

Benvenuti al
Ristorante Pizzeria
Pöstli
Da Mamma Lisetta

Dedicato a Mamma Lisetta

Bei allen süditalienischen Familien ist die Küche der Mittelpunkt des Hauses – bei uns war das genauso. Da stand Mamma Lisetta täglich und zauberte mit frischem Gemüse, sonnengereiften Früchten und selbstgemachter Pasta unsere Leibgerichte auf den Teller. Die Liebe zum Kochen hat Sie uns auf den Weg mitgegeben. Grazie Mamma!

Mit der gleichen Begeisterung und Liebe möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise durch Süditalien mitnehmen. Unkompliziert, gemütlich und saisonal.

Bei uns erwartet Sie eine gutbürgerliche und schmackhafte Küche. Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir praktisch ausschliesslich Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion von regionalen Lieferanten. Diese Partner versorgen uns täglich mit Ware von einwandfreier Qualität. So entsteht eine Symbiose, die nicht nur im kulinarischen Sinne, sondern auch in ökologischer Hinsicht Freude macht.





Deklaration

Rind: Schweiz | Kalb: Schweiz | Poulet: Schweiz | Schwein: Schweiz | Lamm: Irland | Fisch: Italien, Spanien und Argentinien
Wir beziehen alle Fleischerzeugnisse bei der Metzgerei Hotz in Uster und alle Fischerzeugnisse bei der G. Bianchi AG in Zufikon.

Antipasti

Millefoglie di Pan Carré con Burrata, Prosciutto di Parma su crema di parmigiano <i>Millefoglie di Pan Carré mit Burrata, Parmaschinken auf Parmesancremé</i>	22.50
Tagliere della Puglia <small>min. 2 persone</small> Affettati misto, Assaggio di formaggi, Verdure grigliate, le nostre Conserve <i>Gemischte Aufschnitte, verschiedene Käsesorten, grillierte Gemüse und Konserven aus Apulien</i>	23.50 P.P.
Parmigiana di Melanzane al Profumo Mediterraneo 🍃 <i>Lauwarmer Auberginenauflauf nach mediterraner Art</i>	22.50
Bruschette miste, 5 pezzi – classico, carciofi, olive nere, pomodori secchi, pesto <i>Bruschette gemischt, 5 Stück – klassisch, Artischocken, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Basilikum-Pesto</i>	16
Chips di panzerotti Ripieni di Salsiccia fritti con Marmellata ai fichi d'india <i>Ravioli-Chips gefüllt mit Salsiccia, serviert mit Kaktusfeigen-Konfitüre</i>	19.50
Polpo alla griglia con sinfonia di Vinaigrette di Agrumi su Insalata sfiziosa <i>Grillierter Pulpo mit Zitrus-Vinaigrette, serviert mit Salatbouquet</i>	27.50

Insalate

Insalata verde 	11.50
<i>Grüner Salat</i>	
Insalata Mista dell'orto 	12.50
<i>Gemischter Salat</i>	
Insalata Caprese con Rucola 	20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella und Rucola</i>	
Verdure grigliate di stagione 	18.50
<i>Grilliertes Saisongemüse</i>	

Minestre

Minestrone di Verdure di stagione 	12.50
<i>Italienische Gemüsesuppe</i>	
Crema di carota e zenzero 	13.50
<i>Karotten-Ingwer-Cremesuppe</i>	



Pasta di grano duro classico di Gragnano

Hartweizenteigwaren, klassisch aus Gragnano

Spaghetti sciué sciué 	20.50
<i>Spaghetti mit Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	
Spaghetti aglio olio e peperoncino 	22.50
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino</i>	
Spaghetti Carbonara	23.50
<i>Spaghetti mit Speck, Eier und Pecorinokäse</i>	
Lasagna fatta in casa	24.50
<i>Hausgemachte Lasagne</i>	


Paste fresche Ripiene

Hausgemachte gefüllte Teigwaren

Ravioli di Burrata ai due pomodori e basilico 	26.50
<i>Ravioli an Burrata mit trockenen und frischen Tomaten und Basilikum</i>	
Ravioli alla siciliana ripieni di melanzane 	26.50
<i>Ravioli gefüllt mit Aubergine an Pesto und Cherrytomaten</i>	
Panciotti ripieni con capesante e gamberi alle vongole	32.50
<i>Panciotti gefüllt mit Jakobs-Muscheln und Crevetten an Vongolesauce</i>	
Tortelloni ripieni al Parmigiano con crema di mascarpone e noci e rucola	25.50
<i>Tortelloni gefüllt mit Parmesan an einer Mascarpone-Nuss-Creme und Rucola</i>	
Agnolotti al vitello e salvia	28.50
<i>Agnolotti mit Kalbsfond und frischen Kräutern</i>	

Paste fresche

Hausgemachte Teigwaren

Tagliolini al profumo di limone ai gamberi <i>Tagliolini aromatisiert an Zitrone mit Crevetten</i>	32.50
Orecchiette alle cime di rape  <i>Orecchiette mit Knoblauch, Cherrytomaten und Broccoli</i>	24.50
Cavatelli Ragu Mamma Lisetta <i>Cavatelli mit Schweinsbrustspitz und Salsiccia</i>	28.50
Tagliatelle porcini e Salsiccia <i>Tagliatelle mit Steinpilzen und Salsiccia</i>	32.50
Cavatelli ai frutti di mare e crema di cime di rape <i>Cavatelli mit Meeresfrüchten und Broccoli-Creme</i>	32.50

