









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 PARMA24** 26.-
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, BURRATA & PINOLI TOSTATI
MOZZARELLA, 24 MONATIGER, BURRATA-MOZZARELLA & GERÖSTETEN PINIENKERNE
-  **LA CARBONARA D'ASPARAGI** 25.-
FIOR DI LATTE, ASPARAGI VERDI, TUORLO D'UOVO, PANCETTA & CHIPS DI PARMIGIANO
MOZZARELLA, GRÜNER SPARGEL, EIGELB, SPECK & PARMESANCHIPS
-  **LA GAMBER"ONE"** 27.-
FIOR DI LATTE, ASPARAGI VERDI, POMODORINI CONFIT, GAMBERONI,
TERRA DI OLIVE & BASILICO FRESCO
MOZZARELLA, GARNELEN, GRÜNER SPARGEL, KONFIERTE KIRSCHTOMATEN, OLIVEN-ERDE & FRISCHEN BASILIKUM
-  **LA DELICATA** 25.-
POMODORO, FIOR DI LATTE, POMODORINI SEMI DRY, BURRATA, CREMA ALL'AGLIO & BASILICO
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HALBGETROCKNETE TOMATEN, BURRATA-MOZZARELLA, KNOBLAUCH & BASILIKUMCREME
-  **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, MOZZARELLA, FRISCHE BÜFFEL-MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, RUCOLA, PARMESANSPLITTER, OLIVENÖL E.V.O.

SU RICHIESTA ANCHE PIZZE PICCOLE
AUF ANERAGE 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."