









LE PIZZE TRADIZIONALI

LA PIZZA REGINA MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, BASILIKUM & OREGANO</i>	16.-
LA PIZZA SALAME POMODORO, MOZZARELLA, SALAME & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI & OREGANO</i>	20.-
LA PIZZA PROSCIUTTO COTTO O CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO O CRUDO & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN ODER ROHSCHINKEN & OREGANO</i>	20.-/22.-
LA PIZZA FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS FRESCHI & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, FRISCHE CHAMPIGNONS & OREGANO</i>	20.-
LA PIZZA NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OLIVEN & OREGANO</i>	19.-
LA PIZZA PARMIGIANA POMODORO, MELANZANE & SCAGLIE DI GRANA <i>TOMATEN, AUBERGINEN & PARMESANSPLITTER</i>	20.-
LA PIZZA VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, RUCOLA, OLIVE TAGGIASCHE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, GEMISCHTES GEMÜSE, RUCOLA, TAGGIASKA OLIVEN & OREGANO</i>	22.-
LA PIZZA TIROLESE POMODORO, MOZZARELLA, SPECK TIROLESE, CIPOLLE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER-SPECK, ZWIEBELN & OREGANO</i>	21.-
LA PIZZA CRUDO & ZOLA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, ROHSCHINKEN & OREGANO</i>	23.-
LA PIZZA DIAVOLA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, CAPPERI, OLIVE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, PIKANTE SALAMI, KAPERN, OLIVEN & OREGANO</i>	23.-
LA PIZZA CALZONE POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, SALAME, FUNGHI, UOVO & ORIGANO <i>GEFÜLLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, SALAMI, PILZEN, EI & OREGANO</i>	22.-
LA PIZZA 4 STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME, CHAMPIGNONS FRESCHI CARCIOFI, OLIVE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, SALAMI, FRISCHE CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, OLIVEN & OREGANO</i>	22.-
LA PIZZA TONNO & CIPOLLE POMODORO, MOZZARELLA, TONNO & CIPOLLE <i>TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH & ZWIEBELN</i>	21.-
LA PIZZA BIANCA AI CARCIOFI MOZZARELLA, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE & MASCARPONE <i>MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, GEKOCHTER SCHINKEN, OLIVEN & MASCARPONE</i>	22.-
LA PIZZA BIANCA AI 4 FORMAGGI <i>PIZZA MIT 4 KÄSESORTEN</i> <i>FROMAGES MÉLANGÉS</i>	19.-

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

-  **LA PIZZA CARPACCIO BIANCA AUTUNNALE** 25,-
FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DI BURRATA E FUNGHI PORCINI
MOZZARELLA, 24 MONATIGER, STRACCIATELLA VON DER BURRATA-MOZZARELLA,
-  **LA CALZONE "SPECIAL EDITON – OSTERIA"** 23,-
FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, ZOLA E SALSICCIA
STEINPILZEN, GORGONZOLA UND SALSICCIA
-  **LA PIZZA TARTUFONA,** 23,-
FIOR DI LATTE, CREMA DI TARTUFO, CHIPS DI PANCETTA & UOVO CBT
TRÜFFELCREME, KNUSPRIGEM PANCETTA & EI 63°C
-  **PIZZA PROFUMO DI BOSCO** 25,-
FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, LARDO DI COLONNATA & MIELE DI CASTAGNE
MOZZARELLA, STEINPILZEN, LARDO DI COLONNATA UND KASTANIENHONIG
-  **LA PIZZA BUFALINA** 25,-
POMODORO, BUFALA CAMPANA FRESCA, POMODORI CILIEGINI
PROSCIUTTO CRUDO TICINESE & BASILICO
TOMATEN, FRISCHE BÜFFEL-MOZZARELLA, KIRSCH-TOMATEN, TESSINER ROHSCHINKEN & BASILIKUM
-  **LA PIZZA DEL SUD** 25,-
CREMA DI FRIARIELLI, FIOR DI LATTE, SALSICCIA TICINESE,
NDUJA CALABRESE PICCANTE, SCAGLIE DI CACIOCAVALLO LUCANO
*PIZZA MIT FRIARELLI CREME, MORZZARELLA, TESSINER SALSICCIA-WURST,
NDUJA SALAMI PASTE AUS KALABRIEN (LEICHT PIKANT), CACIOCAVALLO KÄSE LUCANO*
-  **LA PIZZA INFERNO** 25,-
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, NDUJA CALABRESE PICCANTE & BURRATA
*TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI,
WÜRZIGE PIKANTE NDUJA SALAMI PASTE AUS KALABRIEN & BURRATA-MOZZARELLA*
-  **LA PIZZA CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO** 27,-
POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA,
BUFALA FRESCA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO
*TOMATEN, FRISCHE BÜFFEL-MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, RUCOLA, PARMESANSPLITTER, OLIVENÖL E.V.O.
MOZZARELLA, STEINPILZEN, LARDO DI COLONNATA UND KASTANIENHONIG*

SU RICHIESTA ANCHE PIZZE PICCOLE
AUF ANFRAGE AUCH KLEINE PIZZAS

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO AVERE
CON IMPASTO NERO AL CARBONE
OPPURE CON IMPASTO SENZA GLUTINE PER INTOLLERANTI
(SCONSIGLIATO ALLE PERSONE ALLERGICHE AL GLUTINE)

*ALLE PIZZAS KÖNNEN SIE MIT SCHWARZEM KOHLE-TEIG BESTELLEN
ODER GLUTEN-FREIEN TEIG*

(NICHT EMPFOHLEN FÜR ALLERGIKER)
+ 3.- CHF PER IMPASTO SENZA GLUTINE



LA BIONDA 6612 ASCONA 3DL 8,90 CHF/ 5%

È UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA NÈ PASTORIZZATA; QUINDI CRUDA.

OTTENUTA DAL PANE RAFFERMO DELLA MITICA

PANETTERIA NARETTO DI ASCONA DIVENTA IL PROTAGONISTA DELLA 6612. IL PANE VECCHIO DIVENTA INGREDIENTE UMILE E ADATTO A PRODURRE BIRRA!

PRODUTTORE RUD BIR/GORDOLA

LA ROSSA 6612 ASCONA 3DL 8,90 CHF/ 5%

DEDICATA AL BORGO DEL LAGO MAGGIORE.

LA ROSSA DEL BORGO NASCE GRAZIE AL MAIS ROSSO

(PRO SPECIE RARA) COLTIVATO DALL'AZIENDA AGRICOLA TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA.

PRODUTTORE RUD BIR/GORDOLA

ALTRE BIRRE ARTIGIANALI A DISPOSIZIONE
IN CARTA A PARTE

OSTERIA TICINO BY KETTY & TOMMY/PREZZI IN CHF – IVA INCLUSA
PROVENIENZA DI CARNE & PESCE DA CHIEDERE AL SERVIZIO DI SALA

"CARO OSPITE/CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI."