



*I sapori della tradizione, il rispetto per il prodotto,
la loro qualità, la loro freschezza stagionale
e la nostra generosa selezione di vini, unita alla nostra calorosa ospitalità,
sono le particolarità del nostro "Ristorante LaTavola"*

Benvenuti!

MENU

GLI ANTIPASTI / THE ENTREE

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

ENTREE DISH SERVED IN MAIN SIZE: + 6.- CHF

Insalata verde	CHF 9.50
Insalata verde <i>Green salad</i>	
Insalata La Tavola	CHF 14.-
Insalata verde, caprino, mandorle, miele, citronette all'arancia <i>Green salad, goat cheese, almonds, honey, orange citronette</i>	
Provola affumicata	CHF 14.-
Provola affumicata grigliata, salsa di pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano, basilico <i>Grilled smoked mozzarella, San Marzano tomato sauce, Parmesan cheese, basil</i>	
Carpaccio di Tonno Marinato	CHF 25.-
Tonno marinato, salsa di pesche e pepe verde <i>Marinated tuna, peach and green pepper sauce</i>	
Calamari al pepe nero	CHF 24.-
Calamari fritti al pepe nero, rucola, maionese al limone <i>Fried calamari tossed in cracked pepper, rocket, lemon mayonnaise</i>	
Tartare di Fassona	CHF 29.-
Fassona piemontese, stracciatella, tartufo estivo, menta <i>Piedmontese Fassona beef, stracciatella cheese, summer truffle, mint</i>	
La Frisa	CHF 21.-
Burrata pugliese IGP, frisella, pomodorini, basilico <i>Burrata cheese Puglia IGP, frisella bread, cherry tomatoes, basil</i>	
Antipasto La Tavola min 2 pax	CHF 26.- per person
Selezione di antipasti scelti dallo chef <i>Chef's selection of antipasti</i>	

LE PASTE FRESCHE / HOUSEMADE PASTA

PORZIONE PICCOLA: - 5.- CHF

PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: - 5.- CHF

Ravioli "Cacio & Pepe"

CHF 28.-

Ravioli ripieni di crema cacio & pepe, guanciale croccante di Norcia, salvia

Ravioli filled with "Cacio & Pepe" cream, crispy Guanciale from Norcia, sage

Rigatoni alla Siciliana

CHF 26.-

Rigatoni, pomodoro San Marzano, melanzane, provola affumicata, salsiccia al finocchio

Rigatoni, San Marzano tomatoes, eggplants, smoked provola cheese, fennel sausage

Tagliolini al Gambero rosso

CHF 35.-

Tagliolini al pesto di pistacchio, burrata, tartare di Gambero Rosso di Mazara

Tagliolini with pistachio pesto, burrata cheese, Mazara Red Prawns tartare

Paccheri ai tre Pomodori

CHF 26.-

Paccheri risottati, Datterino rosso & giallo, pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano, peperoncino fresco

Risotto-style Paccheri, red and yellow Datterino tomatoes, San Marzano tomatoes, Parmesan cheese, fresh chili

Spaghetti alla Chitarra Carbonara

CHF 26.-

Senza panna

Without cream

Risotto alla Luciana

CHF 34.-

Risotto al ragù di polpo, capperi, olive taggiasche, polpo scottato

Risotto with octopus ragù, capers, Taggiasca olives, seared octopus

I SECONDI / MAIN COURSE

Entrecote Dry Aged **CHF 56.-**

Entrecote dry aged in padella, Baby verdure, fondo di Manzo al marsala

Entrecote Dry Aged, Baby vegetables, ground beef with marsala

Costata Turgoviese **CHF 38.-**

Costata di maiale turgoviese in crosta di nocciole e mostarda , aioli alla menta, patate al rosmarino

Hazelnut crusted Pork cutlet, mint aioli , rosmary potatoes

Filetto di Ricciola **CHF 42.-**

Ricciola su pure di Pastinaca, bieta rosolata , salsa verde

Amberjack fillet , parsnip puree , chard , green sauce

Paillard di Vitello **CHF 39.-**

Fettina di vitello grigliata, verdure miste, patate al rosmarino

Grilled Veal Paillard ,mix vegetables, rosmary potatoes

Tagliata di tonno in Crosta **CHF 44.-**

Tagliata di tonno in crosta di Pistacchio, Fagiolini all'Aglio, Mandorle, riduzione di salsa di soia

Pistachio Tuna fish crusted with pistachio , garlic and almond green-beans, reduction of soy sauce

Gamberoni flambati **CHF 42.-**

Gamberoni flambati , risotto al prosecco

Flambierte Riesencrevetten, Prosecco-Risotto

Pesce del giorno / Fish of the day

I CONTORNI SUPPLEMENTARI/ EXTRA SIDES **CHF 5.5**

Patate al Rosmarino

Rosmary Potatoes

Fagiolino all'aglio con mandorle

Almond and garlic green-beans

Risotto al Prosecco / Zafferano

Prosecco Risotto/ Saffron Risotto

Verdure miste in padella

Pan fried vegetables

I NOSTRI MENU / OUR MENU

PIZZA MENU

CHF 42.-

Antipasto del giorno/ Pizza a scelta /dessert del giorno

Antipasto of the day/ choice of pizza/ dessert of the day

MENU LA TAVOLATA

CHF 79.-

a partire da 4 persone / from 4 person

Antipasto La tavola / Pasta dello Chef / Carne o Pesce/ Dessert del giorno

Antipasto La tavola / Pasta by the Chef / Fish or Meat by the Chef / Dessert of the day

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien
Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero=Italien, Vietnam /Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 7,7% MWST



Nella nostra PIZZERIA all'aperto rivolta al pubblico, il pizzaiolo pone il massimo livello di attenzione ai dettagli, utilizzando solo ingredienti ricercati e di alta qualità per realizzare la pizza Napoletana

L'impasto lievitato 48 ore con una idratazione al 68% rende la nostra pizza unica e soffice , con solo lo 0,05 % di lievito.

Un impasto fragrante con una cottura di circa 90 secondi a 400 gradi, crea una pizza che deve essere immediatamente mangiata. E...

"MANGIA IL CORNICIONE"

PIZZE

PIZZE

Marinara CHF 18.-

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico

San Marzano dop tomato sauce, garlic, oregano, basil

Margherita CHF 19.-

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola e basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, basil

Crudo e Mascarpone CHF 26.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Mascarpone, Prosciutto San Daniele, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, Mascarpone, Prosciutto San Daniele, basil

Bufala CHF 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Bufala Campana DOP, basil

Napoletana CHF 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Acciughe del cantabrico, capperi, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Bufala Campana DOP, Cantabrian anchovies, capers, basil

Cotto CHF 22.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, prosciutto cotto Parmacotto, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, cooked ham Parmacotto, basil

Cotto e Funghi CHF 23.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Parmacotto e Champignon

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, cooked ham Parmacotto, Champignon mushrooms

Diavola **CHF 22.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Spianata Calabria piccante, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, spicy Calabrian salami, basil

Quattro Stagioni **CHF 24.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche, Carciofi, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, cooked ham, Champignon mushrooms, Taggiasca olives, artichokes, basil

Parmigiana **CHF 25.-**

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiana di melanzane, stracciatella di burrata, Parmigiano Reggiano, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Eggplant Parmigiana, Burrata-Stracciatella, Parmesan, basil

Calzone Napoletano **CHF 26.-**

Pomodoro San Marzano DOP, ricotta, Salame dolce, Prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano, basilico

San Marzano dop tomato sauce, ricotta cheese, sweet salami, cooked ham Parmacotto, Parmesan, basil

Calzone **CHF 24.-**

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte Agerola, provola affumicata, prosciutto cotto Parmacotto, champignon

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, smoked provola cheese, cooked ham Parmacotto, Champignon mushrooms

Primavera **CHF 28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Prosciutto Crudo San Daniele, Rucola, Pomodorini, Grana a Scaglie

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, Prosciutto Crudo San Daniele, Arugula, Cherry tomatoes, Shaved Grana cheese

Burrata & San Daniele **CHF 28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Burrata, prosciutto crudo San Daniele, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, Burrata, Prosciutto Crudo San Daniele, basil

Nduja CHF 28.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di tropea, nduja calabra, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte from Agerola, fennel sausage, Tropea red onions, Calabrian Nduja, basil

LE BIANCHE / WEISSE PIZZA

Salsiccia e Patate CHF 24.-

Fior di Latte, Provola Affumicata, Salsiccia, Patate

Fior di Latte, Smoked Provolone, Sausage, Potatoes

Pistacchiosa CHF 26.-

Fior di Latte, Mortadella al Pistacchio, Burrata, Pesto di pistacchio, basilico

Fior di Latte, Pistachio Mortadella, Burrata, Pistachio Pesto, basil

Mazara CHF 32.-

Pacchetelle gialle del Vesuvio, Gambero rosso di Mazara, Stracciatella Pugliese, granella di pistacchio, Scorza di lime

Yellow Vesuvio Cherry Tomatoes, Mazara Red Prawns, Stracciatella from Puglia, Pistachio crumbs, Lime zest

Quattro Formaggi CHF 25.-

Fior di Latte Agerola, Gorgonzola, Geräucherter Provola-Käse, Parmesan, Basilikum

Fior di latte from Agerola, Gorgonzola, Smoked Provolone, Parmesan, basil

Vegetariana CHF 26.-

Gelbe Tomaten, Gemischtes Gemüse, Caprino-Käse, Kürbiskernöl

Yellow Vesuvio Cherry Tomatoes, mixed vegetables, Caprino cheese, pumpkin seed oil

Tartufata CHF 32.-

Fior di Latte Agerola, Eiercreme, Sommertrüffel

Fior di latte from Agerola, egg cream, summer truffle

PINSE

Margherita **CHF 20.-**

Pomodoro san marzano DOP, fior di latte, basilico

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte, basil

Caprese **CHF 26.-**

Stracciatella di Burrata, Pomodorini Rossi & Gialli, basilico, glassa al balsamico invecchiato

Burrata Stracciatella, Red & Yellow Cherry Tomatoes, basil, aged balsamic glaze

Amatriciana **CHF 26.-**

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, guanciale di Norcia IGP, pecorino romano DOP

Fior di latte Agerola, San Marzano dop tomato sauce, Guanciale di Norcia IGP, Pecorino Romano DOP

Carbonara **CHF 26.-**

Fior di latte Agerola, crema all'uovo, guanciale di Norcia IGP, Pecorino romano DOP

Fior di latte Agerola, egg cream, Guanciale di Norcia IGP, Pecorino Romano DOP

Indiavolata **CHF 28.-**

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, spianata piccante, nduja calabra, basilico

Fior di latte Agerola, San Marzano dop tomato sauce, spicy salami, Calabrian Nduja, basil

Tonno **CHF 32.-**

Pacchetelle gialle del Vesuvio, tonno fresco marinato, olive taggiasche, cipolla rossa di tropea, zest di limone

Yellow Vesuvio Cherry Tomatoes, marinated fresh tuna, Taggiasca olives, Tropea red onions, lemon zest



*I sapori della tradizione, il rispetto per il prodotto,
la loro qualità, la loro freschezza stagionale
e la nostra generosa selezione di vini, unita alla nostra calorosa ospitalità,
sono le particolarità del nostro "Ristorante LaTavola"*

Benvenuti!

*Die Aromen der Tradition, der Respekt vor dem Produkt,
ihre Qualität, ihre saisonale Frische und unsere grosszügigen Weinauswahl,
verbunden mit unserer herzlichen Gastfreundschaft,
sind die besonderen Merkmale unseres "Ristorante LaTavola"*

Herzlich willkommen!

