



Für den Hunger

Eine Portion ist für zwei Personen

Bei Bärenhunger für eine

1. Tagliatelle mit Tomaten Sugo	26
2. Tagliolini mit Kräuter & Pinienkerne Pesto	30
3. Pappardelle mit Tanya's Salsiccia Ragu (Weiss)	33
4. Pappardelle mit Rind Ragu (Rot)	33
5. Farfalle mit Kürbis, Salbei & Miso	29
6. Tagliolini mit Fenchel, Safran, ger. Felchen & Rosinen	35
Tanya's Rohschinken 95gr	16
Parmesan	1
Tagliatelle 100gr	3.5

Für den Durst

Stilleben #8, Bulles De Comptoir – Champagne (S.wein)	55
Coenobium 2018, Paolo BEA – Lazio (Weiss)	26
Dinavolino La Stoppa, La Stoppa – Lazio (Weiss)	32
Versante Nord Bianco 2018, E. Torres Acosta – Sicilia (W)	37
Beaujolais-Villages 2015, D. Croquelet – Beaujolais (Rot)	26
Rosso di Valtellina 2018, AR.PE.PE – Lombardia (Rot)	33
Campill 2016, Pranzegg – Südtirol (Rot)	45
Lokales Wasser 37 mit Co2 50cl – Zürich	5

Online Lieferdienst Partner

www.dabbavelo.ch , www.smood.ch/de



For the hunger

One portion is for two persons

Unless you are very hungry

1. Tagliatelle with tomato sugo	26
2. Tagliolini with herb & pine nuts pesto	30
3. Pappardelle with Tanya's salsiccia ragu (Weiss)	33
4. Pappardelle with braised brisket ragu (Rot)	33
5. Farfalle with squash, sage & miso	29
6. Tagliolini with fennel, saffron, smoked lake fish & raisins	35
Tanya's ham 95gr	16
Parmesan	1
Tagliatelle 100gr	3.5

For the thirst

Stilleben #8, Bulles De Comptoir – Champagne (S.)	55
Coenobium 2018, Paolo BEA – Lazio (White)	26
Dinavolino La Stoppa, La Stoppa – Lazio (White)	32
Versante Nord Bianco 2018, E. Torres Acosta – Sicilia (W)	37
Beaujolais-Villages 2015, D. Croquelet – Beaujolais (Red)	26
Rosso di Valtellina 2018, AR.PE.PE – Lombardia (Red)	33
Campill 2016, Pranzegg – Südtirol (Rot)	45
Lokales Wasser 37 mit Co2 50cl – Zürich	5

Online delivery partner

www.dabbavelo.ch, www.smood.ch/en

PASTA



Anleitung

Die Pasta und Saucen werden wöchentlich hausgemacht und frisch gefroren.
Pasta je nach Vorliebe 2.5–3 Minuten im kochendem und gesalzenem Wasser kochen.

Einzig die Farfalle brauchen 3–3.5 Minuten.

Die Saucen sind vorgekocht. Bei mittlerer Hitze aufwärmen und danach
unter die fertige Pasta mischen. Saucen Container ist wieder verwendbar.

Auf dem Teller anrichten et voila!

Die online angebotenen Weine sind allesamt im 0.75l Format.
Vor Ort gibt es eine erweiterte Auswahl und persönliche Beratung.

Instruction

Pasta and sauces are completely homemade. Weekly produced and freshly frozen.

Cook pasta in fully boiling and salted water for 2.5–3 minutes.

Only the Farfalle take 3–3.5 minutes.

The sauces are precooked. Warm up on medium heat

Then toss in the cooked pasta. The sauce container is reusable.

Plate on a plate et voila!

The online offered wines all come in the 0.75l format.
On our location we have a larger selection and offer personal service.

Danke! Thanks!
Merci! Grazie!

PASTA

Zutaten Information

1, 2, 3, 4, 6. Pasta

- Mehl (**Gluten**), Eigelb (**Ei**), Semolina (**Gluten**)

5. Farfalle

- Ricotta (**Laktose**), Mehl (**Gluten**), Eigelb (**Ei**), Semolina (**Gluten**), Zitrone

2. Tomaten Sugo

- Tomaten, Thymian, Basilikum, Oliven öl, Knoblauch, Salz

2. Pesto

- Pinienkerne (**Nüsse**), Parmesan (**Laktose**), Butter (**Laktose**), Oliven öl, Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Chili, schwarzer Pfeffer, Salz

3. Lamm Salsiccia Ragù

- Lamm Salsiccia (Tanya Giovanolli), Milch (**Laktose**), Weisswein (**Sulfite**), Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie (**Sellerie**), Karotten, Rosmarin, Oliven öl, Salz

4. Rinds Ragù

- Schweizer Rind (Luma Delikatessen), Tomaten, Rotwein (**Sulfite**), Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Oliven öl, Thymian, Salz

5. Kürbis & Salbei

- Butternut Kürbis, Salbei, Miso (**Gluten, Soja**), Butter (**Laktose**), Salz

6. Felchen, Safran & Rosinen

- Geräucherter Felchen (**Fisch**), Safran, Zwiebeln, Rosinen (**Sulfite**), Zwiebeln, Fenchel, Sternanis, Dill, Weisswein (**Sulfite**), Pinienkerne (**Nüsse**), Salz

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

hello@soifzurich.ch

PASTA



Ingredients information

1, 2, 3, 4, 6. Pasta

- Flour (**Gluten**), egg yolk (**Egg**), Semolina (**Gluten**)

5. Farfalle

- Ricotta (**Dairy**), flour (**Gluten**), egg yolk (**Egg**), Semolina (**Gluten**), lemon

2. Tomato sugo

- Tomato, thyme, basil, olive oil, garlic, salt

2. Pesto

- Pine nuts (**Nuts**), parmesan (**Dairy**), butter (**Dairy**), olive oil, garlic, basil, parsley, chili, black pepper, salt

3. Lamb salsiccia ragu

- Lamb salsiccia (Tanya Giovanolli), milk (**Dairy**), white wine (**Sulfites**), onions, garlic, celery (**Celery**), carrots, rosemary, olive oil, salt

4. Braised brisket ragu

- Swiss beef brisket (Luma Delikatessen), tomato, red wine (**Sulfites**), onions, garlic, carrots, olive oil, thyme, salt

5. Squash & sage

- Butternut squash, sage, miso (**Gluten, Soy**), butter (**Dairy**), salt

6. Smoked lake fish, saffron & raisins

- Smoked felchin (**Fish**), saffron, onions, raisins (**Sulfites**), onions, fennel, star anise, dill, white wine (**Sulfites**), pine nuts (**Nuts**), salt

If any questions appear don't hesitate contacting us

hello@soifzurich.ch