



RISTORANTE GABBANI

zuerich@gabbani.com www.gabbani.com

 [gabbanizuerich_1937](https://www.instagram.com/gabbanizuerich_1937)





G E S C H I C H T E

SEIT 1937 LEIDENSCHAFT FÜR KÖSTLICHE DINGE...

Alles beginnt mit einem Gastronomie-Geschäft in Via Pessina 12, das über die Jahre stetig wächst und zu einem Tempel für qualitativ hochwertige Speisen wird. Domenico und Francesco Gabbani, Linos Söhne und Domenicos Enkel, führen die Familientradition fort und bleiben so mit der Geschichte Luganos verbunden: 2012 eröffnen sie ein Hotel und Restaurant in einem ehemaligen Kloster an der Piazza Cioccaro in Lugano. Und so geht die Geschichte weiter, im Streben nach schönen und köstlichen Dingen.

UNSER "ECHTER KM"

Die Philosophie Gabbani basiert auf dem «Echten-Kilometer» unserem KM Vero und diese wird täglich in mehrfacher Hinsicht umgesetzt: Wir vertrauen und investieren in regionale Hersteller und Produkte, sowie auch in Orte mit bestem Qualitätsangebot. **Echt** sind die Kilometer der Lieferkette von Gabbani, die durch die Übernahme von kleinen, regionalen Produktionswerkstätten auf ein Minimum reduziert wurden, wie der Fleischverarbeitungsbetrieb Prada in Bioggio oder der Konditoreiverarbeitungsbetrieb Gant in Novazzano. **Echt** ist die authentische und aufrichtige Beziehung die wir zu unseren Lieferanten über die Jahre aufgebaut haben. Ebenfalls **echt** ist die exklusive Auswahl von Produkten die wir täglich anbieten - beste Qualitätsprodukte die wir studieren, probieren, testen und für Sie auswählen. **Echt** ist auch die Beziehung zu unseren Gabbani-Kunden achtet auf Ihre Bedürfnisse und garantiert für frische, unverfälschte und köstliche Produkte.



U N S E R F L E I S C H

Q U A L I T Ä T S K O N T R O L L E

Um die Qualität der Produkte zu optimieren, erwarben die Gebrüder Domenico und Francesco 2012 den historischen Fleischverarbeitungsbetrieb Prada in Paradiso, der später nach Bioggio (TI) verlegt wurde. Das Fleisch stammt von Tieren, die von Mauro Prada dem Direktor, sorgfältig nach hohen Qualitätsstandards ausgewählt wurden, bevor es bei uns im Geschäft oder Restaurant angeboten wird. In der Fleischwerkstatt Prada werden auch Würste, Luganighe und Schinken nach traditionellen Rezepten hergestellt.

A U S W A H L D E R R O H S T O F F E U N D R E I F U N G S P R O Z E S S

Alle unsere Fleischprodukte durchlaufen einen minutiösen Kontrollprozess, angefangen mit der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe beim regionalen oder Schweizer Züchter. Dann erfolgt die fachmännische Abhängung am Knochen, massgeblich für Aroma und Zartheit des Fleisches. Der Reifungsprozess wird von unseren erfahrenen Metzger in Bioggio überwacht.

V O M R E G I O N A L E N Z Ü C H T E R A U F I H R E N T E L L E R

Schlussendlich wird das Fleisch von unseren Fachkräften in Via Pessina 12 sorgfältig serviert und von unserem Küchenchef Salvatore Messere und seinem Team liebevoll zubereitet.

Für weitere Auskünfte über Allergien fragen Sie unser Personal nach der Referenzliste.

URSPRUNG UND HERKUNFT UNSERES FLEISCHES. Rind CH, Kalb CH, Schwein CH, Geflügel CH/FR, Wurstwaren CH/IT/ESP.

URSPRUNG UND HERKUNFT UNSERER FISCHES. Rote Garnelen (Aristaeo-morpha foliacea): Zone FAO 37 Mittelmeer - Schleppnetz Fischerei OTB, Wildfang; Lachs (Salmo salar): Zone FAO 27 Norwegen - Aquakultur Fischerei; Oktopus (Octopus vulgaris): Zone FAO 34 Mittlerer Ostatlantik - Reusen und Fallen Fischfang, Wildfang; Sardellen (Engraulidae): Zone FAO 27 Kantabrisches Meer - Wadenfänger und Senknetz Fischerei. Sepia (Sepia Officinalis): Zone FAO 34 Zentraler Westatlantik - Reusen und Fallen Fischfang; Bottarga (Musil Cephalus): Zone FAO 37 - Fischwehrfang





I PIATTELLI

DURCHGEHENDER SERVICE

Je nach Verfügbarkeit und Reifezeit des Produktes

Rohschinken Gabbani-Selektion

Einfach CHF 28.00 - mit Büffelmozzarella CHF 36.00 - mit Burrata CHF 43.00

Aus der Gabbani-Metzgerei:

