Le pizze tradizionali

La pizza regina margherita 16.-
Pomodoro, mozzarella, basilico & origano
Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Oregano

La pizza salame 20.-
Pomodoro, mozzarella, salame & origano
Tomaten, Mozzarella, Salami & Oregano

La pizza prosciutto cotto o crudo 20.-/22.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto o crudo & origano
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken oder Rohschinken & Oregano

La pizza funghi 20.-
Pomodoro, mozzarella, champignons freschi & origano
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons & Oregano

La pizza napoli 19.-
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive & origano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, kapern, Oliven & Oregano

La pizza parmigiana 20.-
Pomodoro, melanzane & scaglie di grana
Tomaten, Auberginen & parmesansplitter

La pizza vegetariana 22,-
Pomodoro, mozzarella, verdure miste, rucola, olive Taggiasche & origano
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse, Rucola, Taggiaska Oliven & Oregano

La pizza tirolese 21.-
Pomodoro, mozzarella, speck tirolese, cipolle & origano
Tomaten, Mozzarella, Tiroler-Speck, Zwiebeln & Oregano

La pizza crudo & zola 23.-
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo & origano
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken & Oregano

La pizza diavola 23,-
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, capperi, olive & origano
Tomaten, Mozzarella, Pikante Salami, Kapern, Oliven & Oregano

La pizza calzone 22,-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame, funghi, uovo & origano
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilzen, Ei & Oregano

La pizza 4 stagioni 22,-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame,
champignons freschi carciofi, olive & origano
Tomaten Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, frische Champignons,
Artischocken, Oliven & Oregano

La pizza tonno & cipolle 21.-
Pomodoro, mozzarella, tonno & cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln

La pizza bianca ai carciofi 22,-
mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, olive & mascarpone
Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Oliven & Mascarpone

La pizza bianca ai 4 formaggi 19.-
Pizza mit 4 Käsesorten
Fromages mélangés

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 TARTUFONA 29,-
FIOR DI LATTE, BRIE, TARTUFO NERO, UOVO CBT & PANCETTA
FIOR DI LATTE, BRIE, SCHWARZ TRÜFFEL, EI CBT & SPECK

LA PROFUMI DI BOSCO 25,-
FIOR DI LATTE, PORCINI, LARDO & MIELE
FIOR DI LATTE, STEINPILZE, SPECK & HONIG

LA REGINA D'AUTUNNO 25.-
FIOR DI LATTE, ZUCCA, PORCINI, ZOLA & NOCI
FIOR DI LATTE, KÜRBIS, STEINPILZE, GORGONZOLA & NÜSSE

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‰

È 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

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."