

**BUON
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

BENVENUTI NELLA PIZZERIA RISTORANTE MOLINO

Depuis plus de 38 ans, nous invitons un petit bout d'Italie à votre table pour créer un lieu où plaisir, convivialité et partage se rencontrent. Pizzas tout juste sorties du four, pâtes fraîches « fatte in casa » préparées chaque jour et souci du détail font de chaque visite une expérience italienne authentique. Un lieu pour se retrouver, partager et savourer.

*Italianità
per tutti!*

MENÙ

ZUPPA AL POMODORO

Soupe de tomate à la crème

OU

DUE BRUSCHETTE

Deux sortes de tranches de pain grillées garnies
d'ingrédients de saison tels que :

gorgonzola, poires caramélisées, miel et noix grillées

pesto de roquette maison, trois sortes de tomates dattes,
pousses d'oignon, ail et pignons de pin grillés

BRASATO DI MANZO CON POLENTA

Rôti de bœuf braisé à l'ancienne (CH). Mariné et déglacé avec notre
Panorama Edizione Speciale Molino. Accompagné de légumes frais sur un
lit de polenta onctueuse au romarin

OU

SPIEDO DI GAMBERI E FRUTTO DELLA PASSIONE

Brochette de crevettes géantes poêlées drapée d'une
sauce légèrement épicée au fruit de la passion, servie avec
un accompagnement au choix.

DOLCE DEL GIORNO

Mini-dessert fait maison. Renseignez-vous auprès du service

MENÙ (3 PLATS) 45

VINI SELEZIONE

MAGNUM

VINO ROSSO



PANORAMA
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.1 L 9.8
1.5 L 136

LIMITATO

VINO PROPOSTA



NOTTE A SAN MARTINO IGT
2021 | Olivini | Lombardia, Garda, IT
Merlot
0.1 L 14.9
1.5 L 210

MAGNUM

VINO BIANCO



PANORAMA D'ORO
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Chardonnay, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

MAGNUM

VINO ROSATO



PANORAMA ROSÉ
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2025 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Syrah, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

SPUMANTE



FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE
EXTRA BRUT
Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
0.1 L 15
0.75 L 105
1.5 L 210

SPUMANTE 0.0%



SPUMANTE ZERO BORGO MOLINO
Borgo Molino | Veneto, IT
Glera - sans alcool
0.1 L 9.3
0.75 L 64

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 16 | 26 E BURRATA ⑥ ②

Prosciutto di San Daniele DOP et burrata
sur un lit de roquette

BESTSELLER

TARTARE DI MANZO ① 33

Tartare de bœuf (IT/CH) avec œuf de
caille et focaccia fraîche

BRUSCHETTE CLASSICHE ⑤ ① II | 14.5

Tranches de pain grillées garnies de dés
de tomates, d'ail, d'oignon, de basilic et
d'huile d'olive extra vierge IGP

TRIS DI BRUSCHETTE ② 16.5

Trois tranches de pain grillées garnies
d'ingrédients de saison tels que :

- gorgonzola, poires caramélisées, miel et noix
grillées
- pesto de roquette fait maison, trois sortes de
tomates dattes, pousses d'oignon, ail et
pignons grillés
- stracciatella di burrata, lardo di Colonnata IGP
grillé et Aceto balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI ⑥ ② 20

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola
Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto
«Selezione», salame piccante «Ventricina»,
olives vertes

Complétez votre tagliere avec les
piattini suivants au choix.

- Verdure al forno ⑤ ① ⑥ +5.5
Légumes au four à l'huile d'olive extra
vierge IGP
- Mozzarella di Bufala DOP ① ⑥ +4
Demi-boule de Mozzarella di Bufala DOP
- Burrata di Puglia ⑥ +5.5
Burrata des Pouilles
- Parmigiano Reggiano +4.5
«vecchio» DOP ① ⑥

INSALATE, VERDURE E ZUPPE

ZUPPA AL POMODORO ⑥ 12

Soupe de tomate à la crème

MINISTRONE DI VERDURE ⑤ ① 15 | 19

Minestrone classique fait maison préparé
avec un bouillon de légumes, du céleri en
branche, des carottes, courgettes,
pommes de terre, oignons, haricots
Borlotti, chou et sauge, accompagné d'un
croûton de pain grillé

