

LIEVITATI 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 Alvise Ballarin aus Cavallino, Venezia ins Leben gerufen. Alvise führt dort die Trattoria Laguna, wo auch unserer Lievito Naturale entstand. Ein Besuch bei ihm lohnt sich auf jeden Fall!

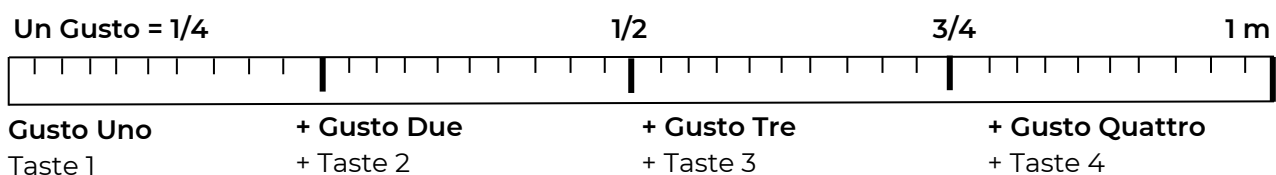
Search his page on Facebook: Trattoria Laguna e Lievitati Naturali

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 Alvise 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



LIEVITATI NATURALI

PIZZA AL METRO

Le Gourmet

- ⑤ **Orange is the new black** Un Gusto (1/4m) 28
- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Kürbiscrème, Kürbischips & geröstete Kürbiskerne
- Fior di latte (Region Valtellina), gorgonzola, pumpkin-cream, pumpkin crisps & roasted pumpkin seeds
- ⑤ **Cinderella** Un Gusto (1/4m) 28
- 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) 32
- Fior di latte (Region Valtellina), Eigelb-Espuma, knuspriger Speck & Pecorino Fioretto stagionato
- Fior di latte (Region Valtellina), egg yolk espume, crispy bacon & seasoned pecorino cheese
- Valtellina Mon Amour** Un Gusto (1/4m) 30
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Rucola, Bresaola D.o.P, Parmigiano Reggiano 30 Monate, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (Region Valtellina), rocket, Bresaola D.o.P, Parmigiano Reggiano 30 months, basil & oregano
- I Love Sicily** Un Gusto (1/4m) 39
- 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) 29
- 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) 28
- Tomaten San Marzano, Piennolo Tomaten (Vesuvio Gebiet), Sardellenfilets, Taggiasca Oliven, Kapern aus Pantelleria, Knoblauchöl, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, Piennolo tomatoes (Vesuvio Region), anchovy fillets, Taggiasca olives, capers from Pantelleria, garlic-oil, basil & oregano
- ⑤ **Raclette** Un Gusto (1/4m) 28
- Fior di latte (Region Valtellina), Engadiner Bergkäse, Raclettekäse, Olivencrumble & eingelegte Tropea Zwiebel
- Fior di latte (Region Valtellina), Engadine Mountain Cheese, Raclette cheese, olive crumble & pickled Tropea onion
- ⑤ **La Golosa** Un Gusto (1/4m) 28
- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Birne, Baumnüsse & Honig
- Fior di latte (Region Valtellina), gorgonzola, pear, walnut & honey

