

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!

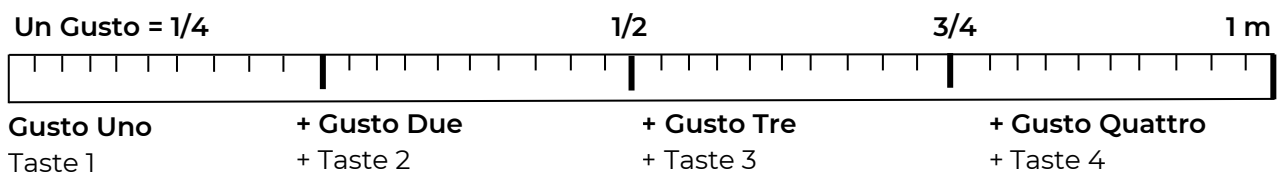
Search his page on Facebook: Trattoria Laguna e Lievitati Naturali

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 Classiche

VEGETARIANE & CARNE

 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		
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 Calabra	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		
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		
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		
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		
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		

LIEVITATI NATURALI

PIZZA AL METRO

Le Gourmet

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		
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)		
 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		
 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		
 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		
 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		
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		

KALT

COLD

✓ 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	14.5
✓ Kürbis Carpaccio - mit Nuss-Crunch, Minz-Pesto & Taggiasca Oliven	Pumpkin carpaccio - nut crunch, mint pesto & Taggiasca olives	15.5
Tuna-Tatar - japanisch inspiriert	tuna tatar - japanese inspired	24
Vitello tonnato	Vitello tonnato	24/28
Klassisches Rindstatar mit Brioche - mit Bio-Eigelb, 100/140g	classic Beef Tatar with brioche bread -with organic egg yolk, 100/140g	24/34

WARM

HOT

✓ Kürbissuppe - mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen & steirischem Kürbisöl	Pumpkin soup - with ginger, roasted pumpkin seeds & Styrian pumpkin oil	12.5
Lodge Gerstensuppe	Lodge barley soup	12.5
Tiroler Speckknödel Suppe - von Hatecke, Scuol im Unterengadin	Tyrolean bacon dumpling soup - from Hatecke, Scuol in the lower engadine	14.5

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Brasato all' Amarone & Amore - mit Polenta Taragna	Braised beef in Amarone made with Love - with cornmeal	39
Zart geschmortes, helles Kalbsvoressen - mit Kartoffelpüree	Tenderly braised veal - with mashed potatoes	39
Torre di Tonno - Kurz gebratener Thunfisch ummantelt mit Sesam, Pak Choi, Zwiebelcrunch & Limettensauce	Tuna Tower - Flash-fried tuna coated with sesame seeds, pak choi, onion crunch & lime sauce	42
Karree vom Lamm - mit Rosmarinkartoffeln, Zucchiniküchlein & Minze	Lamm cart - with rosemary potatoes, zucchini cake & mint	46

PASTA

PASTA

✓ Mezze Maniche al pomodoro	Mezze Maniche - with tomato sauce San Marzano	16
✓ Pizzoccheri Valtellinesi	Pizzoccheri Valtellinesi	23
✓ Hausgemachte Ravioli - Saisonale Gusti	Homemade ravioli - Seasonal Fillings	24/29
Pasta bambini	Pasta for children	9
Mezze Maniche alla 'nduja - Pasta mit pikanter kalabresischer Wurstspezialität	Mezze Maniche con la nduja - Pasta with spicy calabrian sausage speciality	19/23
Tagliatelle al ragù	Tagliatelle with bolognese sauce	23/28
Rici's Pasta - Tagliatelle mit Lachs & Martini Bianco Sauce	Rici's Pasta - Tagliatelle with salmon & Martini Bianco sauce	29

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

Kalb & Rind: Schweiz **Schwein:** Italien & Spanien **Lamm:** Australien¹

Veal & Beef: Switzerland Pork: Italy & Spain Lamb: Australia¹

¹ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

¹ May have been produced using non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

Eier & Milchprodukte: Schweiz (regional), Italien

Eggs & dairy products: Switzerland (regional) & Italy

Fischerzeugnisse: Sardellen: Mittelmeer

Thunfisch: Indischer Ozean, Lachs: Norwegen

Fish products: Anchovies: Mediterranean sea

Tuna: Indian Ocean, Salmon: Norway

Brotprodukte: Schüttelbrot & glutenfreies Brot: Italien

Gipfeli: Schweiz (regional)

Pancakes: Frankreich

Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Bread: Rye bread & gluten-free bread: Italy

Croissants: Switzerland (regional)

Pancakes: 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, Inklusive MwSt.

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

🌿 = Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes