

## BIBITE Getränk Soft Drink Pet 0.5l

Mineral San Pellegrino .....	4.30 CHF
Mineral/Acqua Panna.....	4.30 CHF
Fanta, Sprite, Rivella .....	4.50 CHF
Cola, Ice tea, Shorley.....	4.50 CHF
Chinotto und Limonade.....	4.50 CHF
Schwepps Tonic .....	4.50 CHF
Red Bull .....	5.50 CHF



## BIRRE E VINO Biere und Weine Beers and Wines

Bier Moretti 0.33l .....	4.50 CHF
Bier Moretti 0.5l.....	5.50 CHF
Edelspez 0.33l .....	4.50 CHF
Löwengarten 0.5l .....	5.80 CHF
Weizenbier, Most mit Alk 0.5l .....	6.80 CHF
Rotwein und Weisswein 1 dl.....	6.50 CHF



## BAR

Espresso.....	3.80 CHF
Caffè .....	4.20 CHF
Latte Macchiato .....	4.80 CHF
Cappuccino.....	4.80 CHF
Doppelte Espresso .....	5.80 CHF
<small>(Soja-, Hafer- und Mandelmilch zuschlag 0.50 CHF)</small>	
Espresso Corretto .....	6.80 CHF



## APERITIVO

SanBittèr, Crodino 1 dl.....	5.50 CHF
Campari-Orange 4 dl .....	9.50 CHF
Lillet Berry 2dl .....	13.50 CHF
Aperolspritz 2dl.....	10.50 CHF
Prosecco 1 dl.....	7.50 CHF
Hugo 2dl.....	8.50 CHF
Gin Tonic 2dl.....	15.50 CHF



# TASTE OF ITALIAN FOOD

# Elisa's





## PIADINA

Italienisches Fladenbrot gefüllt  
Italian Flatbread

Vegetarische mit grilliertem Gemüse und Galbanone (it. Käse).....	10.50 CHF
Mortadella, Galbanone (it. Käse), Salat.....	11.50 CHF
Gekochter Schinken, Galbanone (it. Käse), Salat.....	11.50 CHF
Truthahnbrust, Galbanone (it. Käse), Salat .....	12.50 CHF
Thunfisch, Galbanone (it. Käse), Salat.....	11.50 CHF
Scharfe Salame, Salat und Galbanone (it. Käse).....	12.00 CHF
Rohschinken, Galbanone (it. Käse), Salat.....	13.00 CHF
Caprese mit Mozzarella, Tomaten und Rucola .....	14.50 CHF

## ANTIPASTI

Vorspeisen und Salate  
appetizers and salads

Bresaola (getrocknetes Rindfleisch, Rucola und Parmesanspäne).....	18.50 CHF
Caprese (Tomaten und Mozzarella).....	15.50 CHF
grosser Thunfischsalat (gekochtes Ei mit Zwiebeln) .....	16.50 CHF
gemischter Salat .....	8.50 CHF

## DESSERT

Hausgemacht  
home-made

Tiramisu.....	7.50 CHF
Pana Cotta.....	6.50 CHF
Zitronenkuchen, Cannolo Siciliano.....	7.50 CHF



## PINSA

Tagesmenü .....	17.50 CHF
Margherita (Mozzarella und Tomatensauce) .....	16.00 CHF
Vegetariana (Mozzarella Tomaten und grilliertes Gemüse) .....	18.00 CHF
Prosciutto e funghi (Mozzarella Tomaten, Champignon und Tomaten)..	19.00 CHF
Diavola (Tomaten Mozzarella Scharfe Salame).....	19.00 CHF
Parma (Rucola, Rohschinken und Parmesan) .....	21.00 CHF

- Zu Allergenen gibt Ihnen unser Verkaufspersonal gerne Auskunft
- For the allergies you can ask our employees
- Fleisch Herkunft Schweiz und Italien
- Meat origin Switzerland and Italy

## Was ist eine PINSA...

Köstlich, leicht und gut verdaulich: die Eigenschaften der Pinsa

Jede Zutat der Pinsa Romana lässt sich leicht verdauen und kann zugleich hervorragend mit deftigeren Beilagen kombiniert werden. Das Geheimnis ihres leichten Teigs besteht übrigens darin, dass er 48 bis 72 Stunden lang aufgehen muss, damit er «den Magen nicht aufbläht» und damit jenes typische Durstgefühl hervorruft, das gern auch mit gewöhnlicher Pizza einhergeht, deren Teig noch nicht ganz fertig ist. Traditionell wird die Pinsa erst nach dem Backen gesalzen, aber nach Wunsch kann das Salz natürlich auch weggelassen werden.

Hauptsache ist, dass die Pinsa niemals mit einer Pizza verwechselt wird!