LIEVITATI NATURALI

PIZZA AL METRO

Le Classiche

- Ⓟ **Regina Margherita** Un Gusto (1/4m) 23
- 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) 24
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), grilliertes Gemüse, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (region Valtellina), grilled vegetables, basil & oregano
- 2 Hot 4 You** Un Gusto (1/4m) 28
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Nduja di Spilinga, scharfe Salami aus Calabrien D.o.P, eingelegte Tropea Zwiebeln, Chili & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (region Valtellina), Nduja di Spilinga, spicy salami from Calabria D.o.P pickled Tropea onions, chili & oregano
- Caprice** Un Gusto (1/4m) 26
- 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 Calabria** Un Gusto (1/4m) 28
- 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) 28
- Porchetta di Ariccia, frische Feigen, Feigenkonfitüre, Gorgonzola & Fior di latte (Region Valtellina)
- Porchetta from Ariccia pork roast, fresh figs, fig confiture, gorgonzola & fior di latte (region Valtellina)
- San Daniele Speciale** Un Gusto (1/4m) 30
- 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
- Bologna mia** Un Gusto (1/4m) 28
- Fior di latte (Region Valtellina), Mortadella JGP, Büffelmilchricotta D.o.P., Pistazien
- Fior di latte (region Valtellina), Mortadella JGP, buffalo ricotta D.o.P., pistachio
- Ⓟ **Parmigiana** Un Gusto (1/4m) 24
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), grillierte & mit Kapern panierte Auberginen, Parmigiano Reggiano 30 Monate & Basilikum
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), grilled & with capers breaded aubergines, Parmigiano Reggiano 30 months & basil

KALT

COLD

| | | |
|--|---|-------|
| Vitello tonnato | Vitello tonnato | 24/28 |
| Tuna-Tatar - japanisch inspiriert | tuna tatar - japanese inspired | 24 |
| Klassisches Rindstatar mit Brioche - mit Bio-Eigelb, 100/140g | classic Beef Tatar with brioche bread -with organic egg yolk, 100/140g | 24/34 |
| Ⓟ Knackiger grüner Salat - an einer Kräuter-Vinaigrette | Green salad - with herb vinaigrette | 9.5 |
| Ⓟ Wintersalat - Fenchel, Zitrusfrüchte & Taggiasca Oliven | Winter salad - with fennel, citrus fruits & Taggiasca olives | 12.5 |
| Ⓟ Gebackene Rande - mit Burrata & Meerrettichcrème | Baked beetroot - with burrata & horseradish cream | 22 |

WARM

HOT

| | | |
|---|---|------|
| Ⓟ Kürbissuppe - mit gerösteten Kürbiskernen & steirischem Kürbisöl | Pumpkin soup - with roasted pumpkin seeds & Styrian pumpkin oil | 12.5 |
| Tiroler Speckknödel Suppe - von Hatecke, Scuol im Unterengadin | Tyrolean bacon dumpling soup - from Hatecke, Scuol in the lower engadine | 14.5 |
| Lodge Gerstensuppe | Lodge barley soup | 12.5 |
| Brasato all' Amaroni & Amore - mit Kartoffelpüree | Braised beef in Amaroni made with Love - with mashed potatoes | 39 |
| Zart geschmortes, helles Kalbsvoressen - mit Tagliatelle oder Kartoffelpüree | Tenderly braised veal - with tagliatelle or mashed potatoes | 39 |

PASTA

PASTA

| | | |
|---|---|-------|
| Ⓟ Hausgemachte Steinpilzravioli - an Tymianbutter | Homemade porcini mushroom ravioli - with tyhme butter | 24/29 |
| Hausgemachte Ravioli al Brasato - an Salbeibutter | Homemade braised beef ravioli - with sage butter | 24/29 |
| Tagliatelle al ragù | Tagliatelle with bolognese sauce | 23/28 |
| Paccheri alla 'nduja - Pasta mit pikanter kalabresischer Wurstspezialität | Paccheri con la nduja - Pasta with spicy calabrian sausage speciality | 19/23 |
| Ⓟ Paccheri al pomodoro San Marzano | Paccheri - with tomato sauce San Marzano | 16 |
| Max's Pasta - Tagliatelle mit Spinat, crème fraîche & kurz angebratenem Thunfisch | Max's Pasta - Tagliatelle with spinach, crème fraîche & seared tuna | 29 |
| Pasta bambini | Pasta for children | 9 |

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

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

Veal & Beef: Switzerland & Italy | 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

Brotprodukte: Schüttelbrot & glutenfreies Brot: Italien

Pancakes & Gipfeli: Frankreich

Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Bread: Rye bread & gluten-free bread: Italy

Pancakes & Croissants: France

All other breads and pastries: Switzerland

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, Inklusiv MwSt.

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



= Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes