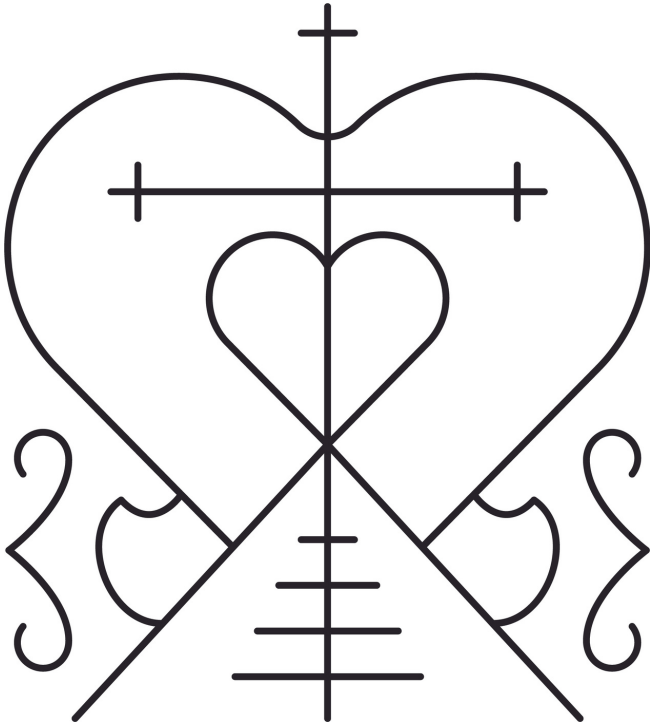


MENU
CENA



Conrad's Easy
RESTAURANT



Conrad's Easy

RESTAURANT

LIEVITI NATURALI

PIZZA AL METRO

Unsere Pizza wird nach dem Prinzip des Lievito Naturale zubereitet, auch bekannt als Lievito Madre oder italienische Mutterhefe. Durch die sorgfältige Herstellung des Hefeteigs wird unsere Pizza besonders knusprig, luftig und gut bekömmlich. Modernste Technik, ein innovatives Verfahren sowie umfangreiches Know-how und Leidenschaft tragen dazu bei, dass der Teig perfekt wird. Biologische und regionale Zutaten machen unsere "Pizza al Metro" zu einem einzigartigen Erlebnis!

Die Idee für unsere besondere Gourmet-Pizza haben wir gemeinsam mit Alvisè Ballarin aus Cavallino, Venezia ins Leben gerufen. Alvisè führt dort die Trattoria Laguna, wo auch unserer Lievito Naturale entstand. Ein Besuch bei ihm lohnt sich auf jeden Fall!

Search his page on Facebook: Trattoria Laguna e Lieviti Naturali

Our pizza is crafted following the principles of Lievito Naturale, also known as Lievito Madre, which refers to Italian mother yeast. Through a slow fermentation process, our pizza becomes delightfully crispy, airy, and harmoniously balanced. The combination of state-of-the-art technology, innovative techniques, extensive expertise, and genuine passion ensures that our dough is perfected. Don't miss the opportunity to savor our "Pizza al Metro", made with the finest organic and locally sourced ingredients, for a truly exceptional experience.

We collaborated with Alvisè Ballarin, the owner of Trattoria Laguna in Cavallino, Venezia, which is the birthplace of our Lievito Naturale. Together we developed the concept for our extraordinary "Pizza-Gourmet".

Visit him - it is more than worth your while!

PIZZA AL METRO



ALLE PIZZAS AUCH ALS TAKE-AWAY

ALL PIZZAS AVAILABLE FOR TAKE-AWAY



Conrad's Easy

RESTAURANT

LIEVITI NATURALI

PIZZA AL METRO

Le Classiche

- Ⓟ **Regina Margherita** Un Gusto (1/4m) CHF 23.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (region Valtellina), basil & oregano
- Ⓟ **Multicolor** Un Gusto (1/4m) CHF 24.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), grilliertes Gemüse, Basilikum
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (region Valtellina), grilled vegetables, basil
- 2 Hot 4 You** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Nduja di Spilinga, scharfe Salami, eingelegte Tropea Zwiebeln & Chili
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (region Valtellina), Nduja di Spilinga, spicy salami, pickled Tropea onions & chili
- Caprice** Un Gusto (1/4m) CHF 26.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Artischockenherzen, Pilze, gekochter Schinken Rovagnati D.o.P, Basilikum, Olivencrumble & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (region Valtellina), artichoke hearts, Mushrooms, cooked Ham Rovagnati D.o.P, basil, olive crumble & oregano
- Spianata Calabra** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), scharfe Salami aus Calabrien D.o.P, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (Region Valtellina), spicy salami from Calabria D.o.P, basil & Oregano
- La Figata** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Porchetta di Ariccia, Feigenkonfitüre, Gorgonzola
- Porchetta from Ariccia pork roast, fig confiture, gorgonzola
- San Daniele Speciale** Un Gusto (1/4m) CHF 30.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), San Daniele 18 Monate D.o.P, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (region Valtellina), San Daniele 18 months D.o.P, basil & oregano
- La Grassa** Un Gusto (1/4m) CHF 26.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Mortadella JGP, ricotta di bufala campana D.o.P., granella di pistacchi
- fior di latte (region Valtellina), Mortadella JGP, buffalo ricotta from Campania D.o.p., pistachio granules

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



Conrad's Easy

RESTAURANT

LIEVITI NATURALI

PIZZA AL METRO

Le Gourmet

- ⑤ **Cinderella** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Stracciatella aus Apulien D.o.P, Datteltomaten im Ofen geschmort & getrocknet, Taggiasca Oliven, Basilikum
- Stracciatella from Apulia D.o.P, date tomatoes - oven-braised & dried, Taggiasca olives , Basil
- La Carbonara** Un Gusto (1/4m) CHF 32.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Eigelb-Espuma, knuspriger Speck
- Fior di latte (Region Valtellina), egg yolk espume, crispy bacon
- Valtellina Mon Amour** Un Gusto (1/4m) CHF 30.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Rucola, Bresaola D.o.P, Grana Padano D.o.P 12 Monate, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (Region Valtellina), rocket, Bresaola D.o.P, Grana Padano D.o.P 12 months, basil & oregano
- Malinconia per la Sicilia** Un Gusto (1/4m) CHF 39.00
- Frischer Thunfisch, Stracciatella aus Apulien D.o.P, Misticanza, Pistacchio
- Fresh Tuna, Stracciatella from Apulia D.o.P, mixed salad, pistachio
- Regina Instagram** Un Gusto (1/4m) CHF 29.00
- Stracciatella aus Apulien D.o.P, geräucherter Lachs, feiner Nüsslisalat & frischer Dill
- Stracciatella from Apulia D.o.P., smoked salmon, delicious lamb's lettuce & fresh dill
- Marinara Secondo Noi** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Tomaten San Marzano, Piennolo Tomaten (Vesuvio Gebiet), Sardellenfilets, Taggiasca Oliven, Kapern aus Pantelleria, Knoblauchöl & Basilikum
- Tomatoes San Marzano, Piennolo tomatoes (Vesuvio Region), anchovy fillets, Taggiasca olives , capers from Pantelleria, garlic-oil & basil
- ⑤ **Raclette** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Engadiner & Bergeller Bergkäse, Marmellata di Mirtilli
- Fior di latte (Region Valtellina), Engadine & Bergell Mountain Cheese, blueberry marmalade
- ⑤ **La Golosa** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Birne, Baumnüsse & Honig
- Fior di latte (Region Valtellina), gorgonzola, pear, walnut & honey

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



Conrad's Easy

RESTAURANT

ANTIPASTI

STARTERS

| | | |
|---|--|-----------|
| ✓ Knackiger grüner Salat - mit Hausdressing | Crisp green salad - with our house dressing | CHF 9.50 |
| ✓ Frühlingsalat - Blattsalat, grüner Spargel, frische Büffelricotta, Pinienkerne & Granatapfel | spring salad - mixed salad, green asparagus, fresh buffalo ricotta, pine nuts & pomegranate | CHF 12.50 |
| ✓ Karottensuppe - mit Ingwer | Carrot soup - with ginger | CHF 12.50 |
| ✓ Burrata - Pomodorini & Pesto Basilico | Burrata - Cherry tomatoes & basil pesto | CHF 16.00 |
| ✓ Minestrone | Winter vegetable soup | CHF 12.50 |
| Vitello Tonnato | Vitello Tonnato | CHF 26.00 |

PASTA

PASTA

| | | |
|--|--|-----------|
| ✓ Mezze maniche al pomodoro San Marzano | Mezze maniche - with tomato sauce San Marzano | CHF 19.00 |
| ✓ Tagliolini al pesto di basilico | Tagliolini with basil pesto | CHF 19.00 |
| Tagliolini al ragù | Tagliolini with ragù | CHF 23.00 |
| Pasta bambini | Pasta for children | CHF 9.00 |

ANTIPASTI & PASTA

ANTIPASTI & PASTA



Conrad's Easy

RESTAURANT

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

Kalb & Rind: Schweiz | **Schwein:** Italien

Veal & Beef: Switzerland | Pork: Italy

Eier & Milchprodukte: Schweiz (regional) & Italien

Eggs & dairy products: Switzerland (regional) & Italy

Fischerzeugnisse: Sardellen: Mittelmeer

Thunfisch: Westlicher Pazifik, Lachs: Nordatlantik

Fisch products: Anchovies: Mediterranean sea

Tuna: Western Pacific, Salmon: North Atlantic

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Please ask our members of staff to assist you with information about ingredients in our dishes that may lead to allergies or cause intolerances

Alle Preise in Schweizer Franken, Inklusive MwSt.

All prices in Swiss Francs (CHF) including V.A.T

 = Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

HERKUNFTSBEZEICHNUNG, INFOS

DECLARATION OF ORIGIN, INFO