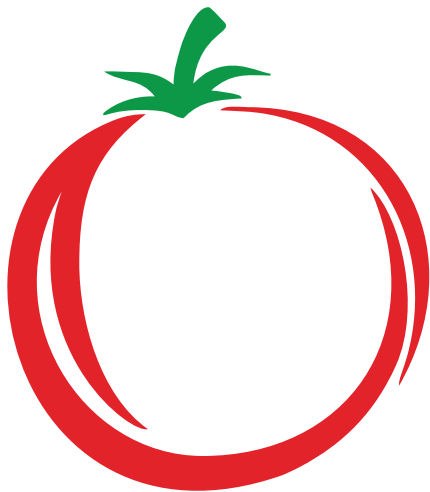




San Marzano

AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA

APERITIVI

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco	12.50
San Marzano Spritz	Carpano Botanicals Bitter, Prosecco	12.50
Negroni	Carpano Botanicals Bitter, Carpano Rosso, Gin	15.00
Negroni Sbagliato	Carpano Botanicals Bitter, Carpano Rosso, Prosecco	15.00
Virgin Spritz	S. Pellegrino Cocktail, Soda	10.50
Sanbitter		5.50

BOLLICINE

Prosecco Treviso Extra Dry DOC,Venetien, Montelliana	Glera	10cl/75cl	9.00/59.00
Franciacorta Cuvee Real Brut DOCG, Lombardei, Antica Fratta	Chardonnay, Pinot Nero	10cl/75cl	13.50/77.00

ANTIPASTI

Antipasti S. Marzano	Prosciutto Crudo di Parma, Salame piccante, Mortadella di Bologna IGP, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Oliven	29.50
Antipasti Vegetariano S. Marzano	Verdure sotto aceto con Burrata di Andria	21.50
Burrata di Andria DOP	con Pomodorino Datterino	14.50
Mozzarella di Bufala	con Prosciutto Crudo di Parma	23.50

PIZZA

Marinara	S. Marzano DOP, Knoblauch, Oregano, Basilikum, EVO Öl	18.00
Margherita	S. Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte, EVO Öl	19.50
Margherita DOP	S. Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala DOP, EVO Öl	25.00
O sole mio	S. Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, Provola, Pomodorini Gialli, EVO Öl	23.00
Salame Piccante	S. Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte, Salame piccante, EVO Öl	23.50
4 Stagioni	S. Marzano DOP, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Artischocken, Oliven, Funghi, EVO Öl	24.50
Napoli	S. Marzano DOP, Sardellen, Kapern, Oliven, EVO Öl	22.50
Salsiccia e Friarelli	Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Fenchel-Salsiccia, Friarelli, EVO Öl	27.50
Gennaro	Fior di Latte, Steinpilzcreme, Pancetta, Nüsse, EVO Öl	27.50
Tonno	S. Marzano DOP, Zwiebel, Oliven, EVO Öl	25.00
Amore	S. Marzano DOP, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma, Pomodorini, Burrata di Andria DOP, EVO Öl	31.50
Amalfi	Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Mortadella IGP, Pistazien, Burrata, EVO Öl	30.00
Pizza del mese	Monatskreation unseren Pizzaiolo	Monatspreis

DOLCI

Babà al rum		12.00
Tiramisu		12.00
Cannoli Siciliani	mit gesüsste Ricotta-Crème und Pistazie	3 Stk. 12.00

FÜR ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICEPERSONAL
HERKUNFT FLEISCH UND FISCH: SCHWEIZ, ITALIEN



VERMUT

Carpano Bianco	4cl	8.00
Carpano Rosso	4cl	8.00
Carpano Extra Dry	4cl	8.00

VINI BIANCHI

Pinot Grigio DOC, Südtirol, Alois Lageder	Pinot Grigio	10cl/75cl	9.00/61.00
Roero Arneis DOCG, Piemont, M. Carbone	Arneis	10cl/75cl	9.50/63.00
S. Vincenzo Bianco IGT,Venetien, Anselmi	Garganega, Chardonnay, Sauvignon	10cl/75cl	8.50/58.00
Chardonnay Langhe DOC, Piemont, Moccagatta	Chardonnay	75cl	62.00
Vermentino Toscana IGT, Toskana, Rocca di Frassinello	Vermentino	75cl	59.00

VINI ROSSI

Primitivo di Manduria Papale DOP, Apulien, Varvaglione	Primitivo	10cl/75cl	8.50/59.00
Poggio alla Guardia DOC, Toskana, Rocca di Frassinello	Cab.Sauvignon, Merlot, Sangiovese	10cl/75cl	9.00/62.00
Core di Montevetrano IGT, Kampanien, Montevetrano	Aglianico	10cl/75cl	9.50/65.00
Barbera d’Alba Bussia Canavere DOC, Piemont, Fratelli Giacosa	Barbera	75cl	59.00
Barbazzale Rosso Etna DOC, Sizilien, Cottanera	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	75cl	57.00

BEVANDE

S. Pellegrino/Acqua Panna	50cl/75cl	6.00/9.00
Coca Cola/Coca Cola Zero/Apfelshorley	33cl	5.00
Aranciata/Limonata/Chinotto	27.5cl	5.50

BIRRA

Moretti/Panache	30cl/50cl	5.50/7.50
Moretti Zero	33cl	5.50
PullicenHell	33cl	6.50
Ichnusa	33cl	6.50
Erdinger Weissbier	33cl	6.50

CAFFÉ/DIGESTIVO

Espresso		4.50
Espresso Doppio		6.50
Corretto Grappa		7.00
Limoncello	4cl	7.00
Carpano Botanicals Bitter	4cl	8.50
Italicus - Rosolio di Bergamotto	4cl	9.00
Amaro del Capo / Cynar	4cl	8.00
Amaretto di Saronno	4cl	8.00
Grappa Bianca/Barrique	2cl	12.00/14.00

Preise in CHF inklusive MwSt.