MENU

GLI ANTIPASTI / THE ENTREE

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

UNSERE VORSPEISEN ALS HAUPTGANG SERVIERT: + 6.- CHF

Insalata verde	CHF 9.50
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	
Insalata La Tavola	CHF 14.-
Insalata verde, caprino, mandorle, miele, citronette all'arancia <i>Blattsalat La Tavola Caprino-Käse, Mandeln, Honig, Zitronen-Orangen Sauce</i>	
Provola affumicata	CHF 14.-
Provola affumicata grigliata, salsa di pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano, basilico <i>Geräuchter Provala-Käse vom Grill mit San Marzano DOP tomaten-sauce, Parmesan, Basilikum</i>	
Carpaccio di Tonno Marinato	CHF 25.-
Tonno marinato, salsa di pesche e pepe verde <i>Mariniertes Thunfisch-Carpaccio mit Pfirsichsauce & Grünem Pfeffer</i>	
Calamari al pepe nero	CHF 24.-
Calamari fritti al pepe nero, rucola, maionese al limone <i>Frittierte Calamari, Shwarzer Pfeffer, Rucola, Zitronen-Majonnaise</i>	
Tartare di Fassona	CHF 29.-
Fassona piemontese, stracciatella, tartufo estivo, menta <i>Rinds-Tartar "Fassona Piemontese", Burrata-Stracciatella, Sommer Trüffel & Minze</i>	
La Frisa	CHF 21.-
Burrata pugliese IGP, frisella, pomodorini, basilico <i>Burrata, Frisella-Brot, Cherrytomaten, Basilikum</i>	
Antipasto La Tavola min 2 pax	CHF 26.- à person
Selezione di antipasti scelti dallo chef <i>Auswahl an vorspeisen vom chef</i>	

LE PASTE FRESCHE / HOUSEMADE PASTA

PORZIONE PICCOLA: - 5.- CHF

UNSERE PASTAGERICHTE ALS VORSPEISEN: - 5.- CHF

Ravioli "Cacio & Pepe" CHF 28.-

Ravioli ripieni di crema cacio & pepe, guanciale croccante di Norcia, salvia

Käse-Ravioli "Cacio & Pepe", knuspriger Guanciale & Salbei

Rigatoni alla Siciliana CHF 26.-

Rigatoni, pomodoro San Marzano, melanzane, provola affumicata, salsiccia al finocchio

Maccheroni " Siciliana" mit Auberginen, geräucherter Provola-Käse, Salsiccia mit Fenchelsamen an SanMarzano-tomatensauce

Tagliolini al Gambero rosso CHF 35.-

Tagliolini al pesto di pistacchio, burrata, tartare di Gambero Rosso di Mazara

Feine Nudeln an Pistazien-Pesto, Burrata & Tartar von Crevetten Rosso di Mazara

Paccheri ai tre Pomodori CHF 26.-

Paccheri risottati, Datterino rosso & giallo, pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano, peperoncino fresco

Paccheri Risottati Tomatensauce von Gelben & Roten Cherrytomaten, SanMarzano-tomatensauce, Parmesan, leicht Scharf

Spaghetti alla Chitarra Carbonara CHF 26.-

Senza panna

Ohne creme

Risotto alla Luciana CHF 34.-

Risotto al ragù di polpo, capperi, olive taggiasche, polpo scottato

Risotto mit Tintenfisch-Ragout, Kapern, Oliven, gebratenem Tintenfisch

I SECONDI / FLEISCH & FISCH

Entrecote Dry Aged **CHF 56.-**

Entrecote dry aged in padella, Baby verdure, fondo di Manzo al marsala

Entrecote Dry Aged, Baby Gemüse, Marsala Rinderbrühe

Costata Turgoviese **CHF 38.-**

Costata di maiale turgoviese in crosta di nocciole e mostarda , aioli alla menta, patate al rosmarino

