

Pizze

Diavola Pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Oregano	22.60
Calzone Tomatensauce, Ei, Pesto, Parmesan, Kochschinken	24.80
Tirolese Bresaola, Steinpilze, Parmesansplitter, Trüffelöl	25.20
Prosciutto e funghi Kochschinken, Champignons	22.40
Parmigiana Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	24.70
Padrone Kalbfleischstreifen (CH), Steinpilze, Peperoncini	26.80
Amatriciana Speck, Zwiebel, Peperocini, Parmesansplitter	22.70
Vegetariana Frisches Grillgemüse	22.30

Pasta e risotti

Tagliatelle al salmone Hausgemachte Pasta mit Rauchlachs und Zucchini, auf leichte Weisswein-Rahmsauce	24.80
Spaghetti della casa Kalbfleisch (CH) mit Zwiebeln und Champignons auf Rahmsauce	27.60
Lasagne al forno Hausgemacht, reines Rindfleisch, mit Mozzarella und Parmesan gratiniert	23.60
Risotto abruzzese Safranrisotto garniert mit zartem Kalbfleisch (CH)	28.40
Risotto ai funghi porcini Sämiger Carnaroli Risotto mit Steinpilze, Butter und Parmesan	25.60
Penne alla toscana Mit Rindsstreifen, Datteltomaten, Knobli und Peperoncino	25.30
Tagliatelle al tartufo nero Hausgemachte Pasta auf exquisite Trüffelrahmsauce, garniert mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel	29.60

Pizze del buongustaio

	Al dente	27.80	
Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesan Datteltomaten, Parmaschinken, Basilikum			
Michelangelo Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesan, Datteltomaten, Mascarpone	25.80	Miss Italia Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Trüffelöl	26.70

Der Teig für unsere Pizzen ist hausgemacht und wird 24 bis 36 Stunden ruhen gelassen.
Belegt wird klassisch italienisch:
mit San marzano Tomaten und Mozzarella fior di latte.