

Take-Away oder Lieferservice

Jetzt Ihr Lieblingsessen
liefern lassen!

TRATTORIA *Epoca*

mangiare bene per vivere meglio

Pizza- & Pasta Kurier

Lieferzeiten

Di - Do: 18.00 – 21.00 Uhr

Fr - Sa: 18.00 – 21.00 Uhr

So: 17.30 – 20.00 Uhr

Mo: Ruhetag

Bitte beachten Sie die aktuellen
Öffnungszeiten auf unserer Homepage.



FOLGE UNS AUF
SOCIAL MEDIA

Mindestbestellung

Region 1 = CHF 20.–

Oberglatt, Hofstetten, Niederhasli,
Niederglatt

Region 2 = CHF 40.–

Oberhasli, Rümlang, Nassenwil

Region 3 = CHF 50.–

Bachenbülach, Winkel, Höri, Neerach,
Dielsdorf, Steinmaur

Partyservice Holzofen Pizzamobil

Partyservice Holzofen
Pizzamobil für Ihre
Party's und Events
– begeistern Sie Ihre
Gäste mit einem
Holzofen Pizzamobil!



**Wir kommen auch zu Ihnen mit unserem
Holzofen – Pizzamobil. Rufen Sie uns an.**

Kaiserstuhlstrasse 79 | 8154 Oberglatt | Tel. 044 885 01 01
www.trattoria-epoca.ch | info@trattoria-epoca.ch

Pizza- & Pasta Kurier – Speisekarte

Salate und Vorspeisen

Frittierte Calamari & Crevette

Solange Vorrat

Pizzabrot

(6 Stücke)

Verde

Grüner Saison Salat mit Dressing Ihrer Wahl

Mista

Gemischter Saison Salat mit Dressing Ihrer Wahl

Caprese

Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum
verfeinert mit Balsamico-Cream Sauce, Olivenöl

Valeriana con uova (nur Saison)

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Valeriana con pancetta (nur Saison)

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons

Valeriana (nur Saison)

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Rucola

Rucola-Salat an Balsamico-Cream Sauce,
Olivenöl mit Parmesansplitter

Rucola, bufala e pomodorini

Rucola-Salat mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten,
Olivenöl und Balsamico-Cream Sauce

Pizza (32 cm)

Margherita (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Marinara (A)

Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch,
Oregano (ohne Mozzarella)

Napoli (A,G,D)

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern,
Oregano

Funghi (A,G)

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons,
Oregano

Prosciutto (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

NEU

Frittura mista
di pesce
klein 21.–
gross 28.–

Prosciutto e funghi (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische
Champignons, Oregano

Siciliana (A,G,D)

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln,
Oregano

Quattro stagioni (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische
Champignons, Oliven, Artischocken, Oregano

Hawaii (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

Contadina (A,G,C)

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons,
Speck, Zwiebel, Spiegelei, Oregano

Calabrese (A,G)

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,
Knoblauch, Oregano

Bianca (A,G)

Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch,
Oliven, Cherrytomaten, Oregano (ohne
Tomatensauce)

Rucola (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten,
Parmesansplitter, Olivenöl, Oregano

Vegetariana (A,G)

Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse, Oregano

Pollo (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, frische
Champignons, Oregano

Gustosa (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,
Gorgonzola, Zwiebeln, Oregano

Rustica (A,G)

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,
Gorgonzola, Zwiebeln, Oregano

Calzone (A,G,C)

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische
Champignons, Ei, Pesto, Grana Padano

Trattoria (A,G,C)

Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Zwiebeln,
Ei, scharfe Salami, Oregano

19.–

4.–

19.–

7.–

20.–

9.–

19.–

11.–

21.–

10.–

20.–

11.–

19.–

12.–

10.–

19.–

15.–

19.–

15.–

23.–

15.–

20.–

17.–

20.–

17.–

20.–

18.–

23.–

Barbagia (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Oregano</i>	21.–	Hausgemachte frische Teigwaren ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker	
Friarielli e salsiccia (A,G) <i>Mozzarella, Salsiccia, Cime di Rapa, Oregano (ohne Tomatensauce)</i>	23.–	Teigwaren nach Wahl: Spaghetti, Maccheroni, Tagliatelle	
Salsiccia e funghi pleurotus (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, frische Austernpilze, Oregano</i>	23.–	Napoli (AI,L) <i>Tomatensauce mit frischem Basilikum</i>	17.–
		Aglio, olio, prezzemolo e peperoncino (A) <i>Knoblauch, Olivenöl, Petersilien und Peperoncino</i>	18.–
Pizza mit Büffel-Mozzarella – DOP		Gamberi, aglio, olio, prezzemolo e peperoncino (A,B,L,H,G) <i>Crevetten, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperoncino</i>	21.–
Büffelmozzarella wird kalt auf Pizza serviert		Arrabbiata (A,I,L,H,G) <i>Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino, Basilikum</i>	18.–
Crudo (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Parmesansplitter und kaltgepresstes Olivenöl</i>	24.–	Ragu di manzo alla bolognese (A,I,L) <i>Rindsragout, Tomatensauce</i>	20.–
Antico borgo (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Rucola, Artischocken, Cherrytomaten, Büffelmozzarella und kaltgepresstes Olivenöl</i>	24.–	Alla vodka (A,I,G,L,H) <i>Tomaten-Rahmsauce mit Wodka, schwarze Pfeffer, Basilikum und Grana Padano Käse</i>	19.–
Tricolore (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesansplitter, Büffelmozzarella und kaltgepresstes Olivenöl</i>	23.–	Alla vodka anni '80 (A,I,G,L,H) <i>Tomaten-Rahmsauce mit Wodka, Speck, schwarzer Pfeffer, Basilikum und Grana Padano Käse</i>	21.–
Aura (A,G) <i>Mozzarella, Pistaziencreme, Mortadella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella</i>	23.–	Carbonara (A,I,G,L,C) <i>Speck, Eigelb, Grana Padano Käse (auch mit Rahm möglich)</i>	20.–
Aufpreis für zusätzliche Zutaten:		Zucchini e gamberetti (A,I,B,L,H,G) <i>Zucchetti, Crevetten, Knoblauch, Cherrytomaten und Petersilie</i>	23.–
1. Für jede weitere Zutat <i>Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Pesto</i>	1.–	Pecoraia (A,I,G,L,H) <i>Steinpilzen, scharfe Salami, Mozzarella, Rahm, Tomatensauce, Grana Padano</i>	23.–
2. Für jede weitere Zutat <i>Mozzarella, Champignons, Sardellen, Ananas, Ei, Rucola, Cherrytomaten, Gorgonzola, Parmesansplitter</i>	2.–	Porcini (A,I,G,L) <i>Sautierte Steinpilze, Zwiebeln, Weisswein und Rahm</i>	23.–
3. Für jede weitere Zutat <i>Vorderschinken, Salami, Salsiccia, Speck, Austernpilze, gegrilltes Gemüse, Artischocken, Friarielli, Thunfisch, Mortadella, Pistazien Pesto</i>	3.–	Epoca (A,I,B,L,H,G) <i>Steinpilzen, Crevetten, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino</i>	24.–
4. Für jede weitere Zutat <i>Pouletstreifen, Büffelmozzarella, Steinpilze, Crevetten, Rohschinken</i>	5.–		

Spezielle frische Teigwaren

Paccheri saporiti (A,I,G,L,H)
Cherrytomaten, Basilikum Pesto, Oliven, Peperoncino, Oregano, Kapern, Knoblauch Sardellen und Pecorino Käse

Paccheri del contadino (A,I,L,H,G)
Salsiccia, Austernpilze, Tomatensauce, Basilikum Pesto, Knoblauch, Grana Padano

Paccheri gustosi (A,I,L,H,G)
Salsiccia, Tomatensauce, Basilikum Pesto, Knoblauch, Friarielli, Grana Padano

Ravioli

Ravioli al limone (A,I,G)
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitronen an sämiger Zitronencremesauce und Petersilie

Ravioli con burro e salvia (A,I,G)
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter, Salbei, Knoblauch und Parmesansplitter

Ravioli alla mediterranea (A,I,G,L,H)
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce, Grana Padano Käse und Basilikum

Al forno/ Im Ofen

Lasagne della casa (A,G,L,I,H)
Hausgemachte Lasagna mit Rindshackfleisch

Melanzane alla parmigiana (A,G,I,H)
Auberginen mit Tomatensauce, Grana Padano und Mozzarella überbacken im Ofen

Risotto

Gorgonzola risotto (G,L,I)
Gorgonzola Risotto

Risotto con funghi porcini (G,L,I)
Steinpilz Risotto

Risotto con zafferano, salsiccia e funghi (G,L,I)
Safran-Risotto mit Salsiccia und Champignons

Risotto con gorgonzola e salsiccia (G,L,I)
Gorgonzola-Risotto mit Salsiccia

Per i bambini / Für die Kinder (22cm)

21.– **Pizza Margherita (A,G)** 10.–
Pizza Prosciutto (A,G) 11.–
Pizza Funghi (A,G) 11.–
Pizza Hawaii (A,G) 11.–

23.– **Teigwaren mit Tomatensauce (A,I)** 10.–
Teigwaren mit Butter und Käse (A,G) 10.–
Teigwaren mit Bolognesesauce (A,G) 11.–

23.– **Panierte Pouletschnitzel mit Pommes Frites** 14.–

Pommes Frites 7.–

Ketchup/Mayo 0.50

Dolci / Dessert

Tiramisu (G,L) 8.–
Hausgemacht

Panna cotta (G) 8.–
Hausgemacht

Bevande / Getränke

Wasser mit Kohlensäure 1.25 l 5.–
Wasser ohne Kohlensäure 1.50 l 5.–

Coca Cola, Coca Cola 0 1.50 l 6.–

Bier Dose 0.50 l 5.–
Bier Ichnusa 0.33 l 4.–

Weisswein 0.75l 25.–
Weisswein Vermentino 0.75l 28.–

Rotwein Primitivo 0.75 l 25.–
Rotwein Cannonau 0.75 l 28.–

Allergenliste

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte (Nüsse)
B Krebstiere	I Sellerie
C Eier	J Senf
D Fisch	L Sulfit/Schwefeldioxid
E Erdnüsse	M Lupine
G Milch/Milchzucker (laktose)	N Weichtiere

Alle Preisen verstehen sich in Schweizerfranken und sind inkl. MwSt.