INSALATA DELLA CASA ⑥ 26

Salade verte mêlée à la vinaigrette Molino,
accompagnée de mozzarelline di bufala
DOP, de tomates dattes et de lamelles de
poulet poêlées (CH)

BESTSELLER

INSALATA CAPRESE 14 | 21

Mozzarella di Bufala DOP, tomates dattes
et basilic avec huile d'olive extra vierge
IGP

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ⑥ 23.5

Légumes au four à l'huile d'olive extra
vierge IGP

- sur demande avec burrata ⑥ +5.5

INSALATA MEDITERRANEA ⑥ 21

Mélange de salades vertes à la sauce
Molino, antipasti de légumes, tomates
dattes, Mozzarelline di Bufala DOP et
basilic

- sur demande avec du thon +4.5
- sur demande avec des crevettes
géantes grillées (3 pces) +9

PROPOSTA

INSALATA DI CAVOLFIORI AI 16 | 22

3 COLORI CON CECI CARAMELLATI ⑤ ①

Mélange de deux variétés de chou-fleur,
de brocoli et de chou frisé, accompagné
de pois chiches caramélisés, de menthe
fraîche, d'une vinaigrette faite maison et
de grissini

INSALATA MISTA ⑤ ① ⑥ 14

Salade verte mêlée à la sauce Molino,
concombre, poivrons, céleri-branché,
fenouil, olives noires et tomates dattes

PASTA E RISOTTO

TORTELLONI FATTI IN CASA 19 | 26 CON BRASATO

Tortelloni faits maison à la piémontaise farcis d’une savoureuse viande de bœuf (CH), sauce demi-glace

TAGLIOLINI FATTI IN CASA 25 | 29 AL TARTUFO

Tagliolini maison au beurre de truffe garnis de truffe fraîchement râpée

BESTSELLER LASAGNE ALL’EMILIANA 27

Avec des feuilles de lasagnes faites maison fraîchement préparées et de la viande de bœuf (CH), selon une recette originale d’Émilie-Romagne

PENNE ALL’ABRUZZESE 39

Penne aux lamelles de filet de bœuf (CH) accompagnées d’une sauce tomate à l’ail, aux tomates dattes, au persil et aux piments

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 35

Spaghetti aux fruits de mer, crevettes géantes, tomates dattes, ail et persil

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 30 ALLA BELLA ITALIA

Tagliatelle faites maison aux tomates dattes, roquette, mozzarelline di bufala DOP, éclats de parmesan «vecchio» DOP et huile aromatisée à la truffe

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 17 | 31 AL SALMONE AFFUMICATO

Tagliatelle faites maison au saumon fumé (GB) accompagnées d’une sauce à la crème, d’un peu d’ail et d’oignon, de poivre noir et d’aneth

PENNE ALL’ARRABBIATA 15 | 22

Penne à la sauce tomate, à l’ail, au persil et aux piments frais

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 14 | 20

Gnocchi au beurre et à la sauge

SPAGHETTI CON RAGÙ 16 | 24 ALLA BOLOGNESE

Spaghetti à la sauce au bœuf (CH), d’après une recette de 1891 de Pellegrino Artusi, «père de la cuisine italienne»

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16 | 24

Spaghetti à la pancetta (CH), jaune d’œuf et crème

RISOTTO AL LIMONE 31 CON GAMBERONI

Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

MENÙ BAMBINI

Pour les enfants jusqu’à 12 ans. Le menu enfant comprend une pizza bambini ou des penne bambini au choix, une boule de glace au choix avec Smarties ainsi que de l’eau du robinet filtrée ou du sirop.

