PIZZE

Marinara € 7,50
Pomodoro, Aglio, Olio al Prezzemolo, Pomodorini
Tomaten, Knoblauch, Petersilienöl, Kirschtomaten
Tomatoes, Garlic, Parsley Oil, Cherry Tomato

Margherita € 9,00
Pomodoro e Fior di latte
Tomaten und Mozzarella
Tomatoes and Mozzarella

Napoli € 11,00
Pomodoro, Fior di latte, Acciughe del Mar Cantabrico
Tomaten, Mozzarella, Sardellen aus dem Kantabischen Meer
Tomatoes, Mozzarella, Anchovies from the Cantabrian Sea

Cotto € 11,00
Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto Cotto
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken
Tomatoes, Mozzarella, Ham

Diavola € 11,00
Pomodoro, Fior di latte, Salame Piccante Napoli
Tomaten, Mozzarella & scharfe Salami
Tomatoes, Mozzarella, Spicy salami

Tonno e Cipolle € 11,50
Pomodoro, Fior di latte, Tonno e Cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln
Tomatoes, Mozzarella, Tuna & Onions

Cotto e Funghi Porcini € 13,00
Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto e Funghi Porcini
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Steinpilze
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Porcini Mushrooms

Vegetariana € 11,50
Pomodoro, Fior di latte, Verdure Grigliate Fresche
Tomaten, Mozzarella, Gemüse
Tomatoes, Mozzarella, Vegetables



4 Formaggi € 12,00
Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola, Toma e Taleggio DOP
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Toma und Taleggio
Tomatoes, Mozzarella, Gorgonzola, Toma and Taleggio

4 stagioni € 13,00
Pomodoro, Fior di latte, Funghi Porcini, Prosciutto Cotto, Carciofi e Olive Taggiasche
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Kochschinken, Artischocken und Taggiasca Oliven
Tomatoes, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Ham, Artichokes and Taggiasca Olives

Capricciosa € 15,00
Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto Cotto, Funghi Porcini, Peperoni al Forno,
Olive Taggiasche, Carciofi, Acciughe del Mar Cantabrico e Capperi
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Steinpilze, Paprikaschoten, Taggiasca Oliven,
Artischocken, Sardellen aus dem Kantabischen Meer und Kapern
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Porcini Mushrooms, Bell peppers, Taggiasca Olives,
Artichockes, Anchovies from the Cantabrian Sea and Capers

Bufalina € 12,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini confit e Basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten-Confit und Basilikum
Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato Confit and Basil

Crudo € 11,00
Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto Crudo della val Vigezzo
Tomaten, Mozzarella und Rohschinken aus dem Vigezzo Tal
Tomatoes, Mozzarella and Raw Ham of Vigezzo Valley

Helena € 10,50
Fior di latte, Gorgonzola DOCG, Pere, Noci e Miele
Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Nüsse und Honig
Mozzarella, Gorgonzola, Pears, Walnuts and Honey

Camilla € 15,00
Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto Crudo della Val Vigezzo, Pomodorini,
Rucola e Parmigiano Reggiano
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken aus dem VIgezzo Tal, Kirschtomaten,
Rauke-Salat und Parmesan
Tomatoes, Mozzarella, Raw Ham of Vigezzo Valley, Cherry Tomato,
Rocket Salad and Parmesan



"Giardino" € 15,00
Pomodoro, Fior di latte, Salsiccia, Pomodorini, Peperoni al Forno e Cipolle
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Kirschtomaten, Paprikaschoten und wiebeln
Tomatoes, Mozzarella, Sausage, Cherry Tomato, Bell Peppers and Onion

Burrata di Bufala € 12,00
Pomodoro, Burrata Pugliese, Pomodorini, Olive Taggiasche
Tomaten, Burrata, Kirschtomaten und Taggiasca Oliven
Tomatoes, Burrata, Cherry Tomato and Taggiasca Olives

Ricotta € 15,00
Cornicione Ripieno di Ricotta fresca, Fior di latte, Salame Piccante Napoli, Peperoni al Forno
Gefülltes Kruste mit Ricotta, Mozzarella, Scharfe Salami, Gebackene Paprika
Stuffed crust with Ricotta Cheese, Mozzarella, Spicy Salame, Baked Peppers

