

MOLTO | BENE

PIZZA CONTEMPORANEA

BENVENUTI

Wir bringen die traditionelle **neapolitanische Pizza** auf ein neues Niveau – «**La Pizza Contemporanea**». Bei uns finden Sie Kreationen, die wir aus den feinsten Zutaten zubereiten. Wir laden Sie ein, sich auf eine kulinarische Reise zu begeben und den Genuss der Pizza Contemporanea (zeitgenössische Pizza) zu erleben.



DIE TRADITION

Die echte neapolitanische Handwerkskunst wird bei uns bewahrt. Durch den langen Reifeprozess von bis zu 72 Stunden und unseren Mehl-Mix aus antiken Weizensorten, entsteht eine besonders bekömmliche Pizza. Durch das Backen im Holzofen erhält unsere Pizza den letzten Feinschliff und verströmt einen Duft, wie er sonst nur in den Gassen von Napoli zu finden ist.

DIE INNOVATION

Die Pizza Contemporanea ist eine perfekte Verschmelzung von Tradition und Innovation. Im Vordergrund steht der Teig, der dem Duft und Geschmack von Brot gleicht. Für unsere wechselnde Speisekarte finden nur streng ausgewählte und saisonale Zutaten Verwendung.



UNSERE ZUTATEN

Unsere hochwertigen und sorgfältig ausgewählten Zutaten werden durch unseren Chef-Pizzaiolo perfekt kombiniert. Sein Know-how hat er sich in Gourmetküchen in ganz Italien angeeignet. Durch seine Passion und Kreativität entstehen Kreationen, die ein wahres Geschmackserlebnis sind.



PER INIZIARE

Selezione Bruschette

BRUSCHETTA à 2 Stück / **8** **PESTO**

Hausgemachtes Brot, Basilikum-
Pesto, Cherrytomaten

BRUSCHETTA à 2 Stück / **8** **L'ORIGINALE**

Hausgemachtes Brot, Tomaten,
Knoblauch, Basilikum, Oregano,
Olivenöl

INSALATA MISTA **9.50**

Gemischter Salat mit
hausgemachter Sauce

BURRATA **17**

Ganzer Burrata-Käse,
Cherrytomaten, Basilikum,
Olivenöl EVO

INSALATA SALMONE **17**

Rucola, Avocado, Räucherlachs,
Cherrytomaten, Pinienkerne,
Zitronendressing

Preise in CHF inkl. MWST

Die Deklaration finden Sie an der Infostation. Bei Allergien oder Intoleranzen gibt unser Personal gerne Auskunft.

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA ✓	18	TARTUFATA ✓	33
San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilikum, Olivenöl EVO		Mozzarella Fiordilatte, gehobelter schwarzer Trüffel aus den Abruzzen, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
AVOCADO & SALMONE	28	SPECK & CHEESE	26
Mozzarella Fiordilatte, Avocado, Räucherlachs, Meerrettich-Creme, Dillspitzen, Olivenöl EVO		Mozzarella Fiordilatte, Pecorino Romano, Guanciale, getrocknete Feigen, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
MOLTOBENE	26	FAVOLOSA	24
Mozzarella Fiordilatte, Cherrytomaten, 24 Monate gereifter Parmaschinken, Burrata- Käse, Basilikum, Olivenöl EVO		San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salami, scharfer Akazienhonig, Jalapeño, Basilikum	
HELLO SPRING ✓	24	NAPOLI	24
Spargel-Creme, Mozzarella Fiordilatte, grüne Spargeln, Pecorino Romano, geriebene Zitronenschale, Basilikum, Olivenöl EVO		San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella Fiordilatte, Leccino Oliven, Kapern, Sardellenfilets aus Amalfi, Bärlauch-Pesto, Oregano Olivenöl EVO	
SORRENTINA	26	BUFALINA ✓	23
Mozzarella Fiordilatte, Cherrytomaten, Rucola, 24 Monate gereifter Parmaschinken, Parmesan-Chips, Olivenöl EVO		San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella di bufala DOP, Basilikum, Olivenöl EVO	

Büffelmozzarella+ 5.- | Burrata + 5.- | Parmaschinken + 5.- | Trüffel + 6.- | alle anderen Zutaten + 2 bis + 3
Kinderpizza minus 5.- | kleine Pizza minus 2.- | alle Pizzen zum Mitnehmen minus 3.-

Preise in CHF inkl. MWST

Die Deklaration finden Sie an der Infostation. Bei Allergien oder Intoleranzen gibt unser Personal gerne Auskunft.

✓ vegetarisch

PESTO [✓] **25** **PARADISO** **30**

Basilikum-Pesto, Burrata-Käse, Cherrytomaten, Parmesanchips, Olivenöl EVO

Mozzarella di bufala DOP, Salsiccia, grüne Spargeln, gelbe Cherrytomaten, Dillspitzen, Olivenöl EVO

DIAVOLETTA **25** **SALSICCIA & FRIARIELLI** **26**

San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella Fiordilatte, scharfe Spianata Calabrese, scharfe Peperoncino-Salsa, Basilikum, Olivenöl EVO

Friarielli-Creme, geräucherter Provola-Käse, Salsiccia, Friarielli, Olivenöl EVO

PARMIGIANELLA [✓] **25** **PROSCIUTTO & FUNGHI** **23**

San-Marzano-Tomate DOP, frittierte Auberginenwürfel, Burrata-Käse, Parmesanchips, Basilikum

San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella Fiordilatte, gerösteter Schinken, Champignons, Basilikum, Olivenöl EVO

CAPRICCIOSISSIMA **26** **TONNO LOVER 2.0** **27**

San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella Fiordilatte, Champignons, Artischocken, gerösteter Schinken, Leccino Oliven, Basilikum, Olivenöl EVO

Mozzarella Fiordilatte, Thunfisch aus Amalfi, karamellisierte Zwiebeln, Mohnsamen, Basilikum, Olivenöl EVO

LAS VEGAN [✓] **23**

Spargel-Creme, frittierte Auberginenwürfel, gelbe Cherrytomaten, Basilikum

CALZONE ALLA NAPOLETANA **24**

San-Marzano-Tomate DOP, Mozzarella Fiordilatte, Ricotta, Salami, Pfeffer, Parmesan, Basilikum, Olivenöl EVO

DOLCE

PIZZA OVOMALTINE	16	CANNOLO SICILIANO	9
Ovomaltine-Creme, Vanillekugel		Hausgemachter Cannolo, Ricotta-Füllung, gehackte Pistazien	
AFFOGATO AL CAFFÈ	7	TIRAMISÙ	10
Vanillekugel mit Caffè		Hausgemachtes Tiramisù	
SORBETTO AL PROSECCO	9	GELATI	Kugel / 3.50
Zitrone- oder Mango-Sorbet mit Prosecco		Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Pistazie	



Rahm + 1.- | gehackte Pistazien + 0.80.- | Schokoladen-Sauce + 0.80.-

Preise in CHF inkl. MWST

Die Deklaration finden Sie an der Infostation. Bei Allergien oder Intoleranzen gibt unser Personal gerne Auskunft.