

Alegría

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Pizza

All our pizzas are made with long-fermented Neapolitan dough, baked to perfection in a wood-fired oven, and topped with the finest artisanal Italian, Swiss and Spanish ingredients.

Toutes nos pizzas sont préparées avec une pâte napolitaine à longue fermentation, cuites au feu vif à la perfection et garnies des meilleurs ingrédients artisanaux italiens, suisses et espagnols.



THE CLASSICS | LES CLASSIQUES

Margherita 16

San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, basil, and a drizzle of extra virgin olive oil. | *Sauce tomate San Marzano, mozzarella fraîche, basilic et un filet d'huile d'olive extra vierge.*

Marinara 16

San Marzano tomato sauce, basil, garlic, and extra virgin olive oil (no mozzarella).
Sauce tomate San Marzano, basilic, ail et huile d'olive extra vierge (sans mozzarella).

Napoli 20

Margherita base with Cetara anchovies, capers, black olives, and oregano.
Base Margherita avec anchois de Cetara, câpres, olives noires et origan.

ZUOZ SPECIALTIES | LES SPÉCIALITÉS DE ZUOZ

Pugliese 21

Margherita base with confit artichokes, green olives, cooked ham, and almonds, finished with basil pesto. | *Base Margherita, artichauts confits, olives vertes, jambon cuit et amandes, finie avec un pesto de basilic.*

Pizza Engadina 24

White base with fresh cream, crispy bacon, raclette cheese, and farm-fresh eggs from Zuoz. | *Base blanche avec crème fraîche, lard croustillant, fromage raclette et œufs frais de la ferme de Zuoz.*

La Regina 26

Marinara base topped with fresh burrata, toasted pine nuts, basil and pine nut pesto, and baby rocket sprouts. | *Base Marinara garnie de burrata fraîche, pignons de pin grillés, pesto de basilic et pignons, et jeunes pousses de roquette.*

Il Calzone Super Filante 21

Mozzarella and Caciocavallo Podolico cheese, served with a spicy tomato dipping sauce.
Mozzarella et fromage Caciocavallo Podolico, servi avec une sauce tomate piquante pour tremper les morceaux.

TRADITIONAL ITALIAN PIZZAS

LES PIZZAS TRADITIONNELLES ITALIENNES

Margherita with freshly grated Parmigiano Riserva 22

Roasted San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, and at the table grated parmesan.
Margherita avec copeaux de Parmigiano Riserva
Sauce tomate San Marzano rôties, mozzarella fiordilatte et parmigiano râpé à table.

La Bufala 23

San Marzano tomato sauce and buffalo mozzarella from Paestum. | *Sauce tomate San Marzano et mozzarella de bufflonne de Paestum.*

Diavola	22
San Marzano tomato sauce, mozzarella, and spicy salami from Sauris. <i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella et salami piquant de Sauris.</i>	
Tonno e Cipolla	21
San Marzano tomato sauce, mozzarella, tuna, and red onions from Tropea. <i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella, thon et oignons rouges de Tropea.</i>	
Quattro Formaggi	23
Mozzarella, creamy cheese fondue, and crispy Grana Padano wafers. <i>Mozzarella, fondue de fromages et tuiles croustillantes de Grana. Padano.</i>	
La Vegana	21
Yellow cherry tomato sauce, aubergines, sun-dried tomatoes, olives, pesto, and pistachio crumble. <i>Sauce aux tomates cerises jaunes, aubergines, tomates séchées, olives, pesto et éclats de pistaches.</i>	
SIGNATURE PIZZAS LES PIZZAS SIGNATURE	
All'Amatriciana	26
San Marzano tomato sauce, red onions from Tropea, guanciale, and pecorino cheese. <i>Sauce tomate San Marzano, oignons rouges de Tropea, guanciale et pecorino.</i>	
Funghi di Stagione	28
Mozzarella, San Marzano DOP tomato sauce, and a mix of fresh seasonal mushrooms — porcini, champignons, chanterelles — finished with a porcini cream sauce. <i>Mozzarella, sauce aux tomates San Marzano DOP et mélange de champignons frais de saison — cèpes, champignons de Paris, girolles — avec sauce crémeuse aux cèpes.</i>	
Salsiccia e Patate	28
Mozzarella, Norcia sausage, roasted potatoes, and rosemary. <i>Mozzarella, saucisse de Norcia, pommes de terre rôties et romarin.</i>	
Vegetariana di Santorini	24
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Taggiasca olives, cherry tomatoes, Greek feta, and chives. <i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella, olives taggiasche, tomates cerises, feta grecque et ciboulette.</i>	
Prosciutto e Funghi Porcini	28
San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh champignons and porcini mushrooms, finished with cooked ham after baking. <i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella, champignons de Paris et cèpes frais, jambon cuit ajouté après cuisson.</i>	
Siciliana di Bologna	28
Bronte pistachio pesto, mozzarella, mortadella, cherry tomatoes, and crushed pistachios. <i>Pesto de pistache de Bronte, mozzarella, mortadelle, tomates cerises et éclats de pistaches.</i>	
Crudo e Fichi	29
Mozzarella, Parma ham, stracciatella, fresh figs, and thyme. <i>Mozzarella, jambon cru de Parme, stracciatella, figues fraîches et thym.</i>	

Pizza Speciale

35

Mozzarella and 48-month aged Spanish Bellota Iberico Pata Negra. | *Mozzarella et Pata Negra Bellota Ibérique affiné 48 mois.*

Sapore di Mare

35

Mozzarella, San Marzano tomato sauce, bell peppers, and Atlantic octopus tentacles, finished with a smoked paprika and potato sauce. | *Mozzarella, tomates San Marzano, poivrons et tentacules de poulpe atlantique, le tout accompagné d’une sauce à la pomme de terre et paprika fumé.*

OUR SELECTED INGREDIENTS

NOS INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS

- San Marzano DOP tomato sauce | *Sauce aux tomates San Marzano DOP*
- Buffalo mozzarella from Campania | *Mozzarella de bufflonne de Campania*
- Piennolo cherry tomatoes | *Tomates cerises de Piennolo*
- Ferrari Parma ham – 24 months aged | *Jambon cru de Parme Ferrari 24 mois*
- Muraglia extra virgin olive oil | *Huile d’olive extra vierge Muraglia*
- Fiordilatte mozzarella
- Handmade stracciatella from Puglia | *Stracciatella artisanale des Pouilles*
- Burrata di Andria IGP
- Salami from Sauris | *Salami de Sauris*
- 100% Spanish Pata Negra from Guijuelo | *Pata Negra espagnol 100 % de Guijuelo*
- Fresh farm eggs from Zuoz | *Œufs frais de la ferme de Zuoz*

Baby-Pizza

-2

Pizza served on two plates | *pizza servie sur deux assiettes*

+4.5

Extra toppings: ham, bresaola, rocket, French fries

+6

Suppléments : jambon, bresaola, roquette, frites

Basic toppings | *ingrédients de base*

+4

Buffalo mozzarella or Burrata di Andria

+7.5

Mozzarella de bufflonne ou burrata d’Andria