





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 DELICATA** 25,-
POMODORO, FIOR DI LATTE, POMODIRINI SEMI DRY, BURRATA, CREMA ALL'AGLIO & BASILICO
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HALBGETROCKNETE TOMATEN, BURRATA-MOZZARELLA, KNOBLAUCH & BASILIKUMCREME
-  **LA BOSCAIOLA** 25,-
FIOR DI LATTE, FUNGHI MISTI, PANCETTA CROCCANTE & CHIPS DI GRANA AL TIMO
MORZZARELLA,, GEMISCHTE PILZE, KNUSPRIGER SPECK UND GRANA-CHIPS MIT THYMIAN
- LA LUXURY** 25,-
 FIOR DI LATTE, MELA IN OSMOSI, LARDO AROMATIZZATO, NOCI PECAN & MIELE
MORZZARELLA, OSMOTISCHER APFEL, AROMATISIERTER BAUCHSPECK, PEKANNÜSSE UND HONIG
-  **LA RACLETTE "OSTERIA STYLE"** 25,-
FORMAGGIO RACLETTE, SPECK TIROLESE
RACLETTE-KÄSE, TIROLER SPECK
-  **LA TARTUFONA,** 27,-
FIOR DI LATTE, BRIE, UOVO 63°C, PANCETTA CROCCANTE & CREMA AL TARTUFO
MORZZARELLA, BRIE, EI 63°C, KNUSPRIGER SPECK UND SCHWARZER TRÜFFEL - CREME
-  **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

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

TAGLIATE OPPURE DIVISO SU 2 PIATTI +3.- CHF/PIZZA

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

E UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE. NON FILTRATA NÈ PASTORIZZATA: QUINDI CRUD
OTTENUTA DAL PANE RAFFERMO DELLA MITICA PANETTERIA NARETTO DI ASCONA
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

