



Öffnungszeiten

Montag – Freitag

11.30 – 14.00

18.00 – 22.00

Samstag

18.00 – 23.00

Sonntag

Ruhetag

Telefono: 043 888 05 05



Pizza Spezialitäten Ø 30 cm

Margherita GA	16
Tomaten, *Fior di Latte, Basilikum	
Napoli G D A	18
Tomaten, Fior di Latte, Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch	
Prosciutto Cotto GA	20
Tomaten, Fior di Latte, Hinterschinken	
Bella Parma GA	24
Tomaten, Fior di Latte, Parma Schinken, Rucol.	
Vegetariana GA	22
Tomaten, Fior di Latte, frische Gemüse	
Diavola GA	23
Tomaten, Fior di Latte, Hinterschinken, Scharfe Salami, Champignons, Peperoni, Knoblauch	
Delizia GA	22
Tomaten, Fior di Latte, Auberginen, Parma Schinken	
Capricciosa G C D	23
Tomaten, Fior di Latte, Hinterschinken, Sardellen, Champignons, Oliven, Artischocken	
Frutti di Mare GA	26
Tomaten, Fior di latte, Meeresfrüchten	
Caprese GA	25
Tomaten, Büffel Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Olivenöl.	
Treviggiana GA	23
Tomaten, Fior di Latte, Gorgonzola, geröstete Pinienkerne, Radicchio	
Calabrese GA	21
Tomaten, Fior di Latte, Scharfe Salami, marinierte . Tomaten mit Knoblauch, Basilikum, Olivenöl	

*Fior di Latte oder einfach **Mozzarella** ist ein Frischkäse aus vollwertiger Kuhmilch.

Pasta Spezialitäten

Gnocchi al ragù napoletano AL	23
Gnocchi an Tomatensauce Ragù (Fleisch Bällchen, neapolitanischer Wurst, Rind Fleisch)	
Spaghetti al Pomodoro AL	20
Pasta an Tomatensauce und frische Basilikum	
Penne Arrabbiata AL	22
Pasta an Tomaten Sauce, Knoblauch, Basilikum, scharf	
Spaghetti ai Frutti di Mare A D B L O	26
Pasta mit Meeresfrüchten	
Spaghetti alla Carbonara A D O L G	24
Pasta mit Speck, Ei, römische Schafskäse	
Tagliatelle all'ortolana AL	23
Pasta mit frischem Gemüse	
Penne ai Gamberetti A D O G	24
Pasta mit Schrimps in Zitrusfrüchten Sauce	
Lasagne al forno A G H	23
Klassische Lasagne an Tomatensauce, Béchamel Hackfleisch, Grana Padano, überbacken	

Liebe Gäste

Alle unsere Pizza werden für Sie frisch zubereitet.

Wir empfehlen Ihnen, die Pizza vor dem Essen, 8 Minuten im Ofen bei 220°, wieder aufzuwärmen. So essen Sie eine super - knusprige Pizza Danke



Salaten & Vorspeisen

Insalata Verde	8
Grünem Salat	
Insalata Mista	9
Gemischter Salat	
Insalata Caprese o Burrata G	16
Büffel Mozzarella oder Burrata mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Maldon Salz.	
Insalata Rucola e Grana G	14
Rucolasalat mit Grana Padano	
Parmigiana di Melanzane ACG	16
Auberginen nach neapolitanischer Art, mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken	

Pizza Spezialitäten Bianche Ø 30 cm

Salsiccia e Friarielli AOG	24
Fior di Latte, Stängelkohl, neapolitanischer Wurst mit Fenchel	
Toscana	24
Fior di Latte, Fenchelsalami, Rucola	



Allergene

A: Gluten	F: Sojabohnen	N: Sesamsamen
B: Krustentiere	G: Milch	O: Schwefeldioxid
C: Eier	H: Schalenfrüchte	P: Lupinen
D: Fisch	L: Sellerie	R: Weichtiere
E: Nüsse	M: Senf	

Herkunft

Wurst:	Italien
Hackfleisch: Schwein/Rind	Schweiz
Meeresfrüchte:	Pacific/Vietnam/Mittelmeer

Dolci Creazioni

Tiramisu AEGC	10
Panna Cotta G	10
Zuppa Inglese	10

Weinkarte

Rotweine

Brentino Maculan	25
Merlot – Cabernet Sauvignon	
Barbera d'Asti	25
Barbera	
Nero d'Avola	25
Nero d'Avola	

Weissweine

Pino & Toi	20
Pinot bianco – Pinot Grigio – Tai	
San Vincenzo	20
Chardonnay - Garganega - Sauvignon	
Prosecco	25
Glera	0.75cl

Zum Vorspeisen empfehlen wir unsere
Speziellen Brote

Bruschetta A	8
Focaccia A	8
Knoblauchbrot AG	8

Coca Cola 50cl – Coca Cola Zero 50cl
Fanta 50cl – Nestea Zitrone 50cl
Chinotto 50cl

50cl Pet Flasche Fr. 5

Bier

Ichnusa
Heineken
Moretti rossa
Moretti Alkoholfrei

33cl Flasche Fr.5.50