PIZZA 12

MARGHERITA
Tomates, mozzarella fior di latte, basilic et origan

PROSCIUTTO
Tomates, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto «Selezione», basilic et origan

FUNGHI
Tomates, mozzarella fior di latte, champignons, basilic et origan

PENNE 12

SALSA DI POMODORO
Sauce tomate, oignons et basilic

RAGÙ ALLA BOLOGNESE
Sauce à base de viande de bœuf (CH) d’après une recette de 1891 de Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» E PANNA
Sauce au prosciutto cotto «Selezione» et à la crème

- NOS VARIÉTÉS DE PÂTES :
- Tortelloni fatti in casa +4 (avec farce à la ricotta et aux épinards)
 - Tagliatelle fatte in casa +3
 - Gnocchi freschi
 - Penne Rummo
 - Fusilli Rummo senza glutine (8 minutes de préparation)

PIZZA SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA ⓘ 16.5 | 19.5
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, basilic et origan

BESTSELLER
CHRISTA RIGOZZI ⓘ 27 | 30
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH),
roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée
à la truffe et origan

SOPHIA LOREN 29 | 32
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d’Anca IGP,
Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP,
roquette, tomates dattes, huile d’olive extra vierge IGP et origan

PROPOSTA
TARTUFATA 31
Mozzarella fior di latte, stracciatella de burrata
et truffe fraîchement râpée

O’ MARE MIO! 32 | 35
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, fruits de mer,
crevettes géantes, burrata et origan

BURRATA ⓘ 30 | 33
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP,
tomates dattes, burrata, Mozzarelline di Bufala DOP, basilic et origan

SEMI E CECI ⓘ ⓘ 23 | 26
Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, noix, pois chiches,
tomates dattes, graines de courge, épinards, radis, huile de graines
de courge, chicorée rouge, pousses d'oignon et origan

MISS ITALIA ⓘ 29 | 32
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP,
Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes, roquette, copeaux de
Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

SAN DANIELE ⓘ ⓘ 27 | 30
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP,
basilic et origan

QUATTRO STAGIONI BUFALA ⓘ ⓘ 24 | 27
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, champignons, Prosciutto Cotto
«Selezione», olives noires, artichauts, poivrons et origan

PIZZA COME VUOI TU

CHOISISSEZ UNE PIZZA OU UNE FOCACCIA DE BASE

MARGHERITA 16.5 19.5 Tomates, mozzarella fior di latte, basilic et origan	FOCACCIA AL ROSMARINO (V) (L) 12 Focaccia entière à l’huile d’olive extra vierge IGP, romarin et sel marin
BIANCA 16.5 19.5 Mozzarella fior di latte, basilic et origan	FOCACCIA AL POMODORO (V) (L) 14 Focaccia entière aux dés de tomate, basilic, ail, oignon, huile d’olive extra vierge IGP et sel marin
ROSSA (V) (L) 16.5 19.5 Tomates, basilic et origan	

ET VOS INGRÉDIENTS

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP (L) (G) (Ⓢ) 7	RUCOLA (V) (L) (G) 3
FUNGHI (V) (L) (G) 3 Champignons	OLIO DI TARTUFO (V) (L) (G) 3 Huile aromatisée à la truffe
TONNO (L) (G) 4.5 Thon à l’huile de tournesol	ANANAS (V) (L) (G) 3 Ananas frais au sirop
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (L) (G) 7	CAPPERI (V) (L) (G) 2.5 Câpres
BURRATA DI PUGLIA (G) 5.5 Burrata des Pouilles	PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP (L) (G) 4.5
PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» (L) (G) (Ⓢ) 6	ACCIUGHE (L) (G) 3 Anchois
SALAME PICCANTE «VENTRICINA» (G) (Ⓢ) 5 Salami piquant «Ventricina»	TARTUFO (V) (L) (G) 12 Truffe 4 g
VERDURE AL FORNO (V) (L) (G) 5.5 Légumes au four à l’huile d’olive extra vierge IGP	
OLIVE TAGGIASCHE (V) (L) (G) 2 Olives noires	

SECONDI

BRASATO DI MANZO CON POLENTA ③ 38
Rôti de bœuf braisé à l'ancienne (CH).
Mariné et déglacé avec notre vin Panora-
ma Edizione Speciale Molino. Accompagné
de légumes frais sur un lit de polenta
onctueuse au romarin

SPIEDO DI GAMBERI E 35

FRUTTO DELLA PASSIONE ① ③
Brochette de crevettes géantes poêlées
drapée d'une sauce légèrement épicée au
fruit de la passion

SALMONE ALLA GRIGLIA ① ③ 36
Filet de saumon (NO) grillé

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA ① ③ 30
Poitrine de poulet grillée (CH) aux herbes

