










# LE PIZZE TRADIZIONALI THE TRADITIONAL PIZZAS

LA PIZZA REGINA MARGHERITA TOMATO, MOZZARELLA & BASIL/OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC / ORIGAN</i>	16.-
LA PIZZA SALAME TOMATO, MOZZARELLA, SALAMI & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI ET ORIGAN</i>	20.-
LA PIZZA PROSCIUTTO AL COTTO O CRUDO TOMATO, MOZZARELLA, COOKED OR UNCOOKED HAM & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT OU CRU ET ORIGAN</i>	20.-/22.-
LA PIZZA FUNGHI TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS ET ORIGAN</i>	20.-
LA PIZZA NAPOLI TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES ET ORIGAN</i>	19.-
LA PIZZA PARMIGIANA TOMATO, EGGPLANT, PARMESAN <i>TOMATES, AUBERGINES, FLOCONS DE PARMESAN</i>	20.-
LA PIZZA VEGETARIANA TOMATO, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES, ROCKET, TAGGIASCHE OLIVES & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, LÉGUMES VARIÉS, ROQUETTE, OLIVES TAGGIASCHE ET ORIGAN</i>	22.-
LA PIZZA TIROLESE TOMATO, MOZZARELLA, HAM FROM TIROL, ONIONS & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, TACHE TYROLIENNE, OIGNONS ET ORIGAN</i>	21.-
LA PIZZA CRUDO & ZOLA TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, HAM & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO ET ORIGAN</i>	23.-
LA PIZZA DIAVOLA TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, CAPERS, OLIVES & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI ÉPICÉ, CÂPRES, OLIVES ET ORIGAN</i>	23.-
LA PIZZA CALZONE FILLED WITH TOMATO, MOZZARELLA, HAM, SALAMI, MUSHROOMS, EGG & OREGANO <i>FARCIS À LA TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, SALAMI, CHAMPIGNONS, ŒUF ET ORIGAN</i>	22.-
LA PIZZA 4 STAGIONI TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, SALAMI, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES & OREGANO <i>TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, SALAMI, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES ET ORIGAN</i>	22.-
LA PIZZA TONNO & CIPOLLE TOMATO, MOZZARELLA, TUNA-FISH & ONION <i>TOMATE, MOZZARELLA, THON ET OIGNONS</i>	21.-
LA PIZZA BIANCA AI CARCIOFI MOZZARELLA, ARTICHOKES, COOKED HAM, OLIVES & MASCARPONE CHEESE <i>MOZZARELLA, ARTICHAUTS, JAMBON, OLIVES ET MASCARPONE</i>	22.-
LA PIZZA BIANCA AI 4 FORMAGGI VARIOUS TYPES OF CHEESE <i>FROMAGES MÉLANGÉS</i>	19.-

# THE GOURMET PIZZAS

-  **LA DELICATA** 25.-  
TOMATO, FIOR DI LATTE, SEMI-DRY CHERRY TOMATOES, BURRATA, GARLIC CREAM & BASIL  
*TOMATE, FIOR DI LATTE, TOMATES CERISES SEMI-SÉCHÉES, BURRATA, CRÈME À L'AIL & BASILIC*
-  **LA BOSCAIOLA** 25.-  
FIOR DI LATTE, MIXED MUSHROOMS, CRISPY BACON AND GRANA CHIPS WITH THYME  
*FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS VARIÉS, PANCETTA CROUSTILLANTE ET CHIPS DE GRANA AU THYM*
-  **LA LUXURY** 25.-  
FIOR DI LATTE, OSMOTIC APPLE, SEASONED LARDO, PECAN NUTS & HONEY  
*FIOR DI LATTE, POMME EN OSMOSE, LARD AROMATISÉ, NOIX DE PÉCAN & MIEL*
-  **LA RACLETTE "OSTERIA STYLE"** 25.-  
RACLETTE CHEESE & TYROLEAN SPECK  
*FROMAGE À RACLETTE & SPECK TYROLIEN*
-  **LA TARTUFONA** 27.-  
FIOR DI LATTE, BRIE, 63°C EGG, CRISPY PANCETTA & TRUFFLE CREAM  
*FIOR DI LATTE, BRIE, ŒUF À 63°C, PANCETTA CROUSTILLANTE & CRÈME DE TRUFFE*
-  **LA PIZZA BUFALINA** 25.-  
TOMATO, FRESH MOZZARELLA FROM CAMPANA, PERETTI- TOMATOES, PARMA HAM & BASIL  
*TOMATE FRAÎCHE MOZZARELLA DE CAMPANA, TOMATES PERETTI, PARMA JAMBON & BASILIC*
-  **LA PIZZA DEL SUD 3.0** 25.-  
CREAM OF FRIARIELLI, FIOR DI LATTE, TICINO SAUSAGE SPICY CALABRIAN NDUJA, CACIOCAVALLO LUCANO  
*CRÈME DE FRIARIELLI, FIOR DI LATTE, SAUCISSE TESSINOISE NDUJA CALABRAISE ÉPICÉE, CACIOCAVALLO LUCANO*
-  **LA PIZZA INFERNO** 25.-  
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, SPICY CALABRIAN NDUJA & BUFFALO CHEESE  
*TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI ÉPICÉ, NDUJA CALABRAIS ÉPICÉ ET FROMAGE BUFALA*
-  **LA PIZZA CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO & BUFALA "CAMPANA"** 27.-  
TOMATO, FRESH BUFFALO MOZZARELLA, BEEF CARPACCIO, ARUGULA LEAVES, GRANA FLAKES, OLIVE OIL EVO & PEPPER FROM THE VALLEY OF MAGGIA  
*TOMATE, MOZZARELLA, CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE, BUFFLE FRAIS FLOCONS DE PARMESAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET POIVRE DE LA VALLÉE DE LA MAGGIA*

## SMALL PIZZAS ALSO AVAILABLE ON REQUEST PETITES PIZZAS DISPONIBLES SUR DEMANDE

ALL PIZZAS WITH A CHOICE OF BLACK DOUGH WITH CHARCOAL  
OR WITH GLUTEN-FREE DOUGH FOR INTOLLERANS  
**(NOT RECOMMENDED FOR PEOPLE WITH GLUTEN ALLERGIES)**  
*TOUTES LES PIZZAS SONT PROPOSÉES AU CHOIX AVEC UNE PÂTE NOIRE AU CHARBON  
OU AVEC UNE PÂTE SANS GLUTEN POUR LES INTOLLÉRANTS  
(DÉCONSEILLÉ AUX PERSONNES ALLERGIQUES AU GLUTEN)*  
+3.- CHF FOR GLUTEN-FREE DOUGH



SLICED OR SERVED ON TWO PLATES: + CHF 3.- / PIZZA  
DÉCOUPÉE OU SERVIE SUR DEUX ASSIETTES : + CHF 3.- / PIZZA

CRAFT BEER LA BIONDA 6612 ASCONA 3DL 8,90 CHF/ 5‰

CRAFT BEER LA ROSSA 6612 ASCONA 3DL 8,90 CHF/ 5‰

**"OTHER CRAFT BEERS AVAILABLE ON A SEPARATE MENU"**  
*"AUTRES BIÈRES ARTISANALES DISPONIBLES SUR UNE CARTE SÉPARÉE"*