

Alegria

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Pizza

Alle unsere Pizzen werden mit lang fermentiertem neapolitanischem Teig zubereitet, im heissen Ofen auf den Punkt gebacken und mit den besten handwerklichen Zutaten aus Italien, Schweiz und Spanien verfeinert.

Tutte le nostre pizze sono preparate con impasto napoletano di lunga fermentazione, cotte a fuoco vivo al punto perfetto, utilizzando i migliori ingredienti artigianali italiani, svizzeri e spagnoli.



DIE KLASSIKER | LE CLASSICHE

Margherita 16

San-Marzano-Tomatensauce, frische Mozzarella, Basilikum und ein Schuss extra natives Olivenöl. | *Pomodoro San Marzano, mozzarella fresca, basilico e un tocco di olio extravergine d'oliva.*

Marinara 16

San-Marzano-Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch und extra natives Olivenöl (ohne Mozzarella). | *Pomodoro San Marzano, basilico, aglio e olio extravergine d'oliva (senza mozzarella).*

Napoli 20

Margherita-Basis mit Cetara-Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven und Oregano. *Base Margherita con acciughe di Cetara, capperi, olive nere e origano.*

DIE SPEZIALITÄTEN AUS ZUOZ LE SPECIALITÀ DI ZUOZ

Pugliese 21

Margherita-Basis mit confierten Artischocken, grünen Oliven, gekochtem Schinken und Mandeln, verfeinert mit Basilikumpesto. | *Base Margherita, carciofo confit, olive verdi, prosciutto cotto e mandorla. Rifinita con pesto di basilico.*

Pizza Engadina 24

Weisse Basis mit frischem Rahm, knusprigem Speck, Raclettekäse und Eiern vom Bauernhof in Zuoz. | *Base bianca con panna fresca, pancetta croccante, formaggio raclette e uova di fattoria di Zuoz.*

La Regina 26

Marinara-Basis mit frischer Burrata, gerösteten Pinienkernen, Basilikum-Pesto und frischen Rucola-Sprossen. | *Base Marinara con burrata fresca, pinoli tostati, pesto di basilico e pinoli, terminata con germogli freschi di rucola.*

Il Calzone Super Filante 21

Mozzarella, Caciocavallo Podolico, serviert mit pikanter Tomatensauce zum Dippen. | *Mozzarella, caciocavallo podolico, servito con passata di pomodoro piccante. (salse aparte per bagnare le pezzi di calzone).*

ITALIENISCHE KLASSIKER LE TRADIZIONALI ITALIANE

Margherita mit frisch geriebenem Parmigiano Riserva 22

Geröstete San-Marzano-Tomatensauce, Fiordilatte-Mozzarella, frisch am Tisch geriebener Parmesan.

Margherita con Grattata di Parmigiano Riserva

Pomodoro San Marzano arrostito, mozzarella fiordilatte e grattata di Parmigiano al tavolo.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. / *Tutti i prezzi sono espressi in CHF e includono l'IVA*

La Bufala	23
San-Marzano-Tomatensauce und Büffelmozzarella aus Paestum. <i>Pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala di Paestum.</i>	
Diavola	22
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella und pikante Salami aus Sauris. <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella e salame piccante di Sauris.</i>	
Tonno e Cipolla	21
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln aus Tropea. <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno e cipolla rossa di Tropea.</i>	
Quattro Formaggi	23
Mozzarella, Käsefondue und knusprige Grana-Waffeln. <i>Mozzarella, fonduta di formaggi e cialde croccanti di Grana.</i>	
La Vegana	21
Gelbe Tomatensauce, Auberginen, getrocknete Tomaten, Oliven, Pesto und Pistaziencrunch. <i>Passata di pomodorino giallo, melanzane, pomodori secchi, olive, pesto e granella di pistacchio.</i>	

SIGNATURE PIZZEN | LE PIZZE D'AUTORE

All'Amatriciana	26
San-Marzano-Tomatensauce, rote Zwiebeln aus Tropea, Guanciale und Pecorino. <i>Pomodoro San Marzano, cipolla rossa di Tropea, guanciale e pecorino.</i>	
Funghi di Stagione	28
Mozzarella, San-Marzano-Tomatensauce DOP, frische Pilze der Saison (Steinpilze, Champignons, Eierschwämme) und Steinpilzsauce. <i>Mozzarella, pomodoro San Marzano DOP e funghi misti freschi di stagione (porcini, champignon, chanterelu) e salsa de funghi porcini.</i>	
Salsiccia e Patate	28
Mozzarella, Salsiccia aus Norcia, Ofenkartoffeln und Rosmarin. <i>Mozzarella, salsiccia di Norcineria, patate al forno e rosmarino.</i>	
Vegetariana di Santorini	24
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Taggiasca-Oliven, Datterini-Tomaten, griechischer Feta und Schnittlauch. <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, olive taggiasche, datterini, feta greca ed erba cipollina.</i>	
Prosciutto e Funghi Porcini	28
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Steinpilze und gekochter Schinken (nach dem Backen hinzugefügt). <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi champignon freschi, porcini e prosciutto cotto all'uscita.</i>	
Siciliana di Bologna	28
Pistazienpesto aus Bronte, Mozzarella, Mortadella, Cherrytomaten und Pistaziencrunch. <i>Pesto di pistacchio di Bronte, mozzarella, mortadella, pomodorini e granella di pistacchio.</i>	

Crudo e Fichi

29

Mozzarella, Parmaschinken, Stracciatella, frische Feigen und Thymian. | *Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, stracciatella, fichi freschi e timo.*

Pizza Speciale

35

Mozzarella und 48 Monate gereifter spanischer Pata Negra Bellota Iberico. | *Mozzarella e Pata Negra Bellota Iberico stagionato 48 mesi.*

Sapore di Mare

35

Mozzarella, San-Marzano-Tomatensauce, Peperoni und Tentakel vom Atlantik-Oktopus, serviert mit Kartoffel-Paprika-Sauce. | *Mozzarella, pomodoro san marzano, peperone e tentaculi di polpo atlantico, finito con una salsa di patata y paprika afumicata.*

UNSERE AUSGEWÄHLTEN ZUTATEN
I NOSTRI INGREDIENTI SELEZIONATI

San-Marzano-Tomatensauce DOP | *Pomodoro San Marzano DOP*

Büffelmozzarella aus Kampanien | *Mozzarella di Bufala di CAMPANA*

Pomodorini del Piennolo | *Pomodorini del Piennolo*

Parmaschinken Ferrari, 24 Monate gereift | *Prosciutto di Parma Ferrari 24 mesi*

Extra natives Olivenöl Muraglia | *Olio Extra Vergine Muraglia*

Fiordilatte-Mozzarella | *Mozzarella Fiordilatte*

Handgemachte Stracciatella aus Apulien | *Stracciatella Artigianale Pugliese*

Burrata di Andria IGP

Salami aus Sauris | *Salame di Sauris*

100 % spanischer Pata Negra aus Guijuelo | Pata Negra spagnolo 100% Guijuelo

FrISCHE Eier vom Hof in Zuoz | *uova freschi di factoria Zuoz*

Baby-Pizza

-2

Pizza auf zwei Tellern serviert | *pizza divisa in due piatti*

+4.5

Zusatz-Zutaten: Schinken, Bresaola, Rucola, Pommes frites

+6

Ingredienti extra: prosciutto, bresaola, rucola, patatine fritte

Basis-Zutaten | ingredienti base

+4

Büffelmozzarella oder Burrata di Andria

+7.5

Mozzarella di bufala o burrata di Andria