











# SLICE

RISTORANTE • PIZZERIA

MENU



# ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA  	klein	16.-
Mozzarella di Bufala, Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikumöl und Salatbouquet	groß	22.-
ASPARAGI E BURRATA  	klein	19.50
Spargelsalat mit Burrata, Erdbeeren, Pinienkernen und Balsamico-Glasur	groß	29.50
CARPACCIO DI POLIPO   	klein	19.50
Oktopus-Carpaccio mit Bärlauch, Orangen-Fenchelsalat	groß	29.50
TARTARE DI MANZO 	klein	21.50
Tatar aus magerem Schweizer Rindfleisch, Kapern, rote Zwiebeln und kleine Garnitur, serviert mit hausgemachtem Knoblauchbrot	groß	33.50
INSALATA VERDE 		8.-
Grüner Salat		
INSALATA MISTA 		11.50
Gemischter Salat		






# ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO  	klein	10.50
Tomatensuppe mit Basilikumöl	groß	13.50
VELLUTATA DI ASPARAGI  	klein	12.-
Spargelsuppe mit gerösteten Mandeln	groß	15.-

# PASTE

SPAGHETTI SLICE 	32.50
Spaghetti Chitarra mit Crevetten, Cherry Tomaten, hausgemachte Crevettensauce und Dill	
MACCHERONCINI AL PESTO DI AGLIO ORSINO	26.50
Hausegemacht Maccheroncini mit Bärlauchpesto, knusprigem Speck (Guanciale) und Gorgonzola fondue	
RAVIOLI AGLI ASPARAGI 	27.50
Ravioli mit Spargel-Ricotta-Füllung mit Safransauce und Pistazien	

# RISOTTI

RISOTTO BARBABIETOLA E FONDUTA AL PARMIGIANO  	25.50
Risotto mit Randen und Parmesanfondue	
RISOTTO AGLI ASPARAGI  	28.50
Spargelrisotto mit Burratacreme	
RISOTTO AL PROSECCO E TARTAR DI GAMBERO ROSSO 	30.50
Prosecco-Risotto mit rotem Garnelentartar und Lavendelschaum	

Wir haben auch glutenfreie Pasta

Kleine Portionen erhältlich, 3.- günstiger

# CARNI

ENTRECÔTE DI MANZO CAFE' DE PARIS 200g   46.50  
Entrecôte vom Rind mit Balsamicosauce, Rucola,  
Parmesanflocken und Rosmarin-Bratkartoffeln

FILETTO DI CONIGLIO  38.50  
Kaninchenfilet im Lardo-Mantel mit Süßkartoffelpüree,  
gegrillter Spargel und Blaubeersauce

GUANCIA DI MAIALE  34.50  
Bei niedriger Temperatur gegarte Schweinebacke in Rotwein  
mit Polenta und frische Fava-Bohnen im Butter-Sauce

# PESCE

TRIGLIE FRITTE 34.-  
Frittierte Rotbarbe mit Coleslaw-Salat, Petersilienkartoffeln  
und Safranmayonnaise

Kleine Portionen erhältlich, 3.- günstiger

# PIZZE

NAPOLI 21.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

DIAVOLA 21.50  
Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, schwarze Oliven

QUATTRO STAGIONI 24.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Vorderschinken, Oregano

PARMA 27.-  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana-Padano-Splitter

CALZONE 26.-  
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Ei

TONNO 24.-  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, getrocknete Tomaten

SPECK E GORGONZOLA 24.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Speckstreifen, Oregano

SLICE 26.-  
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln, Speck, Peperoncini, Rucola

HAWAII 22.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken, Oregano

PROSCIUTTO 21.-  
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

NATHAN 27.50  
Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Mascarpone,  
Cherry-Tomaten, Rucola, Provola

## PIZZE VEGETARIANE

MARGHERITA 16.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

VERDURE 22.-  
Tomatensauce, Mozzarella, grilliertes Mix-Gemüse, frischer Basilikum

SORRENTINA 25.50  
Tomatensauce, kalter Buffalo Mozzarella, Basilikum, Cherry-Tomaten

## PIZZE BIANCHE

(ohne Tomatensauce)

KIKI 26.-  
Mozzarella, Rosmarin Bratkartoffeln, Provola, Salsiccia

ATLANTIC 27.50  
Mozzarella, Mascarpone, Rauchlachs, Rucola

GAMBERONI 27.50  
Mozzarella, Crevetten, Basilikumpesto, Cherry-Tomaten

ASPARAGI 26.-  
Mozzarella, Ei, Speck und Spargel

MORTAZZA 27.50  
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien, Balsamico-Glasur

Wir haben auch glutenfreien PizzaTeig  
Kleine Pizza erhältlich, 3.- günstiger.

# DEKLARATION



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 03.25

## Einwandfreie Produkte

Nachhaltigkeit und Regionalität beeinflussen unser tägliches Kochen und Einkaufen. Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir sie auf Anfrage gerne.

Eier: Schweiz

Gemüse: Es geht nichts über feines, frisches Gemüse. Daher beziehen wir die saisonalen Zutaten wann immer möglich aus der Region.

## Fleisch:

Schwein • Schweiz | Italien

Rind • Schweiz | Irland

Parmaschinken • Spanien

Salami • Italien

Vorderschinken • Italien

Mortadella • Schweiz, Tessin

Salame nostrano • Italien Kaninchen - Belgien

Fisch: Auch bei unseren Fischprodukten setzen wir auf Nachhaltigkeit und Regionalität und beziehen diese nach Möglichkeit aus der näheren Umgebung.

Lachs • Norwegen

Garnelen • Patagonien

Rotbarsch • Südostasien

Pulpo • Südostasien

Doriano Petricca, Geschäftsführer

Marco Mandurino, Küchenchef