

SLICE

RISTORANTE • PIZZERIA

MENU

ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA  	klein groß	16.- 22.-
Mozzarella di Bufala, Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikumöl und ein Salatbouquet		
INSALATA DI RADICCHIO E PERE  		19.50
Roter Radicchio, Birnen-Orangen Salat mit Pekorino-Käse, Honig-Dressing und Baumnüssen		
TARTARE DI MANZO 	klein groß	21.50 33.50
Tatar aus magerem Schweizer Rindfleisch, Kapern, rote Zwiebeln und kleine Garnitur, serviert mit hausgemachtem Knoblauchbrot		
INSALATA VERDE 		8.-
Grüner Salat		
INSALATA MISTA 		11.50
Gemischter Salat		

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO  	klein groß	10.50 13.50
Tomatensuppe mit Basilikumöl		
ZUPPA SEDANO RAPA E TOPINAMBUR  	klein groß	12.50 15.50
Sellerie- und Topinambur-Suppe mit gerösteten Haselnüssen		

PASTE

SPAGHETTI SLICE 	32.50
Spaghetti Chitarra mit Crevetten, Cherry Tomaten, hausgemachte Crevettsauce und Dill	
MACCHERONCINI ALLE CIME DI RAPA	27.50
Maccheroncini mit Stängelkohl, Salsiccia und geröstetem Kräuterbrot	
PACCHERI RADICCHIO E RICOTTA 	26.-
Paccheri mit Radicchio-Creme, gesalzenem Ricotta und Zitronenzesten	
RAVIOLI AL BRASATO	29.-
Geschmorte Rindfleischravioli mit Butter-Salbei-Sauce und Jus	

RISOTTI

RISOTTO AL CAVOLO ROSSO, MANGO E CARPACCIO DI GAMBERO 	32.50
Rotkohlrisotto, Mango-Chutney und Rote-Crevetten-Carpaccio	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI  	29.50
Steinpilzrisotto mit Trüffel	

Kleine Portionen erhältlich, 3.- günstiger
Wir haben auch glutenfreie Pasta

CARNI

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

OSSOBUCO DI VITELLO  44.50
Langsam gegartes Kalbsossoobuco mit Safranrisotto, saisonales Gemüse und Gremolata (petrezielle Garniture)

POLLO RIPIENO  36.50
Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella und Basilikum im Speckmantel an Marsalasauce, frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln

PESCE

TRIGLIA MILLEFOGLIE  36.50
Rotbarben-Millefeuille mit Reischips, süß-saurer Tomatencreme und frittierten Kapern

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, Provolone

PIZZE VEGETARIANE

MARGHERITA 16.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

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

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

PIZZE BIANCHE

(ohne Tomatensauce)

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

 PORCINI 28.50
Mozzarella, Steinpilze, Speck, Radicchio und Trüffelöl

GAMBERONI 27.50
Mozzarella, Crevetten, Basilikumpesto, Cherry-Tomaten

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

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

DEKLARATION



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 06.25

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

Rind • Schweiz | Irland

Parmaschinken • Spanien

Scharfer Salami • Italien

Vorderschinken • Italien

Mortadella • Italien

Poulet • Schweiz

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

Garnelen • Patagonien

Rotbarben • Pazifik

Marco Mandurino, Küchenchef