

**C A M P O**

<b>Acqua</b>	<b>mit und ohne Kohlensäure</b>	3dl	<b>4</b>
	Ein Teil der Einnahmen geht an medair.org	5dl	<b>6</b>
<b>Caffè</b>	<b>Espresso</b>		<b>4</b>
	<b>Cappuccino</b>		<b>5</b>
	La Stanza – der perfekte italienische Espresso – geröstet aus brasilianischen und zentralafrikanischen Arabicas und Robustas. Unser Barista bereitet Dir auf Wunsch gerne weitere Kaffeevariationen auf espressobasis zu.		
<b>Soft</b>	<b>Spremuta</b>	2dl	<b>7</b>
	<b>Succo Fresco del Mercato</b>	3dl	<b>6</b>
	<b>Chinotto</b>	2dl	<b>5</b>
	<b>Aranciata Amara</b>	2dl	<b>5</b>
	<b>Crodino</b>	1dl	<b>4</b>
	<b>San Bittèr</b>	1dl	<b>4</b>
	<b>Fentimans</b> Ginger Beer	1.25dl	<b>6</b>
	<b>Fentimans</b> Connoisseurs Tonic Water	1.25dl	<b>6</b>
	<b>Fentimans</b> Botanical Tonic Water	1.25dl	<b>6</b>
	<b>Lime Soda</b>	5dl	<b>7</b>
	<b>Tè Freddo Fatto in Casa</b>	3dl	<b>4</b>
	5dl	<b>7</b>	

<b>Birra</b>	<b>Paul 01 Lager</b>	3dl	<b>5</b>
	<b>Paul 10 IPA</b>	3dl	<b>6</b>
	<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	3dl	<b>6</b>

## Vini

<b>Della Casa</b>	<b>Vino Rosso</b>	1dl	<b>5</b>
<b>Spumante</b>	<b>Cuvée 1903</b>	1dl	<b>9</b>
	Bianca Vigna, Veneto	7.5dl	<b>63</b>
	<b>Ultradition</b>	1dl	<b>14</b>
	Laherte Frères, Champagne	7.5dl	<b>98</b>
<b>Bianco</b>	<b>Majas Chardonnay 2017</b>	1dl	<b>7</b>
	Matassa, Côtes Catalanes	7.5dl	<b>49</b>
	<b>Bourrée Bianco di Merlot 2016</b>	1dl	<b>8</b>
	Urs Hauser, Ticino	7.5dl	<b>56</b>
	<b>Tonschiefer Riesling 2017</b>	1dl	<b>11</b>
	Dönnhoff, Nahe	7.5	<b>77</b>
<b>Rosato</b>	<b>Majas L'Amoureuse Rosé 2018</b>	1dl	<b>8</b>
	Matassa, Côtes Catalanes	7.5dl	<b>56</b>
<b>Rosso</b>	<b>Merlot Dopo Mezzanotte 2011</b>	1dl	<b>8</b>
	Urs Hauser, Ticino	7.5dl	<b>56</b>
	<b>Etna Rosso 2017</b>	1dl	<b>10</b>
	Terre Nere, Sicilia	7.5dl	<b>70</b>
	<b>Pergolaia 2017</b>	1dl	<b>10</b>
	Caiarossa, Toscana	7.5dl	<b>70</b>

## Bottiglie

<b>Spumante</b>	<b>Franciacorta Brut Cuvée Prestige</b>	7.5dl	<b>85</b>
	Ca'del Bosco, Lombardia		
<b>Bianco</b>	<b>Etna Bianco 2017</b>	7.5dl	<b>65</b>
	Terre Nere, Sicilia		
	<b>Chablis 2017</b>	7.5dl	<b>75</b>
	A. & D. Dauvissat, Chablis		
	<b>Grüner Veltliner Dürnsteiner</b>	7.5dl	<b>75</b>
	<b>Smaragd 2017</b>		
	F.X. Pichler, Wachau		
<b>Rosso</b>	<b>Fläscher Pinot Noir</b>	7.5dl	<b>78</b>
	<b>Alte Reben 2016</b>		
	Adank, Bündner Herrschaft		
	<b>Saint-Estèphe 2010</b>	7.5dl	<b>98</b>
	Chateau de Pez, Bordeaux		
	<b>Pajé Barbaresco 2012</b>	7.5dl	<b>125</b>
	Roagna, Piemonte		

## Aperitivo / Amaro / Vermouth

Aperitivo	Aperol	4cl	6
	Campari	4cl	6
	Meletti	4cl	8
	Rossa Etna	4cl	8
	Cappelletti Gino	4cl	7
Amaro	Averna	4cl	6
	Braulio	4cl	7
	Cynar	4cl	7
	Meletti	4cl	8
	Montenegro	4cl	8
	Generoso	4cl	9
	Trentino	4cl	8
	Pasubio	4cl	7
	Sfumato Rabarbaro	4cl	8
	Fernet del Frate Angelico	4cl	11
Vermouth	Cinzano Rosso 1757	4cl	6
	Cinzano Bianco	4cl	6
	Dolin Dry	4cl	7
	Byrrh	4cl	9

## Cocktails

	Amaro della Casa	9
	Americano della Casa	12
	Campari Limone	9
Spritz Soda	Aperitivo / Amaro / Vermouth <small>nach Wahl</small>	+3
Spritz	Aperitivo / Amaro / Vermouth <small>nach Wahl</small>	+5
Fix	Spirituose, Zitrone, Zucker, Saisonale Früchte	16
	Amaretto, Vecchia Romagna, Zitrone, Zucker	16
	<small>Unser Barpersonal bereitet auf Wunsch gerne weitere Fix-Variationen zu.</small>	
Digestivo	Fior di Latte, Amaro, Caffè	12

## Liquori

Vodka	Skyy	4cl	11
Gin	Bickens	4cl	11
	Rutte Celery	4cl	13
American Whiskey	Wild Turkey 101 Proof Bourbon	4cl	12
	Wild Turkey Rye	4cl	12
Rum	Ed's Rum	4cl	12
	Appleton Estate Extra 12	4cl	13
Agave	Encantado	4cl	14
	Espolón	4cl	13
Schnaps	Vecchia Romagna	4cl	10
	Marolo Grappa di Moscato	2cl	10
	Marolo Grappa di Barolo	2cl	13
Liquori	Amaretto Disaronno	4cl	8
	Frangelico	4cl	8

Wein, Bier und Panaché dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Spirituosen dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

## Salumi e Antipasti

Montag–Freitag: 12:00–14:00 / 18:30–22:00

Samstag: 10:00–16:00 / 18:30–22:00

Sonntag: 10:00–16:00

Mortadella Bolognese	9
Ciccioli	9
Coppa di Testa	10
Parmigiano Reggiano 28 mesi	10
Prosciutto Crudo	13
Focaccia	3

## Pranzo

Montag–Freitag: 12:00–14:00

Insalate	Insalata Verde	7
	Pomodoro e Mozzarella	14
Antipasto	Antipasto della Casa <small>gross</small>	17
Pasta	Tagliatelle Burro e Oro	23
	Tagliatelle al Ragù <small>(Rind/Schwein)</small>	25
	Fatto a Mano con Antipasto della Casa	+4
Dolce	Pinza	3
	Affogato al Caffè	8

## Cena

Montag–Samstag: 18:30–22:00

Antipasti	<b>Insalata Verde</b>	7
	<b>Pomodoro e Mozzarella</b>	14
	<b>Bruciatini</b>	12
	<small>Trevisano, Guanciale (Schwein), Aceto Balsamico</small>	
	<b>Saporelli Ceresi</b>	15
	<small>Spiessli (Rind) nach Familienrezept mit Focaccia</small>	
Primi	<b>Tagliatelle Burro e Oro</b>	13/23
	<b>Tagliatelle al Ragù (Rind/Schwein)</b>	15/25
Secondi	<b>Frittata di Stagione</b>	23
	<b>Medaglioni al Pollo (Poulet/Schwein)</b>	25
	<small>Contorni: Patate al Forno &amp; Spinaci e Grana 15 Min Vorbereitungszeit</small>	
Dolci	<b>Pinza</b>	3
	<b>Cantuccini al Rum e Cacao</b>	8

## Brunch

con Spremuta e Amore

Samstag/Sonntag: 10:00–16:00

Egg Benedict	<b>Uovo</b>	25
	<b>Prosciutto o Spinaci</b>	
	<b>Sauce Hollandaise</b>	
	<b>Frutta di Stagione</b>	
Granola e Frutta	<b>Granola Fatto in Casa con Noccioline</b>	25
	<b>Frutta di Stagione</b>	
	<b>Yogurt</b>	
	<b>Brioche</b>	
Frittata e Mortadella	<b>Frittata di Uovo</b>	25
	<b>Mortadella</b>	
	<b>Erbe</b>	
	<b>Frutta di Stagione</b>	

Molkenstrasse 7  
8004 Zürich

[barcampo.com](http://barcampo.com)



Alle Fleischspezialitäten kommen aus Italien und der Schweiz.  
Gemüse beziehen wir wenn immer möglich am Helvetiaplatzmarkt.

Informationen zu Allergenen in unseren Speisen dürfen  
beim Personal verlangt werden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken,  
inkl. 7.7% MwSt.