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ① ③
120 G 49
200 G 59
Filet de bœuf (CH) grillé

SCALOPPINE AL LIMONE 45
Tendres escalopes de veau (CH), sauce
au citron

CONTORNI

Pour chaque secondo, nous vous servons
un contorno. Contorni supplémentaires +6

INSALATA ⑤ ① ③ 6
Salade de saison

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ③ 6
Légumes au four

PATATE AL FORNO AL 6
ROSMARINO ⑤ ① ③
Pommes de terre rôties au four
au romarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ① 6
Tagliatelle fraîches faites maison

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE ③ 6
Fusilli sans gluten
(8 minutes de préparation)

DOLCI CLASSICI

Ces desserts sont de vrais classiques très
appréciés de nos clients. Vous trouverez
d'autres desserts sur notre carte des
desserts.

BESTSELLER
TIRAMISÙ 13

Tiramisu fait maison d'après une recette
originale de Vénétie

PUNTO E BASTA! 7.5
Une cuillerée de tiramisu fait maison
avec un café, un espresso ou un thé

PANNA COTTA STAGIONALE ③ ⑤ 10
Panna cotta faite maison avec parfum
de saison

DOLCE DEL GIORNO 5
Mini-dessert fait maison. Renseignez-vous
auprès du service

TORTINO AL CIOCCOLATO 13
Petit gâteau au chocolat chaud fait maison
au cœur fondant, accompagné d'une
boule de glace à la vanille (15 minutes de
préparation)

GELATI 5
BOULES INDIVIDUELLES AU CHOIX
Vanille | chocolat | noisette | fraise
stracciatella | pistache | sorbet citron

● avec une portion de crème fouettée +2

VINI

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC	
Borgo Molino Veneto, IT	
Glera	
0.1 L	9.3
0.75 L	64
SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY – MOTIVO	
Borgo Molino Veneto, IT	
Glera, Pinot Nero, Raboso	
0.1 L	9.8
0.75 L	68
1.5 L	140
SPUMANTE ZERO 0.0%	
Borgo Molino Veneto, IT	
Glera - sans alcool	
0.1 L	9.3
0.75 L	64
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT – CUVÉE PRESTIGE	
Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.1 L	15
0.75 L	105
1.5 L	210
FRANCIACORTA DOCG ROSÉ CUVÉE PRESTIGE	
Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Pinot Nero, Chardonnay	
0.1 L	18
0.75 L	130
RARITÀ	
FRANCIACORTA RISERVA DOCG – ANNAMARIA CLEMENTI	
2016 Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.75 L	190
VINI BIANCHI	
PANORAMA D'ORO – EDIZIONE SPECIALE MOLINO	
2023 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Chardonnay, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129
ROERO ARNEIS DOCG – CAMESTRI	
2025 Marco Porello Piemonte, IT	
0.1 L	8.8
0.75 L	61
SAUVIGNON COLLIO DOC	
2024 Schiopetto Friuli, IT	
0.1 L	11.9
0.75 L	79
CHARDONNAY DOC – I CIARI	
2025 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME BIANCO IGP	
2025 Lombardo Sicilia, IT	
Grillo, Catarratto, Moscato	
0.1 L	8
0.75 L	57
PINOT GRIGIO FRIULI DOC – GRIVÒ	
2025 Volpe Pasini Friuli, IT	
0.75 L	65
VERMENTINO SENZ'ALTRO BIANCO – BIO	
2025 Nudo Toscana, IT	
0.75 L	67
CHARDONNAY MENFI DOC	
2024 Planeta Sicilia, IT	
0.75 L	89
VINO ROSATO	
PANORAMA ROSÉ – EDIZIONE SPECIALE MOLINO	
2025 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Syrah, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129
VINI ROSSI	
PANORAMA – EDIZIONE SPECIALE MOLINO	
2022 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Cabernet Sauvignon, Merlot	
0.1 L	9.8
1.5 L	136
CABERNET SAUVIGNON DOC – I SCURI	
2024 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52
UNÀNIME ROSSO IGP	
2024 Lombardo Sicilia, IT	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola	
0.1 L	8.3
0.75 L	57
LIMITATO	
NOTTE A SAN MARTINO IGT	
2021 Olivini Lombardia, Garda, IT	
Merlot	
0.1 L	14.9
1.5 L	210
BARBERA D'ALBA DOC	
2024 Massolino Piemonte, IT	
0.75 L	57
BAROLO DOCG	
2021 Massolino Piemonte, IT	
Nebbiolo	
0.75 L	87
FRANK CABERNET FRANC IGT	
2022 Barollo Veneto, IT	
Cabernet Franc	
0.75 L	79

