



pazzo napoletano

a slice of napoli



pazzonapoletano.ch

PER INIZIARE

INSALATINA	9.50
Blattsalat, Tomaten, Mais, Karotten, hausgemachtes Dressing	
INSALATINA DI FINOCCHIO	14
Fenchel, Orange, Leccino Oliven, Granatapfelkerne, Olivenöl	
CARPACCIO DI MANZO	19
Dünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Parmesansplitttern	
BURRATA PUGLIESE	15
Ganzer Burrata-Käse, Tomaten, Basilikum	
BRUSCHETTA	à 2 Stück / 8
Hausgemachtes Brot, Tomaten, Oregano	

BIBITE

SAN PELLEGRINO	5 dl 1l	5.50 9
ACQUA PANNA	5 dl 1l	5.50 9
COLA / COLA ZERO	3.3 dl	5
FANTA / CITRO	3.3 dl	5
RIVELLA BLAU / ROT	3.3 dl	5
APFELSCHORLE	3.3 dl	5
BITTER LEMON	2 dl	4.80
CHINOTTO	2 dl	4.80
EISTEE ZITRONE (offen)	3 dl 5dl	4.40 5.60
EISTEE PFIRSICH (offen)	3 dl 5dl	4.40 5.60

NON ALCOHOLIC SPECIALS

MARTINI VIBRANTE	8
CRODINO BIONDO	5
GIN TONIC	9

APERITIVO

SPRITZ SELECTION	10
Aperol / Hugo / Campari / Lemon / Bellini	
PROSECCO	9
NEGRONI SBAGLIATO	14
RAMAZZOTTI ROSATO TONIC <small>Tipp</small>	12

Extras: Büffelmozzarella +5 | Burrata +5 | Parmaschinken +5 | Thunfisch +5 | vegane Mozzarella +2 | alle anderen Zutaten +2 bis +3
Kinderpizza minus 5.- | kleine Pizza minus 2.- | alle Pizzen zum Mitnehmen minus 3.-

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA	18
San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilikum	
FAVOLOSA	25
San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salami, scharfer Akazienhonig, Jalapeño	
SALMON STYLE	27
Zucchini-Creme, Räucherlachs, Burrata-Käse, getrocknete Tomaten, schwarze Salzflöcken, frischer Schnittlauch	
PERE & GORGONZOLA	24
Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, frische Birnen, Akazienhonig, gehackte Hasel- und Walnüsse	
SICILIANA	22
San-Marzano-Tomatensauce DOP, frittierte Auberginen geräucherter Provola-Käse	
DIAVOLETTA	24
San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, scharfe Spianata Calabrese, scharfe Peperoncino-Salsa	

BIRRA
NAPOLETANA

BIRRA

PULLICENHELL	5.2%	3.3 dl	8.20
AMERICAN PALE ALE	6%	3.3 dl	8.20
JATTURA SCOTCH ALE	8.5%	3.3 dl	8.20
PALIATA IMPERIAL STOUT	10%	3.3 dl	8.20
CARDINAL (non alcoholic)		3.3 dl	5.50
GURTEN ZÄHRINGER AMBER	5.4%	3.3 dl	6.50
FELDSCHL. WEIZEN BLANCHE	5.2%	3.3 dl	6.50
FELDSCHL. ORIGINAL (offen)	4.8%	3 dl	5
FELDSCHL. ORIGINAL (offen)	4.8%	5 dl	6.50
PANACHÉ (offen)	4.8%	3 dl	5
PANACHÉ (offen)	4.8%	5 dl	6.50

PAZZO NAPOLETANO	26
Mozzarella Fiordilatte, 36 Monate gereifter Parmaschinken DOP, Cherrytomaten, Burrata-Käse, Basilikum	
BUFALINA	23
San-Marzano-Tomatensauce DOP, Büffelmozzarella DOP, Basilikum, Olivenöl EVO	
PESTO	25
Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Burrata-Käse, Cherrytomaten, Parmesansplittter, Pinienkerne	
NAPOLI	24
San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Leccino Oliven, Kapern, Sardellenfilets aus Amalfi, Oregano	
SALSICCIA & FRIARIELLI	26
Geräucherter Provola-Käse, Salsiccia, neapolitanische Friarielli	
VEGGIE LOVER	25
Zucchini-Creme, frittierte Auberginen, gelbe & rote Paprika, gelbe Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, geriebener Ricotta, Thymian	

VINO DELLA CASA

	1 dl 7.5 dl
PRIMITIVO PUNTA AQUILA SALENTO ●	7 46
Tenute Rubino, I.G.T., Puglia, 100% Primitivo	
HEBO TOSCANA ROSSO ●	8 53
Petra, D.O.C., Toscana, Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc, Sangiovese	
BARBERA D'ASTI LA VILLA ●	7 46
Tenuta Olim Bauda, D.O.C.G., Piemonte, 100% Barbera	
VERMENTINO DI SARDEGNA ●	7 46
Antonella Corda, D.O.C., Sardegna, 100% Vermentino	
TURRANIO SAUVIGNON ●	6 41
Bosco del Merlo, D.O.C., Friuli, 100% Sauvignon Blanc	
ROSA DEL GOLFO ●	7 46
Rosa del Golfo I.G.T., Puglia, Negroamaro, Malvasia Nera	

DIGESTIVO

LIMONCELLO	4 cl	6
ARANCELLO DI SICILIA	4 cl	7
AVERNA	4 cl	6
MONTENEGRO	4 cl	6
RAMAZZOTTI	4 cl	6
AMARO DEL CAPO	4 cl	8
JEFFERSON	4 cl	9
BAILEYS	4 cl	6
AMARETTO	4 cl	6
SAMBUCA	4 cl	6
GRAPPA BRUNELLO	2 cl	9
GRAPPA MOSCATO	2 cl	9
GRAPPA BAROLO	2 cl	9

LIMITED EDITION PIZZA

ALICE IN WONDERLAND	26
San-Marzano-Tomatensauce DOP, Burrata-Käse, Sardellenfilets aus Amalfi, Leccino Oliven	
BRESAOLA	26
San-Marzano-Tomatensauce DOP, Bresaola vom Rind, Rucola, frischer Ricotta, schwarzes Olivenpulver	
GREEN CARBONARA	27
Mozzarella Fiordilatte, Speck, grüne Spargeln, Eigelb-Creme, Pecorino Romano-Splittter, schwarzer Pfeffer	
DON'T CALL ME HAWAII	25
Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, gerösteter Schinken, karamellisierte Ananas, gehackte Erdnüsse	

DOLCE

PIZZA DOLCE SORPRESA	14
Überraschungsdessertpizza	
TIRAMISÙ	10
Hausgemachtes Tiramisù	
TORTINO AL CIOCCOLATO	10
Hausgemachtes Schokotörtchen mit flüssigem Kern	
CANNOLO SICILIANO	9
Hausgemachter Cannolo, Ricotta-Füllung, Pistazie	
AFFOGATO AL CAFFÈ	7
Vanillekugel mit Kaffee übergossen	
GELATI	Kugel / 3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Pistazie, Mocca, Karamell, Mango, Zitrone	

CAFFÈ & TE

ESPRESSO	4.50
CAFFÈ CREME	4.50
SCHALE	5.50
CAPPUCCINO	5.50
DOPPIO ESPRESSO	5.50
ESPRESSO CORRETTO	6
ESPRESSO MACCHIATO	5
LATTE MACCHIATO	5.50
TÈ	5

Alle Pizzen sind mit glutenfreiem Teig erhältlich.*

Preise in CHF inkl. MWST. Die Deklaration finden Sie an der Infostation. Bei Allergien oder Intoleranzen gibt unser Personal gerne Auskunft.

* Eine Kontamination mit glutenhaltigen Produkten kann nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

