

Per le nostre pizze/sfilatini, usiamo solo prodotti di grande qualità.

L'impasto con una lievitazione e maturazione di minimo 48/72 ore, è preparato con una miscela di farine "Petra" del rinomato Mulino Quaglia, uno dei migliori d'Italia.

Mozzarella: solo qualità "Fior di Latte"

Salsa pomodoro: solo San Marzano DOP

*Für unsere Pizza/Sfilatini, verwenden wir nur hochwertige Produkte.*

*Der Teig mit einer minimalen Sauerteig- und Reifezeit von 48/72 Stunden wird mit einer Mischung aus Mehlen zubereitet Petra" von der renommierten Mulino Quaglia, eines der besten in Italien!*

*Mozzarella: nur "Fior di Latte"-Qualität*

*Tomatensauce: nur San Marzano DOP*

## Pizze Tradizionali

### **Margherita**

**Chf. 16.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilico

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum*

### **Prosciutto Cotto Artigianale**

**Chf. 18.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte

Fuori cottura: prosciutto cotto artigianale

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte. Aus dem Ofen: Gekochter Schinken*

### **Prosciutto e Funghi**

**Chf. 19.50**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte e funghi

Fuori cottura: prosciutto cotto artigianale

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte und Pilze. Aus dem Ofen: Gekochter Schinken*

### **Vegetariana**

**Chf. 19.50**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, zucchine, melanzane, peperoni, carciofi e basilico

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Artischocken und Basilikum*

### **Bufalina**

**Chf. 20.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte

Fuori cottura: Mozzarella di Bufala artigianale, Basilico, Olio Extravergine d'Oliva

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di latte.*

*Aus dem Ofen: Büffelmozzarella, Olivenöl Extra Vergine*

### **Diavola**

**Chf. 21.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, salame piccante, olive Taggiasche

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Taggiasca Oliven*

### **Crudo e Mascarpone**

**Chf. 25.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,

Fuori cottura: prosciutto crudo, Mascarpone

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte. Aus dem Ofen: Rohrschinken und Mascarpone*

**Il consumo di una Pizza per due persone comporta il supplemento di CHF 3.00**  
Der Verzehr einer Pizza durch zwei Personen bedingt einen Zuschlag von CHF 3.00

**Sorrento** **Chf. 22.—**

Mozzarella Fior di Latte e pomodoro fresco

Fuori cottura: Mozzarella di Bufala, Acciughe del Mar Cantabrico, Basilico

*Mozzarella Fior di Latte und frische Tomate.*

*Aus dem Ofen: Büffelmozzarella, Cantabrico Sardellenfilet, Basilikum*

**Quattro Formaggi** **Chf. 22.—**

Mozzarella fior di latte, Blu della Valle Maggia, Fontal, Taleggio

*Mozzarella Fior di Latte, "Blauschimmelkäse" aus dem Maggiatal, Fontal, Taleggio*

**4 Stagioni** **Chf. 23.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, carciofi, olive Taggiasche, funghi

Fuori cottura: prosciutto cotto artigianale

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, Artischocken, Taggiasca Oliven, Pilze*

*Aus dem Ofen: Gekochter Schinken*

**Sfiziosa** **Chf. 27.—**

Crema di zucchini, Mozzarella Fior di Latte, Gamberoni,

Fuori Cottura: Pomodori Peretti confit, Mascarpone, Rucola

*Zucchinicreme, Mozzarella Fior di Latte, Riesencrevetten,*

*Aus dem Ofen: Perettitomaten Confit, Mascarpone und Rakete*

**Castagneto** **Chf. 27.—**

Mozzarella Fior di Latte, Funghi Porcini, Blu della Valle Maggia

Fuori cottura: Prosciutto Crudo, Noci, Spinacino fresco

*Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Blauschimmelkäse" aus dem Maggiatal*

*Aus dem Ofen: Rohrschinken, Walnüsse, frischer Spinat*

## Lo Sfilatino

**Norma** **Chf. 24.—**

Mozzarella Fior di Latte, Melanzane

Fuori cottura: Pomodoro San Marzano DOP, ricotta salata, olio Extravergine d'Oliva

*Mozzarella Fior di Latte, Auberginen*

*Aus dem Ofen: San Marzano Tomate DOP, Gesalzene Ricotta, Olivenöl Extra Vergine*

**Imbattibile** **Chf. 27.—**

Blu della Valle Maggia, Mozzarella Fior di Latte

Fuori cottura: Lardo, miele, noci

*"Blauschimmelkäse" aus dem Maggiatal, Mozzarella Fior di Latte.*

*Aus dem Ofen: Schmalz, Honig, Walnüsse*

**Campana** **Chf. 26.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte.

Fuori cottura: Bresaola, Rucola, scaglie di grana, olio Extravergine d'Oliva

*San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte,*

*Aus dem Ofen: Bresaola, Rakete, Parmesanspäne, Olivenöl Extra Vergin*

**Il consumo di una Pizza per due persone comporta il supplemento di CHF 3.00**  
Der Verzehr einer Pizza durch zwei Personen bedingt einen Zuschlag von CHF 3.00