Gemischte Aufschnitte aus eigener Herstellung auf einem Holzbrett

Für 2 Personen: CHF 28.50

Ab 3 Personen: CHF 41.00

Gemischte Käseplatte Gabbani Auswahl

Für 2 Personen: CHF 28.50

Ab 3 Personen: CHF 41.00

Gabbani-Trockenfleisch

CHF 27.50

LE SCROCCHIARELLE

DURCHGEHENDER SERVICE

Culaccia Rohschinken und Burrata

CHF 30.00

Datteltomaten, Mozzarella und Basilikum

CHF 27.00

Stracciatella di Bufala mit Cantabrico Sardellen

CHF 30.50

Stracciatella di burrata, Mortadella, Pistaziencreme und Olivenöl

CHF 29.50





SALATE

Grüner Salat

Klein CHF 14.00

Groß CHF 20.00

Gemischter Salat

Klein CHF 16.00

Groß CHF 23.00



Nizza-Salat

Römischer Salat, grüne Bohnen, Oliven, Thunfisch, Tomaten, Sardellen und Eier

CHF 28.50

Caesar Salad

Hähnchenbrust, Römischer Salat, Croûtons, gehobelter Parmesan und Caesar Sauce

CHF 29.00

Tricolore Salat

Römischer Salat, Avocado, Tomaten und Büffelmozzarella

CHF 28.00





VORPEISE

Knuspriger, leicht pikanter Blumenkohl mit Yuzu Mayonnaise 
CHF 26.00

Bulgur Bällchen mit Kichererbsen
Hummus und Tzatziki Sauce 
CHF 27.00

Büffelmozzarella mit Oregano Datteltomaten
und Basilikumcreme 
CHF 28.50

Lachstartar mit Ingwer, Avocado, Babysalat und Sansho Pfeffer Crumble
CHF 33.00

Rindertartar Selezione Gabbani mit leichter Sauce Béarnaise
und geröstetem Sant 'Abbondio Schwarzbrot
CHF 37.00

Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara, Balsamico-Perlen,
Kokosnusssauce und gebratenem Rucola
CHF 35.50

Geräucherte Entenbrust, Burrata, Senf
karamellierte Zwiebel und "lingue di gatto" Brot
CHF 27.50





ERSTER GANG

FRISCHE PASTA AUS EIGENPRODUKTION

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

Auberginen Lasagne mit Mozzarella, Datteltomaten Coulis,
Basilikum und Taggiasca Oliven 
CHF 30.00

Pacchero Verrigni Pasta mit Datteltomaten und Basilikum 
CHF 28.50

Plin Ravioli mit Bratensauce und Parmesanschaum
CHF 35.00

Pasta Amatriciana
CHF 35.00

Cacio e pepe
18 Minuten Wartezeit
CHF 28.00

Rigatoni Vicidomini Carbonara
CHF 31.00

Spaghettone Gragnano Pasta Aglio, Olio e Peperoncino,
Sardellen von Cetara und knusprige Krümel
CHF 27.00





HAUPTGANG

Safran Risotto mit Ossobuco vom Kalb und reduzierter Bratensauce
CHF 53.00

Hamburger Gabbani mit Pommes Frites
Hamburger aus Schweizer Rindfleisch Gabbani Selektion, Cheddar Käse, Blattsalat,
Tomaten, Bacon, karamellisierte Zwiebeln Gürkchen, Ketchup, Mayonnaise und Senf
CHF 37.00

La Milanese
Paniertes Kalbskotelett mit Rucola
und Cherry Tomaten in Balsamico Essig
CHF 52.00

Ribeye
Rind Gabbani Selektion, Béarnaise-Sauce, Rosmarin-Frühkartoffeln und Saisongemüse
CHF 53.00

Gespaltener Wolfsbarsch vom Grill mit
Rosmarin-Frühkartoffeln und Saisongemüse
CHF 43.50

Rindfilet Rossini, nach Trüffel duftender Schwamm,
Frühkartoffeln und Saisongemüse
CHF 59.00

EXTRA BEILAGEN

Frühkartoffeln mit Rosmarin CHF 9.00

Pommes frites CHF 8.00

Saisonales Gemüse CHF 12.00





DESSERT

Cannolo siciliano (mit Ricottacreme gefüllte Teigröhrchen)

CHF 6.00 / stk

Tiramisù

CHF 15.00

Hausgemachter Cheesecake mit Passionsfrucht-Sauce

CHF 12.00

Schokoladentörtchen mit flüssigem Guyana Kern und Vanilleeis

CHF 16.00

GELATO GABBANI

1 Kugel CHF 6.00 – 2 Kugeln CHF 10.00

Eissorten: Zitrone, Schokolade, Pistazie, Vanille