Fantasia € 14,00
Bufala DOP, Pomodoro, Olive Taggiasche, Capperi, Acciughe del Mar Cantabrico, Origano
Büffel Mozzarella, Tomaten, Taggiasca Oliven, Kapern, Sardellen, Origan
Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Taggiasca Olives, Capers, Anchovies, Origan

Golosa € 14,00
Pomodoro, Fior di latte, Salsiccia, Peperoni al Forno, Cipolla, Pancetta
Tomaten, Mozzarella, Würstchen, Gebrackene Paprika, Zwiebeln, Speck
Tomatoes, Mozzarella, Sausage, Baked Peppers, Onion, Bacon

Parmigiana € 14,00
Fior di latte, Doppio Pomodoro, Melanzane, Grana in Cottura
Mozzarella, Tomaten, Auberginen, Parmesan
Mozzarella, Tomatoes, Eggplants, Parmesan

Agrumata € 15,00
Fior di latte, Burrata Pugliese, Chips di Zucchina, Acciuga, Limone e Menta
Mozzarella, Burrata, Zucchini-Chips, Sardellen, Zitrone und Minze
Mozzarella, Burrata, Zucchini Chips, Anchovies, Lemon and Mint

Carbonara € 15,00
Fior di latte, Guanciale, Uovo e Pecorino
Mozzarella, Guanciale, Ei und Pecorino
Mozzarella, Guanciale, Egg and Pecorino

Aggiunta di ingredienti extra	da 0,50 € a 4,00 €
Extra Zutaten	*zwischen 0,50 € und 4,00 €*
Additions	*from 0,50 € - 4,00 €*

LISTA ALLERGENI

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intollerance issue. Our staff is well trained and we hope we find the best way to satisfy our customers and also meet you specific need.

Lieber Besucher/Kunder, Wenn sie Allergien und oder Unver Träglichkeiten Hhaben, Bitte Fragen sie nach Unseren Lebensmitteln und Unsere Getränke. Wir sind Bereit, sie in der Besten Weise zu Bera Ten.



Glutine · Frutta a guscio · Sedano · Senape · Sesamo · Solfiti · Pesce · Crostacei · Lupini · Latticini · Molluschi · Soia · Arachidi · Uova

*Prodotto congelato all'origine oppure acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.). In mancanza di prodotto fresco alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine.

PIZZE

Marinara
Margherita
Napoli
Cotto
Diavola
Tonno e Cipolle
Cotto e Funghi Porcini
Vegetariana
4 Formaggi
4 stagioni
Capricciosa
Bufalina
Crudo
Helena
Camilla
"Giardino"
Burrata di bufala
Ricotta
Fantasia
Golosa
Parmigiana
Agrumata
Carbonara

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese, Crostini di Pane e Burro Tartufato
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura
Crocchette di Baccalà e Gel di Cipolle rosse
Sashimi di Salmone, Soia aromatizzata e Agrumi
Impepata di Cozze con Crostini all'Aglio
Spuma di Parmigiano, Barbabietola al forno e Granella di Nocciola
Insalata mista (Insalata verde, pomodori, cipolle, peperoni)

PRIMI

Pappardelle al Ragù
Lasagne Casalinghe alla Bolognese
Mezzo Pacchero al nero di Seppia e frutti di Mare
Gnocchi di barbabietola, salmerino alpino affumicato e lime
Caserecce, julienne di Verdure e Spuma di Parmigiano

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo: alla griglia /al pepe verde
Stinco di Agnello glassato alle erbe
Medaglioni di Maiale iberico al Caramello di Soia

SECONDI DI PESCE

Fritto di Calamari e Salsa Tartara
Ricciola alla Griglia
Pesce Spada al Beurre Blanc

DOLCI

Semifreddo al Limone
Il nostro Tiramisù al sifone con biscotti amaretti
Tarte Tatin con gelato al fior di panna e ciliegie sciroppate
Delizia al Pistacchio

*Per motivi stagionali o di reperibilità alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine. Per ulteriori chiarimenti chiedere al personale addetto.

Sollten einige frische Produkte zu bestimmten Jahreszeiten nicht verfügbar sein, dann werden die durch gefrorene oder tiefgefrorene produkte ersetzt. Fragen Sie bitte danach.

Depending on availability and season, some of our products could be frozen or deep-frozen. For further information just ask the staff.