

GLI ANTIPASTI

Simposio di mozzarella di bufala e pomodori, olio al basilico <i>🦋</i>	28
<i>Büffel Mozzarella und Tomaten an Basilikum Öl</i> Buffalo mozzarella and tomatoes with basil oil	
Insalata di carciofi freschi con scaglie di Parmigiano e riduzione di balsamico <i>🦋</i>	35
<i>Frischer Artischocken Salat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico Reduktion</i> Fresh artichoke salad with Parmesan and balsamic reduction	
Burrata accompagnata con «Culatello di Zibello»	40
<i>Burrata Käse mit «Culatello di Zibello»</i> Burrata cheese with »Culatello di Zibello«	
Insalata d'inverno	28
Insalatina mista, zucca candita, funghi marinati, cicorie, noci, filetti d'arancia germogli, vinaigrette alla mela	
<i>Gemischter Salat,, kandierter Kürbis, marinierte Pilze, Chicorée, Nüsse,, Orangenfilets, Sprossen, Apfelessig</i> Mixed salade, candied pumpkin, marinated ceps, chicory, nuts, orange filets, sprouts, cider vinegar	
Vitello tonnato con capperi di Pantelleria	32
<i>Vitello tonnato mit Pantelleria Kapern</i> Vitello tonnato with Pantelleria capers	
Mosaico di verdure grigliate con tomino di capra alle erbe <i>🦋</i>	26
<i>Gegrilltes Saisongemüse mit Ziegenkäse und Kräutern</i> Mosaic of grilled vegetables with goat cheese and fine herbs	

LE ZUPPE

Crema di pomodoro <i>🦋</i>	22
<i>Tomaten Cremesuppe</i> Tomato cream soup	
Minestrone al basilico <i>🦋</i>	24
<i>Italienische Gemüse Suppe mit Basilikum</i> Italian vegetable soup with basil	
Vellutata ai funghi porcini con crostini alle erbe <i>🦋</i>	26
<i>Steinpilz Cremesuppe mit Kräuter Croûtons</i> Porcini cream soup with herbs croûtons	

LE NOSTRE PASTE

Trofie al pesto <i>🦋</i>	26
<i>TrofiePesto</i> Trofie with pesto	
Pennette ai funghi <i>🦋</i>	30
<i>Pennette mit Pilzen</i> Pennette with mushrooms	
Tagliatelle “Andrea”, gamberoni e pomodori freschi	32
<i>Tagliatelle “Andrea” mit Garnelen und Tomaten</i> Tagliatelle “Andrea” with shrimps and tomatoes	
Lasagne Vegetariane <i>🦋</i>	28
<i>Vegetarische Lasagne</i> Vegetarian lasagne	

DALLA GRIGLIA A LEGNA

Spiedino di manzo zigano	50
<i>Rinder Spiesschen nach Zigeuner Art</i> Beef skewer Gypsy-style	
Controfiletto di manzo con rucola e pomodori	60
<i>Rinds Entrecôte mit Rucola Salat und Tomaten</i> Beef Entrecote with rocket salad and tomatoes	
Scottadito d'agnello aromatizzati alle erbe con patata al cartoccio	55
<i>Lamm Kotelette aromatisiert mit Kräutern und Folienkartoffel</i> Lamb cutlets perfumed with herbs and foil-baked potatoes	

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7 % VAT.

Galletto di grano con verdure alla griglia	42
<i>Stubenküken mit gegrilltem Gemüse</i>	
Spring chicken and grilled vegetables	
Spiedino di gamberoni con riso Pilaf, verdure alla griglia, salsa al limone verde	48
<i>Garnelen Spiess mit Pilaw Reis, gegrilltes Gemüse, grüne Zitronen Sauce</i>	
Shrimp skewer with pilaf rice, grilled vegetables and lime sauce	

LE NOSTRE PIZZE

Margherita <i>🌿</i>	23
<i>Tomaten und Mozzarella</i>	
Tomatoes and mozzarella	
Chesa Veglia <i>🌿</i>	23
<i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Tomatenscheiben</i>	
Tomatoes, basil, mozzarella and tomato slices	
Siciliana	27
<i>Tomaten, Mozzarella, Ei, gekochter Schinken und Oregano</i>	
Tomatoes, mozzarella, egg, cooked ham and oregano	
Capricciosa	27
<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken und Peperoni</i>	
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham and bell peppers	
Diavola	27
<i>Tomaten, Mozzarella, Peperoni und scharfe Salami</i>	
Tomatoes, mozzarella, bell peppers and spicy salami	
Quattro Formaggi <i>🌿</i>	27
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Emmentaler, Gorgonzola</i>	
Tomatoes, mozzarella, Parmesan cheese, Emmentaler cheese and Gorgonzola	
Alois Carigiet <i>🌿</i>	27
<i>Tomaten, Mozzarella, Cherry Tomaten, Brie und Basilikum</i>	
Tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, Brie and basil	
Andrea	27
<i>Mozzarella, Parmesan, Emmentaler und scharfe Salami</i>	
Mozzarella, Parmesan cheese, Emmentaler cheese and spicy salami	
Romana <i>🌿</i>	28
<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, frischer Schafskäse und Artischocken</i>	
Tomatoes, mozzarella, olives, fresh pecorino and artichokes	
Vegetariana <i>🌿</i>	29
<i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Pilze, Artischocken und Peperoni</i>	
Tomatoes, mozzarella, eggplant, zucchini, mushrooms, artichokes and bell peppers	
Alte Alpenrose	29
<i>Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Ziegenkäse, Thymian, geräucherter Rohschinken und Steinpilze</i>	
Tomatoes, mozzarella, chanterelles, goat cheese, thyme, smoked air-dried ham and ceps	
Quattro Stagioni	29
<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken und Oliven</i>	
Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives	
Crudo e Rucola	29
<i>Tomaten, Parmaschinken, Büffel Mozzarella, Rucola und Tomatenscheiben</i>	
Tomatoes, Parma ham, buffalo mozzarella, rocket and tomato slices	
Chantarella <i>🌿</i>	30
<i>Mozzarella, Büffel Mozzarella, Parmesan, Zucchini, Champignons, Petersilie, Blumenblüten, Bergamotten Öl</i>	
Mozzarella, buffalo mozzarella, Parmesan cheese, zucchini, mushrooms, parsley, flower blossom, bergamot oil	
Dama Bianca <i>🌿</i>	45
<i>Taleggio, Büffel Mozzarella, Parmesan und schwarzer Trüffel</i>	
Taleggio, buffalo mozzarella, Parmesan cheese and black truffle	

🌿 = Plat vegetarian

Please contact the service staff for information about contained allergens.

Meat Origin: Veal: CH; Beef: CH, Australia*, Ireland; Poultry: France; Game: Austria; Lamb: Australia*, Scotland
 Fish Origin: CH, France, Italy, Scotland, Iceland, USA, Vietnam, South Africa, West-Pacific/FAO 71, North-East-Atlantic/FAO 27
 *May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7 % VAT.

Pizzeria Winter 2021-2022