Thurgauer Schweinskotelett in Senf-Nussmantel, Minz-Aioli & Rosmarin-Kartoffeln

Filetto di Ricciola **CHF 42.-**

Ricciola su pure di Pastinaca, bieta rosolata , salsa verde

Bernsteinmakrelfilet auf Pastinaca-Purée, gebratener Mangold, Grüne Sauce

Paillard di Vitello **CHF 39.-**

Fettina di vitello grigliata, verdure miste, patate al rosmarino

Kalbs-Paillard vom Grill, Gemüse & Kartoffeln

Tagliata di tonno in Crosta **CHF 44.-**

Tagliata di tonno in crosta di Pistacchio, Fagiolini all'Aglio, Mandorle, riduzione di salsa di soia

Thunfisch-Tagliata in Pistazien-Kruste, Sojasauce, Grüne Bohnen mit Knobli & Mandeln

Gamberoni flambati **CHF 42.-**

Gamberoni flambati , risotto al prosecco

Flammierte Riesencrevetten, Prosecco-Risotto

Pesce del giorno / Tagesfisch

I CONTORNI SUPPLEMENTARI/ UNSERE SUSATZLICHE BEILAGEN **CHF 5.5**

Patate al Rosmarino

Rosmarin Kartoffeln

Fagiolino all'aglio con mandorle

Grüne Bohnen mit Knobli & Mandeln

Risotto al Prosecco / Zafferano

Prosecco Risotto/ Saffron Risotto

Verdure miste in padella

Gemischtes Gemüse

I NOSTRI MENU / OUR MENU

PIZZA MENU

CHF 42.-

Antipasto del giorno/ Pizza a scelta /dessert del giorno

Tages-Vorspeise / Pizza nach Wahl / Tages-Dessert

MENU LA TAVOLATA

CHF 79.-

a partire da 4 persone / ab 4 personen

Antipasto La tavola / Pasta dello Chef / Carne o Pesce/ Dessert del giorno

Vorspeise La Tavola / Pasta Kreationen vom Chef / Fleisch oder Fisch / Tages-Dessert

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten in unserem Gerichten haben.

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien

Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero=Italien, Vietnam /Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 7,7% MWST



Nella nostra PIZZERIA all'aperto rivolta al pubblico, il pizzaiolo pone il massimo livello di attenzione ai dettagli, utilizzando solo ingredienti ricercati e di alta qualità per realizzare la pizza Napoletana

L'impasto lievitato 48 ore con una idratazione al 68% rende la nostra pizza unica e soffice, con solo lo 0,05 % di lievito.

Un impasto fragrante con una cottura di circa 90 secondi a 400 gradi, crea una pizza che deve essere immediatamente mangiata. E...

"MANGIA IL CORNICIONE"

In unserer offenen Pizzeria, den Gästen hin gerichtet, widmet sich der Pizzaiolo mit höchster Aufmerksamkeit den Details zu. Für die Zubereitung der neapolitanischen Pizza werden nur die besten und hochwertigsten Zutaten verwendet.

Unser Teig ruht über 48 Stunden, was die Pizza einzigartig und weich macht, und das mit einem Hefengehalt von nur 0.05%.

*Ein duftender Teig mit einer Backzeit von nur 90 Sekunden bei 400 Grad ergibt eine Pizza, die sofort gegessen werden muss.
Und.. iss den Rand mit!*

PIZZE

PIZZE

Marinara CHF 18.-

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Margherita CHF 19.-

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola e basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum

Crudo e Mascarpone CHF 26.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Mascarpone, Prosciutto San Daniele, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Mascarpone, Prosciutto San Daniele

Bufala CHF 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Basilikum

Napoletana CHF 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Acciughe del cantabrico, capperi, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cantabrian Anchovies, Kapern

Cotto CHF 22.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, prosciutto cotto Parmacotto, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Prosciutto Cotto Parmacotto, Basilikum

Cotto e Funghi CHF 23.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Parmacotto e Champignon

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Prosciutto Cotto Parmacotto, Champignons, Basilikum

Diavola CHF 22.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Spianata Calabria piccante, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Scharfe Salami, Basilikum

Quattro Stagioni CHF 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche, Carciofi, basilico