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO DOC – LA CASETTA

2020 | Domini Veneti | Veneto, IT
Cabernet Sauvignon, Corvinone, Rondinella
0.75 L 61
1.5 L 120

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG – ANIMA

2020 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara
0.5 L 55
0.75 L 89
1.5 L 160

RARITÀ

MAURIZIO ZANELLA SEBINO IGT

2021 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
0.75 L 120

CHIANTI CLASSICO DOCG – BASTIONI

2024 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot
0.75 L 57

COLLAZZI IGT

2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
0.75 L 92
1.5 L 180

SENZ'ALTRO ROSSO MAREMMA – BIO

2023 | Nudo | Toscana, IT
Sangiovese, Syrah
0.75 L 71

CARMIGNANO DOCG – IL SASSO

2022 | Mauro Vannucci | Toscana, IT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
0.75 L 81

LA SOLATIA ROSSO RUFFINO

2024 | Ruffino | Toscana, IT
Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
0.75 L 75

MODUS IGT

2021 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
0.75 L 89
1.5 L 160

MODUS PRIMO IGT

2020 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.75 L 119
1.5 L 239

BOLGHERI ROSSO DOC

2024 | Michele Satta | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Merlot
0.75 L 61
1.5 L 120

RARITÀ

BOLGHERI SUPERIORE DOC – MARIANOVA

2019 | Michele Satta | Toscana, IT
Syrah, Sangiovese
0.75 L 180

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – ALBORETO

2021 | Talosa | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 59

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA – PIAN DI CONTE

2019 | Talenti | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 129

ROSSO DI MONTEFALCO DOC

2022 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
Sangiovese, Sagrantino, Merlot
0.75 L 67

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG – 25 ANNI

2020 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 140

RARITÀ

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG – SPINNING BEAUTY

2014 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 250

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA DEMETER

2016 | Pietramore | Abruzzo, IT
0.75 L 81

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

2023 | Contessa Carola | Puglia, IT
0.75 L 71

GRATICCIAIA

2019 | Vallone | Puglia, IT
Negroamaro
0.75 L 109

CARIGNANO DEL SULCIS DOC – BUIO

2024 | Cantina Mesa | Sardegna, IT
0.75 L 67

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

- Ⓞ La recette du plat ne contient pas d'ingrédients à base de gluten.*
Pain sans gluten disponible sur demande.
- Ⓛ La recette du plat ne contient pas d'ingrédients à base de lactose.*
- Ⓥ Végane*
- Ⓜ Contient de la viande de porc.

*Toutefois, une contamination croisée accidentelle ne peut être totalement exclue.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances.

Croissants : France | Tous les autres pains et produits de boulangerie fine : Suisse

Prix nets en CHF, TVA comprise.

 Nous utilisons un papier naturel.

IGP – INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Indication géographique protégée. Elle atteste qu’une des étapes de production (production, transformation ou élaboration) a eu lieu dans une zone géographique déterminée.

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Appellation d’origine protégée. Atteste que la production, la transformation et l’élaboration d’un produit ont eu lieu dans une zone géographique déterminée selon un processus reconnu et défini.

DOVE SIAMO

- Affoltern am Albis
- Altstetten, Zurich
- Dietikon
- Schlossgarten, Kilchberg
- Select, Zurich
- Stauffacher, Zurich
- Winterthour
- Frauenfeld
- Baden
- Berne Thurm
- Balexert, Genève
- La Praille, Genève
- Molard, Genève
- Petit-Lancy, Genève
- Thônex, Genève
- Fribourg
- Montreux
- Vevey
- Crans
- Zermatt



DEUTSCH / ENGLISH MENU

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO