



pazzo napoletano

a slice of napoli



PER INIZIARE

INSALATINA Blattsalat, Tomaten, Gurke, Karotten, hausgemachtes Dressing	9.50
INSALATINA ESTIVA Blattsalat, Feta-Käse, Leccino Oliven, Gurke, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Zitrus-Öl	15
CARPACCIO DI BRESAOLA Bresaola vom Rind, Salsa Tonnata, Radiesschen, Tarallo, Olivenöl	19
BURRATA PUGLIESE Ganzer Burrata-Käse, Tomaten, Basilikum	15
BRUSCHETTA Hausgemachtes Brot, Tomaten, Oregano	à 2 Stück / 8

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 Aperol / Hugo / Campari / Lemon / Bellini	10
PROSECCO	9
NEGRONI SBAGLIATO	14
SARTI SPRITZ Tipp	12

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilikum	18	PAZZO NAPOLETANO Mozzarella Fiordilatte, 36 Monate gereifter Parmaschinken DOP, Cherrytomaten, Burrata-Käse, Basilikum	26	PARMA QUEEN Gelbe Cherrytomatensauce, 36 Monate gereifter Parmaschinken DOP, Burrata-Käse, getrocknete San-Marzano-Tomaten, Basilikum	29
FAVOLOSA San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salami, scharfer Akazienhonig, Jalapeño	25	BUFALINA San-Marzano-Tomatensauce DOP, Büffelmozzarella DOP, Basilikum, Olivenöl EVO	23	SORRENTINA Mozzarella Fiordilatte, 36 Monate gereifter Parmaschinken DOP, Cherrytomaten, Rucola, Parmesansplitter	26
SALMON STYLE Zucchini-Creme, Räucherlachs, Burrata-Käse, getrocknete Tomaten, schwarze Salzpflocken, frischer Schnittlauch	27	DIAVOLETTA San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, scharfe Spianata Calabrese, scharfe Peperoncino-Salsa	24	PROSCIUTTO & FUNGHI San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Champignons, gerösteter Schinken	23
PESTO Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Burrata-Käse, Cherrytomaten, Parmesansplitter, Pinienkerne	25	NAPOLI San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Leccino Oliven, Kapern, Sardellenfilets aus Amalfi, Oregano	24	TONNO LOVER Mozzarella Fiordilatte, Thunfisch aus Amalfi, karamellisierte Zwiebeln, Mohnsamen	26
SICILIANA San-Marzano-Tomatensauce DOP, frittierte Auberginen geräucherter Provolone-Käse	22	SALSICCIA & FRIARIELLI Geräucherter Provolone-Käse, Salsiccia, neapolitanische Friarielli	26	CAPRICCIOSA San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, Leccino Oliven, Champignons, Artischocken, gerösteter Schinken	26
LA BRESAOLA San-Marzano-Tomatensauce DOP, Rucola, Bresaola vom Rind, frischer Ricotta, schwarzes Olivenpulver	26	VEGGIE LOVER Zucchini-Creme, frittierte Auberginen, gelbe & rote Paprika, getrocknete Tomaten, geriebener Ricotta, Thymian	25	CALZONE CLASSICO San-Marzano-Tomatensauce DOP, Mozzarella Fiordilatte, frischer Ricotta, Salami, Pfeffer	24

BIRRA NAPOLETANA			
PULLICEN HELL	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

BIRRA			
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

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

SICILIAN HELL Salsa Arrabbiata aus San-Marzano-Tomaten, frittierte Auberginen, Sardellenfilets aus Amalfi, Caciocavallo-Käse	26
HOW I MET YOUR ZUCCHINI Gelbe Cherrytomatensauce, frittierte Zucchini, Burrata-Käse, Kürbiskerne, schwarze Salzpflocken, Basilikum	25
THE GREEK San-Marzano-Tomatensauce DOP, Merguez- Wurst, Feta-Käse, Leccino Oliven, rote Zwiebeln, Knoblauch	25
MORE-TADELLA, PLEASE! Mozzarella Fiordilatte, Mortadella IGP, frischer Ricotta, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien	26

DOLCE

PIZZA DOLCE SORPRESA Überraschungsdessertpizza	14
TIRAMISÙ Hausgemachtes Tiramisù	10
CHEESECAKE AL PISTACCHIO Hausgemachter Cheesecake mit Pistaziencreme	10
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanillekugel mit Kaffee übergossen	7.50
GELATO Verschiedene Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Pistazie, Mocca, Mango, Zitrone	Kugel / 4

CAFFÈ & TÈ	
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

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.-



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.