Carne

Fleisch

Costolette di Agnello alle erbette fresche <i>Lammkotelett an frischer Kräutersauce</i>	46.50
Scaloppina di vitello al limone/ marsala <i>Scaloppina vom Kalb an Zitronen- oder Marsalasauce</i>	42.50
Fegato di vitello alla Veneziana <i>Kalbsleber mit Zwiebeln</i>	39.50
Entrecôte di manzo al primitivo di Manduria con cipolle caramellate <i>Rindsentrecôte an Primitivosauce mit karamellisierten Zwiebeln</i>	46.50
Bistecca con osso di vitello ai porcini, ca. 300g <i>Kalbskotelett mit Steinpilzen</i>	56.50
Filetto di manzo su la pietra con tre salse, ca. 300g <i>Rindsfilet auf dem heissen Stein mit drei Saucen</i>	62.50

Contorni | Beilagen

Risotto, Tagliatelle, Patate al forno
Risotto, Tagliatelle, Ofenkartoffeln

Pesce

Fisch

Frittura di Calamari e Gamberi 42
Frittierte Tintenfische und Crevetten

Gamberoni diavola speziati al tegamino 46
Riesencrevetten alla Diavola mit frischen Kräutern und Knoblauch

Filetti di orata con mantello di patate al rosmarino e vino bianco 43.50
Doraden-Filet im Kartoffelmantel mit Rosmarin-Weisswein-Sauce

Pesce del giorno

Tagesfisch – für weitere Informationen fragen Sie unseren Service



Contorni | Beilagen

Risotto, Tagliatelle, Patate al forno

Risotto, Tagliatelle, Ofenkartoffeln

Pizze

Pizzen

Margherita 	17.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>	
Napoli	19.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Sardellen</i>	
Quattro Stagioni	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Oliven, Artischocken, Schinken</i>	
Calabrese	25.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Oliven, Peperoni</i>	
Quattro Formaggi	23.50
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmigiano Reggiano</i>	
Prosciutto e Funghi	23.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>	
Ortolana 	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peperoni</i>	
Tonno e Cipolla	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
Salame	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami</i>	
Diavola	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven</i>	

Pizza in 2 Tellern – Preiszuschlag von CHF 5.–

Pizze

Pizzen

Prosciutto 21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

CalzonPizza 26.50
Fiordilatte Mozzarella, Tomatensauce, Ricotta und Schinken

Pizze Gourmet

Gourmet-Pizzen

Gambas 28.50
Mozzarella, Crevetten, Cherrytomaten, Rucola

Mamma Lisetta 28.50
Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistazien-Pesto

Bufalina  28.50
Mozzarella, Cherrytomaten, Bufala, Rucola

Burrata 28.50
Cherrytomaten, Burrata, Parmaschinken, Parmesansplit

Boscaiola 28.50
Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Steinpilze, Salsiccia und Trüffelöl

Peccato di Gola 28.50
Fiordilatte Mozzarella, Nüsse-Crème, scharfe Salami und Parmesanstücke

Pizza Valtellina 28.50
Fiordilatte Mozzarella, Parmesanstücke, Bresaola, Cherrytomaten und Rucola

Pizza in 2 Tellern – Preiszuschlag von CHF 5.–

Bibite

Kalte Getränke

	2dl	3,3dl	5 d	1 Liter
Acqua Panna			6.50	11.50
San Pellegrino			6.50	11.50
Valser		5		
Valser prickelnd		5		
Coca-Cola		5		
Coca-Cola Zero		5		
Fanta		5		
Sprite		5		
Rivella rot		5		
Rivella blau		5		
Nestea Eistee Lemon		5		
Nestea Eistee Peach		5		
Apfelschorle Möhl		5		
Schweppes Bitter Lemon	5			
Schweppes Tonic	5			
Bio Gazzosa			5.50	
Bio Limonade			5.50	
Granini Orangensaft	5			
Granini Tomatensaft	5			

Caffé

Warme Getränke

Caffé della casa				8.50
Espresso, Kaffee				5
Doppio Espresso				8
Espresso corretto				7.50
Latte Macchiato				6
Cappuccino				5.50
Heisse Schokolade				5
div. Tee				4.50

Birra all'aperto

Bier im Offenausschank

3dl 5dl

Feldschlösschen

5 7

Birra dalla bottiglia

Bier aus der Flasche

3,3dl

Usterbräu Original

6

Feldschlösschen alkoholfrei

6.50

Ichnusa

6

Poretti

6

Feldschlösschen Weizen

7.50

Aperitivi

Aperitif

Aperitivo della casa

8.50

Prosecco

8.50

Aperol Spritz

12.50

Campari Soda

4cl 12.50

Campari Orange

4cl 12.50

Cynar

4cl 8.50

Martini Bianco

4cl 8.50

Martini Rosso

4cl 8.50

Hugo

12.50

Negroni

12.50

San Bitter, Crodino, Chinotto

5.50

Liquori

Liköre

4cl

Averna	9.50
Amaro Lucano	9.50
Sambuca	9.50
Fernet Branca	9.50
Fernet Menta	9.50
Ramazotti	9.50
Amaretto di Saronno	9.50
Caffè Borghetti	9.50

Grappe

Grappa

2cl

Grappa invecchiata in barili di Sassicaia	19.50
Acquavite di vinaccia di uve francesi da Premier Cru	19.50
Po'di Poli - Grappa di Pinot «Elegante»	14.50
Po'di Poli - Grappa di Moscato «Morbida»	14.50
Jacopo Poli - Distillato di uva Moscato	16.50
Jacopo Poli - Distillato di vino «Arzente»	17.50
Cleopatra di Poli - Grappa di Amarone «Oro»	27.50
Grappa di Brunello	23.50
Grappa di Barbera Riserva 7 anni non filtrata	23.50
Grappa di Nebbiolo da Barolo Riserva 9 anni	23.50