

La Piazza

Ristorante & Pinseria

Beim Einkauf legen wir grossen Wert auf die Qualität und die Herkunft der Produkte. Unsere Gerichte werden mit Leidenschaft zubereitet und sind mit wenigen Ausnahmen hausgemacht.

Die Pinsa Romana-Pizza wurde bereits im antiken Rom gebacken. Pinsa kommt von dem Wort pinsere, was im Lateinischen zerquetschen bedeutet. Früher wurde das Getreide für diese Art Pizza noch verquetscht oder zerdrückt und mit Kräutern zusammen zu einem Teig verarbeitet. Im Prinzip ist Pinsa eine Mischung aus Pizza und Focaccia, eine Art Edelpizza. Sie kann sehr unterschiedlich belegt werden. Traditionell wird sie nur mit Käse, Tomaten und Basilikum belegt. Aber auch mit vielen anderen Zutaten, kann man eine schmackhafte Pinsa kreieren

Pinsa wird von vielen Italienern immer noch nach altem Rezept gemacht, nämlich mit Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig. Der Teig wird für 3-4 Tage im Kühlschrank gelagert, bis er vollständig aufgegangen ist und wird dadurch besonders bekömmlich und aromatisch. Das Reis- und Sojamehl ist sehr entscheidend für den tollen Geschmack.

Pinsa wird zuerst als Teigfladen gebacken und dann belegt! Als Triebmittel nützen wir Lievito-Madre und eine mini kleine Menge frische Hefe!

Lasst Euch verzaubern....

VARIAZIONI DI PASTA A SCELTA

xx

SCELTA PASTA // PASTA NACH WAHL

SPAGHETTI - PENNE - TAGLIATELLE - GNOCCHI

ALLA BOLOGNESE
Rindfleisch&Tomaten
FR 25.00

ALLA CARBONARA
Speck,Eigelb & Parmesan
FR.25.00

ALL` ARRABBIATA
Tomaten,Peperoncino, Knoblauch
FR. 23.50

ALLA CALABRESE
Kalbfleisch, Tomaten
Rahm &Peperoncino
FR. 27.00

ALLA FIAMMA
Paprikasauce, Peperoni & Kalbfleisch
& Peperoncino
FR. 28.00

PASTA SENZA GLUTEINE
Gluteinfreie Teigwaren
mit Tomatensauce
FR.22.50

AL BURRO E SALVIA
Butter und Salbei
FR. 21.00

ALL`AMATRICIANA
Guanciale, Pecorino
Cipolla e Pomodoro
FR. 26.00

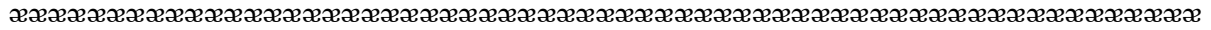
ALLA MONTANARA
Gorgonzola,Steinpilze & Speck
Fr. 25.50

NAPOLI
Pomodoro e Basilico
FR. 22.50

AGLIO E OLIO
Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino
FR. 22.50

AL PESTO
Pasta nach Wahl mit Pesto
FR. 21.50

PINSA O PIZZA



MONTANARA

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Rucola
FR. 26.50

PIZZA SARACENO

Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Speck, gehobelter Parmesan
FR. 24.50

CAPRICCIOSA

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Salami, Pilze
FR. 23.50

BRACCIO DI FERRO

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei
FR. 24.50

DON POLLO

Pouletstreifen, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan & Cherry Tomaten
FR. 28.50

LA PIAZZA

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsgeschnetzeltes & Champignons
FR. 31.50

ALFREDO

Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella, feines Rindscarpaccio & Cherry Tomaten
FR. 31.50

PINSA O PIZZA SENZA GLUTINE A SCELTA

Gluteinfreie Pinsa oder Pizza nach Wahl

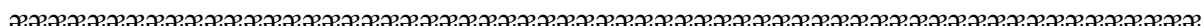
Fleischherkunft:

Kalbfleisch: Schweiz, **Rindfleisch:** Argentinien, Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz, Dänemark

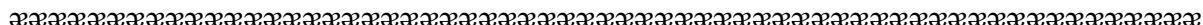
Schweinefleisch: Schweiz

CAFFÉ



ESPRESSO, KAFFEE CRÈME, TEE	FR. 4.50
SCHALE	FR. 5.00
OVOMATINE	FR. 5.50
HEISSE SCHOKOLADE	FR. 5.50
CAPPUCCINO	FR. 5.50
LATTE MACCHIATO	FR. 5.50
DOPPELTER ESPRESSO	FR. 6.50
CORETTO - GRAPPA ODER BRANDY	FR. 8.50

APERITIVI



PERNOD	4 cl.	40°	FR. 8.50
MARTINI BIANCO	4 cl.	15°	FR. 10.50
CAMPARI	4 cl.	23°	FR. 8.50
CAMPARI ORANGE	12 cl.	23°	FR. 14.50
SHERRY TRIO PEPE	5 cl	15.5°	FR. 9.50
BITTER SAN PELLEGRINO	10 cl.		FR. 7.00
APÉROL	4 cl.	15°	FR. 9.50
APÉROL SPRITZ	12 cl.	15°	FR. 12.50
NATURE SPRITZ			FR. 8.00
HUGO	10cl.		FR. 12.50
CRODINO			
NEGRONI	20cl.		FR.16.00
CHINOTTO	10cl.		FR. 7.50
LIMONATA	20cl.		FR. 7.50
ARANCIATA	20cl.		FR. 7.50

