

# BÀCARO

Open from 08:00 - 21:00 h

Treten Sie mit Bàcaro in die Welt der grossen Genüsse und kleinen Verführungen und erleben Sie die Unbeschwertheit und Lebensfreude des Südens: Mediterraner Lifestyle, lustvolles Einkaufen und Geniessen in einmaligem Ambiente – so erleben Sie die Oase im Airport Center. Lassen Sie sich mit italienischen Köstlichkeiten kulinarisch verwöhnen und tauchen Sie mit uns ein in die spannende Welt von Wein, Spirituosen und Delikatessen!

# *Der BÀCARO Klassiker*

- würzig, frisch, ein Leibgericht -  
Probieren Sie unsere Tatar - Variationen



## ***Donnerstag-Aktion***

**Tatar „Classico“ + Menusalat für nur CHF 24.90**

*gültig jeden Donnerstag*

## Tatar Variationen B`acaro

**„Classico“** 28.90

serviert mit Kapern und Zwiebeln

*Classic beef tatar served with capers and onions*

**„Italiano“** 32.90

serviert mit Parmesansplittern, Pinienkernen und Rucola

*Beef tatar served with parmesan, pine nuts and rocket*

**„Piemontese“** 34.90

serviert mit Trüffelöl, Kapern, Cherrytomaten und Rucola

*Beef tatar served with truffle oil, capers, cherry tomato, rocket*

Verfeinern Sie Ihr Tatar mit Cognac, Calvados oder Whiskey + 3.40

*Your choice of cognac, calvados or whiskey*

**Wahlweise serviert mit Toast oder Brioche**

*Your choice of toast or pastry-toast*

## Sushi Inspiration

**Sushi Umai** 23.90

4 Nigiri: Lachs, Thun, Avocado, Babymais

6 Hosomaki: Gurke, Lachs, Thun

**Sushi Taiyo** 34.90

4 Nigiri: Lachs, Thun, Crevette, Kingfisch

2 Hosomaki: Thun, Lachs gekocht

2 Uramaki: Spicy Thuna, Egg Roll

2 Spring Maki: Ebi, Gurke

3 Sashimi: Lachs, Thun, Lachs mit Nori

## Antipasti

|  |       |
|--|-------|
| <b>Grüne Oliven</b>  | 5.40  |
| Mit Knoblauch, Kräutern und Zitrone mariniert<br><i>Green Olives marinated with garlic, herbs and lemon</i>          |       |
| <b>Parmigiano Reggiano</b>   | 6.40  |
| Kleine Stücke von Parmesan-Käse<br><i>Small parmesan cheese pieces</i>   |       |
| <b>Artischockenherzen “Palma”</b>  | 7.40  |
| Mariniert mit feinen Kräutern und Meersalz<br><i>Marinated artichokes hearts with herbs and sea salt</i>             |       |
| <b>Peperoni con ricotta</b>  | 5.90  |
| „Teufelshörnli“ Paprika gefüllt mit Käse<br><i>Sweet peppers stuffed with cream cheese</i>                           |       |
| <b>Piatto di antipasti</b>   | 22.40 |
| Gemischter Antipastiteller<br><i>Mixed antipasti plate</i>   |       |
| <b>Piatto tricolore</b>  | 18.90 |
| Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola<br><i>Parma ham, buffalo – mozzarella, rocket salad</i>                      |       |
| <b>Insalata Caprese</b>  | 14.90 |
| Knackige Cherry-Tomaten mit Büffelmozzarella und Rucola<br><i>Cherry tomato with buffalo - mozzarella and rocket</i> |       |

## Italienische Köstlichkeiten

**„Piccolo Rucola“** 6.90  
kleiner Rucola-Salat mit Parmesanspänen  
*small rocket with parmesan*

**„Ceasar Salat“** 18.90  
knackiger Lattichsalat mit gekochtem Ei,  
gebratenem Speck, Parmesan und Crostini  
*crispy romaine salad with boiled egg, bacon,  
parmesan cheese and crostini*

mit Poulet / *with chicken* +4.00

**Spaghetti Bolgonese** 19.90  
mit 100% Rindshackfleisch, Tomaten, Gemüse und frischen Kräutern  
*with 100% minced beef, tomatoes, vegetables and fresh herbs*

**Spaghetti Al pomodoro e basilico** 16.90  
mit Tomatensauce und frischem Basilikum  
*with tomato sauce and fresh basil*

**Spaghetti Carbonara** 19.90  
mit Hinterschinken, Rahm und Ei  
*with ham, cream and egg*

**Hot Panini** 9.90  
gerne empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal das täglich frische  
Hot Panini-Angebot welche à la Minute für Sie zubereitet wird.  
*please ask our staff for our daily fresh offer*

## **Birre / Biere**

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
| Zurich Airport Beer, Flasche         | 33 cl | 6.90 |
| Feldschlösschen Braufrisch           | 30 cl | 4.90 |
| Feldschlösschen Bügel, Flasche       | 50 cl | 6.90 |
| Schneider Weisse Weizenbier, Flasche | 50 cl | 7.90 |
| Grimbergen Blonde, Flasche           | 33 cl | 7.80 |
| Guinness Draught, Flasche            | 33 cl | 7.50 |

## **Bibite / Mineralwasser & Softdrinks**

|                                  |       |      |
|----------------------------------|-------|------|
| Valser ohne Kohlensäure, Flasche | 50 cl | 6.90 |
| Valser mit Kohlensäure, Flasche  | 50 cl | 6.90 |

### **Gazosa La Fiorentina**

|   |       |      |
|---|-------|------|
| al limone, all'aranciata amara, al lampone, al mandarino<br>(Limone, Bitterorange, Himbeere, Mandarine) | 35 cl | 5.90 |
|---|-------|------|

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| Coca-Cola, Coca-Cola zero     | 33 cl | 5.50 |
| Rivella rot                   | 33 cl | 5.50 |
| Apfelsaft                     | 30 cl | 5.50 |
| Schweppes Tonic, Bitter Lemon | 20 cl | 5.50 |
| Michel Orangensaft            | 30 cl | 5.10 |
| Fusetea Lemon                 | 50 cl | 5.20 |
| Chinotto                      | 20 cl | 5.40 |

## **Caffè / Kaffee**

|                 | <i>small</i> | <i>regular</i> | <i>tall</i> |
|-----------------|--------------|----------------|-------------|
| Espresso        | 5.10         | 5.10           | 5.60        |
| Kaffee          |              | 5.10           | 5.60        |
| Milchkaffee     |              | 6.40           | 6.70        |
| Cappuccino      | 5.90         | 6.40           | 6.70        |
| Latte Macchiato |              | 6.10           | 6.40        |

# Vini / Weine

rosso / rot

pro 1 dl

## **Ticrosso Cantina Giubiasco, DOC Ticino, Schweiz / Switzerland**

*Merlot*

7.40

Dieser Merlot aus dem Tessin ist ein Hit! Der Auftakt in der Nase ist von Beerenfrucht und Gewürz- und Tabakaromatik geprägt. Die samtige Textur und die Fruchtsäure verschmelzen im Gaumen zu einer Einheit von Dichte und Fruchtigkeit, die bis in den nachhaltigen Abgang anhält.

## **Piluna Primitivo del Salento Puglia Italien / Italy**

*Primitivo*

6.90

Ein toller Wein offenbart sich im Bouquet: Reife Fruchtnoten und zugleich frische Beeren sowie Gewürzaromen. Die elegante, fruchtige Struktur und die kraftvolle, mächtige Textur vereinen sich zu einem typischen Wein aus dem Süden.

## **Ripasso Valpolicella Classico, DOC Veneto, Italien / Italy**

*Corvina, Rondinella, Molinara*

7.90

Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht, Gewürze und Nuancen von Ausbauaromen. Im Gaumen offenbart sich Ausgewogenheit, die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Es ist ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil.

## **Rivola, Sardon de Duero Spanien / Spain**

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

6.90

Dunkles und dichtes Bordeauxrot. Das Bouquet offenbart in der Nase rote Beeren, Zwetschgen, Pflaumen, Gewürze (Vanille, Zimt) und eine Prise Ausbauaromatik (Karamell, Toast). Der Auftakt im Gaumen ist intensiv. Sein Fruchtauftritt, die reifen Gerbstoffe und die samtige Textur hinterlassen einen ausgewogenen, zugänglichen Sinneseindruck im Finale.

pro 1 dl

## **Bogle Cabernet Sauvignon Kalifornien, USA**

*Bogle Vineyards*

7.90

Das Bouquet ist verführerisch und komplex: Schwarze Kirschen, sortentypische Aromen wie Peperoni und Cassis, Raucharomen, Gewürze. Im Gaumen präsentiert sich ein mächtiger Körper und eine samtige Gerbstofftextur. Dieser Cabernet Sauvignon hat samtigen Stoff und trotzdem zeigt er Frische und eine gewisse Strenge im Finale, das anhält. Es ist ein Wein, der viele Facetten zeigt und dadurch spannend ist.

## *bianco / weiss*

## **Petite Arvine, AOC Wallis, Schweiz / Switzerland**

*Petite Arvine*

7.40

Vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten (rosa Grapefruit, Limonen), Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten. Fruchtstruktur mit einem eleganten, vielschichtigen Körper. Es ist ein Wein mit Format und Tiefe.

## **Re Manfredi bianco, IGT Basilicata, Italien / Italy**

*Müller-Thurgau, Gewürztraminer*

7.90

Südländische Spezialität, die auf Anhieb zu gefallen weiss. Breite Aromapalette in Nase und im Gaumen. Die leckere, fruchtige Struktur und der gehaltvolle Körper mit Schmelz bilden die Basis für einen eigenständigen Weisswein, der im lange anhaltenden Finale harmonisch ausklingt.

## **Pinot Grigio Friuli DOC Italien / Italy**

*Pinot Grigio*

6.90

Eine Kombination von Fruchtaromen, von grünlichen, mineralischen Noten und von feinen Hefetönen, aber auch von Honig, Salbei und anderen Kräutern und Gewürzen präsentiert sich im Glas. Im Gaumen besticht er durch seinen vollen Körper und das richtige Quantum an Fruchtstruktur.



pro 1 dl

## **Bogle Chardonnay Kalifornien, USA**

*Bogle Vineyards*

7.90

Der Wein präsentiert eine umfangreiche Palette feiner Frucht- (Birnen, Äpfel, Zitrus) und dezenter Ausbaunoten. Das spannende Zusammenspiel zwischen Fruchtsäure und samtiger, cremiger Textur macht diesen Chardonnay zum Erlebnis.

## **Féchy La Côte AOC Waadt, Schweiz / Switzerland**

*Devinière*

6.90

Helles Zitronengelb, zartes Fruchtbouquet mit speziellen Nuancen, erinnert leicht an Brotrinde, angenehmer frischer Auftakt, weich und ausgewogen, mit leichtem Mandelton im Abgang. Der Boden des Féchy verleiht ihm sein Bouquet und seinen aussergewöhnlich vollen Geschmack.

*rosato / rose*

## **Re Manfredi rosato di Basilicata IGT Basilicata, Italien / Italy**

*Aglianico*

7.40

Eine verführerische Fruchtaromatik von reifen Beeren und tropischen Früchten. Das Bouquet ist ausdrucksstark und lädt zu einem genussvollen Vergnügen ein. Das Zusammenspiel von Fruchtsäure und süsslicher Textur passt und gefällt auf Anhieb.

*Prosecco*

## **Prosecco De Faveri, DOC Valdobbiadene brut Italien / Italy**

*weiss/ rosé*

11.90

Der Weisse - Intensive Fruchtaromatik mit dezerten Hefenoten und lebhafter Fruchtsäure. Der Rosé - Frisch-fruchtig mit intensiven, reifen Beerendaromen. Die feine Perlage und das fruchtige, nachhaltige Finale ist das Markenzeichen von De Faveri.