

Pizza DOC

Del nonno

A-G-C-B

30.50

Riesengrillen, Spinat und Knoblauch

Giant shrimps, spinach and garlic

Italia

A-G-C

27.50

Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Trüffelöl

Buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and truffle oil

Cucina

A-G-C

28.90

Trüffelcreme, Steinpilz, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken und Trüffelöl

Truffle cream, porcini mushrooms, buffalo mozzarella, rocket salad, raw ham, ruffle oil

Unsere Pizzas werden mit Premium Mozzarella aus Schweizer Milch hergestellt.
Der Mozzarella di Bufala kommt aus der italienischen Region "Campania".

Unsere Pizzen sind dünn und knusprig. Wir bereiten sie auf „römische Art“ zu.
Glutenfreie Pizzen (ausser Calzone) können mit einem Aufpreis von Fr. 5.- bestellt werden.

Our pizzas are made with premium mozzarella from Swiss milk.
The Mozzarella di Bufala comes from the Italian region "Campania".

Our pizzas are thin and crispy. We prepare them the "Roman way".
Gluten-free pizzas (except calzone) can be ordered with an extra charge of Fr. 5.

Pizza classica

Margherita

A-G-C

18.50

Tomaten, Mozzarella

Tomato, mozzarella

Napoli

A-G-C-D

20.50

Kapern und Sardellen

Anchovies and capers

Prosciutto

A-G-C

21.50

Gekochter Schinken

Boiled ham

Rucola e Parmigiano

A-G-C

20.00

Rucolasalat und Parmesan

Rocket salad and parmesan

Quattro Stagioni

A-G-C

23.50

Paprika, Schinken, Artischocken und Champignons

Sweet pepper, ham, mushrooms and artichokes

Capricciosa

A-G-C-D

24.50

Schinken, Champignons, Sardellen und Oliven

Boiled ham, mushrooms, anchovies and olives

Calzone

A-G-C

24.50

Gekochter Schinken, Champignons und Ei, gefaltet

Boiled ham, mushrooms and egg, folded pizza

Diavola

A-G-C

21.50

Peperoncini, Knoblauch und Zwiebeln

Peperoncini, garlic and onions

Carnivora

A-G-C-L

28.00

Kalbsgeschnetzeltes und Kräuterbutter

Sliced veal and herb butter

Verdure	A-G-C	23.00
Verschiedene Gemüsesorten		
Mixed vegetables		
Genovese	A-G-C	23.50
Frischer Ricotta und Basilikumpesto		
Fresh ricotta and basil pesto		
Hawaii	A-G-C	22.50
Schinken und Ananas		
Boiled ham and pineapple		
Tommaso	A-G-C	26.50
Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln und Rohschinken		
Peperoncini, chilli peppers, onions and raw ham		
Lucy	A-G-C	24.50
Spinat, Gorgonzola, Cherrytomaten und Knoblauch		
Spinach, gorgonzola, cherry tomatoes & garlic		
Fantasia	A-G-C	23.50
Spinat, frischer Ricotta und Ei		
Spinach, fresh ricotta and egg		
Contadina	A-G-C	25.50
Aubergine, scharfer Salami, Oliven und Zwiebeln		
Eggplant, spicy salami, olives and onions		
Pazza	A-G-C	27.50
Rohschinken, Rucolasalat und Parmesan		
Raw ham, rocket salad and parmesan cheese		
Toscanini	A-G-C	27.50
Steinpilz und Rohschinken		
Raw ham and porcini mushrooms		
Vichinga	A-G-C-D	24.50
Rauchlachs und Rucolasalat		
Smoked salmon and rocket salad		

Herkunft unseres Fisch- und Fleischangebotes

Origin of our fish and meat

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Paraguay

Geflügel: Schweiz, Brasilien

Krevetten & Garnelen: Vietnam, Thailand

Fisch: Alaska, Norwegen, Neuseeland

Veal: Switzerland

Pork: Switzerland

Beef: Switzerland, Paraguay

Poultry: Switzerland, Brazil

Shrimps & Prawns: Vietnam, Thailand

Fish: Alaska, Norway, New Zealand

Allergenkennzeichnung

Allergen labelling

A Glutenhaltiges / gluten
B Krustentiere / crustaceans
C Eier / eggs
D Fisch / fish
E Nüsse / nuts
F Soja / soy
G Milch / milk

H Erdnüsse / peanuts
L Sellerie / celery
M Senf / mustard
N Sesam / sesame
O Schwefeldioxide / Sulfur dioxide
P Lupine / lupin
R Weichtiere / molluscs

