pinciana,
45 % Sangiovese,
45 % Cabernet Sauvignon,
10 % Petit Verdot
86.– | 175.–

Brunello 75 cl | 150 cl
di Montalcino DOCG 2014
Toscana, Talenti,
100 % Sangiovese
95.– | 190.–

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Allfällige Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten | September 2020
All prices are in Swiss Francs and include VAT. Possible vintage changes are reserved. | September 2020

ANTIPASTI

S T U Z Z I C H I N I

Pomodori Secchi

Getrocknete Tomaten

Dried tomatoes

3.-

Olive Verdi

Eingelegte grüne Oliven

Pickled green olives

4.-

Olive Ripiene all'Ascolana

Panierte, frittierte Oliven

mit Rindfleischfüllung

Breaded, fried olives with beef filling

6.-

Grana Padano

Italienischer Hartkäse

Italian hard cheese

7.-

Arancini alla Siciliana

Frittierte Reiskugeln mit

Rindfleisch-Erbsenfüllung

Fried rice balls with beef-peas filling

6.-

Mozzarelle Panate

Panierte Mozzarellakugeln

Breadcrumbed mozzarella balls

5.-

T A G L I E R I

Milano

San Daniele Rohschinken, Bresaola,

Mozzarelle Panate und Grana

San Daniele raw ham, bresaola,

mozzarella panate and grana

19.-

Bologna

Olive all'Ascolana, San Daniele

Rohschinken, Bresaola

und Caciocavallo

Ascolana olives, San Daniele raw ham,

bresaola and caciocavallo

18.-

Venezia

San Daniele Rohschinken, Bresaola,

Grana und Caciocavallo

San Daniele raw ham, bresaola,

grana and caciocavallo

17.-

Firenze

Grana, Caciocavallo, Ziegenkäse, ge-
trocknete Tomaten, Oliven, Artischocken
und grilliertes Gemüse

*Grana, caciocavallo, goat cheese, dried
tomatoes, olives, artichokes and grilled
vegetables*

19.-

ANTIPASTI

P R I M I

Bruschetta di Pomodoro

Tomaten-Bruschetta

Tomato-Bruschetta

3.–

Tartara di Verdure

Gemüse Tatar mit Avocado
und geröstete Focaccia

*Vegetable tartare with avocado
and roasted focaccia*

14.– | 24.–

Tartara di Manzo

Rindfleisch Tatar

und geröstete Focaccia

Beef tartare and roasted focaccia

16.– | 26.–

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Roasted veal with tuna sauce

27.–

I N S A L A T E

Insalata Mista

Gemischter Blattsalat

mit Rohkostgemüse

*Mixed leaf salad with
raw vegetables*

16.– | als Beilage 6.–

Panzanella

Toskanischer Brotsalat

mit frischen Tomaten,
Gurken und Basilikum

*Tuscan bread salad
with fresh tomatoes,
cucumbers and basil*

16.–

Insalata di Pomodori e Bufala

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella

*Tomato salad with buffalo
mozzarella*

19.–

Insalata Greca

Griechischer Salat

Greek salad

21.–

CIABATTE

Unsere luftigen, aromatischen Ciabatte werden à la minute mit den hauseigenen Kreationen belegt, wodurch sowohl das Brot als auch die Füllung mit wunderbarer Frische brillieren.

We prepare our soft Ciabatte on the spot, which gives extra freshness to our homemade creations.

Tonno

Thunfisch, Zwiebel, Ei, Tomate, Salat
Kapern, Paprika

*Tuna, onion, egg, tomato, salad
capers, paprika*

14.–

San Daniele

San Daniele Rohschinken,
Büffel-Mozzarella, Tomate, Salat

*San Daniele raw ham,
buffalo mozzarella, tomato, salad*

12.–

Salmone

Rauchlachs, Feta, Zwiebel, Salat,
Schnittlauch, Kräuterfrischkäse

*Smoked salmon, feta cheese, onions,
salad, chives, herb cream cheese*

11.–

Bresaola

Bresaola, Caciocavallo, Rucola

Bresaola, caciocavallo, rocket salad

12.–

Capra (vegetarische Füllung)

Ziegenkäse, Grillgemüse, Basilikum-
Pesto, Kürbis-Apfelchutney

*Goat cheese, grilled vegetables, basil
pesto, pumpkin-apple chutney*

14.–

Caprese (vegetarische Füllung)

Büffel-Mozzarella, Tomate, Rucola,
Basilikum-Pesto

*Buffalo mozzarella, tomato, rocket
salad, basil pesto*

12.–

Tartara di Verdure (vegane Füllung)

Gemüse Tartar mit Avocado, Basilikum

Vegetable tartare with avocado, basil

11.–

FOCACCE E SFORNATI

F O C A C C E

Unser Focaccia-Brot aus der Manufaktur der Pasta-Freunde ist hausgemacht, wird mit den frischen Füllungen belegt und anschliessend grilliert.

Our Focacce made by Pasta-Freunde manufacturing are filled with fresh ingredients and served toasted.

San Daniele

San Daniele Rohschinken,
Büffel-Mozzarella, Tomate, Salat
*San Daniele raw ham,
buffalo mozzarella, tomato, salad*

14.–

Bresaola

Bresaola, Caciocavallo, Rucola
Bresaola, caciocavallo, rocket salad

14.–

Capra (vegetarische Füllung)

Ziegenkäse, Grillgemüse, Basilikum-Pesto, Kürbis-Apfelchutney
Goat cheese, grilled vegetables, basil pesto, pumpkin-apple chutney

15.–

Caprese (vegetarische Füllung)

Büffel-Mozzarella, Tomate, Rucola, Basilikum-Pesto
Buffalo mozzarella, tomato, rocket salad, basil pesto

14.–

S F O R N A T I

Die verschiedenen Sforinati al forno werden im Ofen gratiniert und in der heissen Auflaufform serviert.

The various sfornati al forno are gratinated in the oven and served in a hot baking dish.

Lasagne al Ragù Bolognese

Lasagne mit Rindfleisch
Lasagne with beef

24.–

Cannelloni Ricotta e Spinaci (vegetarisch)

Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung
Cannelloni with ricotta spinach filling

21.–

Parmigiana di Zucchine (vegetarisch)

Gratin mit Zucchetti, Béchamel-Sauce und Mozzarella
Gratin with zucchetti, béchamel sauce and mozzarella

22.–

Pasta al Forno

Gratinierte Teigwaren nach Tagesangebot
Gratinated pasta of the day

21.–

DOLCI

Chicco di Caffè

Kaffee-Streusel-Keks
mit Schokoladenmousse
*Coffee crumble biscuit with
chocolate mousse*

8.50

Sfogliatella Napoletana

Ricotta gefüllte Blätterteigtasche
Ricotta filled puff pastry

5.50

Babamisù

Tiramisù mit Babà-Rumgebäck
Tiramisù with Babà rum pastry

8.50

Torte e Crostate alla Frutta

Torten und Früchtekuchen
Cakes and fruit tarts

8.50

Gelati

Banane, Wassermelone, Vanille, Stracciatella, Pistazie, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Orange
Banana, watermelon, vanilla, stracciatella, pistachio, chocolate, strawberry, espresso, orange

pro Kugel 4.– | Rahm 1.50

Frappé

Frappé
Frappé

8.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer | September 2020

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Rind, Kalb: CH | Aufschnittware, Wurstwaren: IT | Lachs NO

All prices in Swiss francs and including VAT | September 2020

Allergens and intolerances: In this regard, please contact our employees for further information.

Beef, veal: CH | Cold cuts, sausages: IT | Salmon NO