SanMarzano-tomatensauce Fior di Latte Agerola, Prosciutto Cotto, Champignons, Taggiasche Oliven, Artischocken

Parmigiana CHF 25.-

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiana di melanzane, stracciata di burrata, Parmigiano Reggiano, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Auberginen-Parmigiana, Burrata-Stracciatella, Parmesan, Basilikum

Calzone Napoletano CHF 26.-

Pomodoro San Marzano DOP, ricotta, Salame dolce, Prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Ricotta-Käse, Salami, Schinken, Parmesan, Basilikum

Calzone CHF 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte Agerola, provola affumicata, prosciutto cotto Parmacotto, champignon

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Geräucherter Provola-Käse, Schinken, Champignons, Basilikum

Primavera CHF 28.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Prosciutto Crudo San Daniele, Rucola, Pomodorini, Grana a Scaglie

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Prosciutto Crudo San Daniele, Rucola, Cherrytomaten, Grana-Käseflocken

Burrata & San Daniele CHF 28.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Burrata, prosciutto crudo San Daniele, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Prosciutto San Daniele, Burrata, Basilikum

Nduja CHF 28.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di tropea, nduja calabra, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia mit Fenchelsamen, Rote Zwiebel, Nduja, Basilikum

LE BIANCHE / WEISSE PIZZA

Salsiccia e Patate CHF 24.-

Fior di Latte, Provola Affumicata, Salsiccia, Patate

Fior di Latte Agerola, Geräucherter Provola-Käse, Salsiccia, Kartoffelstampf

Pistacchiosa CHF 26.-

Fior di Latte, Mortadella al Pistacchio, Burrata, Pesto di pistacchio, basilico

Fior di Latte Agerola, Pistazien-Mortadella, Burrata, Pistazien-Pesto, Basilikum

Mazara CHF 32.-

Pacchetelle gialle del Vesuvio, Gambero rosso di Mazara, Stracciatella Pugliese, granella di pistacchio, Scorza di lime

Gelbe Tomaten, Rote Crevetten von Mazara, Burrata-Stracciatella, Limettenzeste

Quattro Formaggi CHF 25.-

Fior di Latte Agerola, Gorgonzola, Geräucherter Provola-Käse, Parmesan, Basilikum

Fior di latte Agerola, gorgonzola, provola affumicata, parmigiano reggiano, basilico

Vegetariana CHF 26.-

Gelbe Tomaten, Gemischtes Gemüse, Caprino-Käse, Kürbiskernöl

Pacchetelle gialle del Vesuvio, verdure miste, Caprino, olio di semi di zucca

Tartufata CHF 32.-

Fior di Latte Agerola, Eiercreme, Sommertrüffel

Fior di latte Agerola, crema all uovo, tartufo estivo

PINSE

Margherita **CHF 20.-**

Pomodoro san marzano DOP, fior di latte, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum

Caprese **CHF 26.-**

Stracciatella di Burrata, Pomodorini Rossi & Gialli, basilico, glassa al balsamico invecchiato

Burrata-Stracciatella, Gelbe & Rote Cherrytomaten, Basilikum, Balsamico-Jus

Amatriciana **CHF 26.-**

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, guanciale di Norcia IGP, pecorino romano DOP

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Guanciale di Norcia IGP, Pecorino-Käse

Carbonara **CHF 26.-**

Fior di latte Agerola, crema all'uovo, guanciale di Norcia IGP, Pecorino romano DOP

Fior di Latte Agerola, Eiercreme, Guanciale di Norcia IGP, Pecorino-Käse

Indiavolata **CHF 28.-**

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, spianata piccante, nduja calabra, basilico

SanMarzano-tomatensauce, Fior di Latte Agerola, Scharfe Salami, Nduja, Basilikum

Tonno **CHF 32.-**

Pacchetelle gialle del Vesuvio, tonno fresco marinato, olive taggiasche, cipolla rossa di tropea, zest di limone

Gelbe Cherrytomaten, Mariniertes frischer Thunfisch, Taggiasche Oliven, Rote Zwiebel, Limettenzeste