

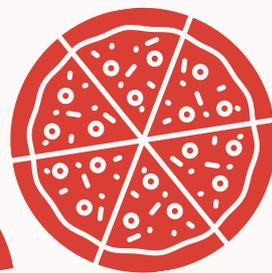
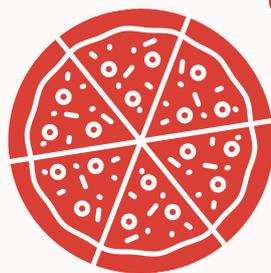
# MENÙ ASPORTO

**A QUANTE PIZZE ROTONDE  
CORRISPONDE UNA TEGLIA?**

**le nostre teglie misurano  
30 X 40 centimetri,  
(misura stimata per 2 persone)**



**equivale a**



**la tua teglia può essere composta da 2  
gusti, disponibile impasto senza  
glutine (+6 CHF a teglia)**

# PIZZE ROSSE

mezza / intera

**CAPRICCIOSA.....CHF 18/36**

nostra salsa di pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, funghi champignon, prosciutto cotto di Parma, carciofini a spicchi, olive taggiasche e olio evo toscano

**COTTO e ZOLA.....CHF 18/36**

nostra salsa di pomodoro pelato, prosciutto cotto di Parma, gorgonzola dolce e olio evo toscano

**DIAVOLA.....CHF 17/34**

nostra salsa di pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, salame ventricina piccante, olive taggiasche, basilico e olio evo toscano

**MARGHERITA.....CHF 12/24**

nostra salsa di pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo toscano

**MARINARA.....CHF 12/24**

nostra salsa di pomodoro pelato e blend di olio all'aglio

**ORTOLANA.....CHF 16/32**

nostra salsa di pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, mix di verdure al forno (zucchine, melanzane e peperoni), basilico e blend di olio all'aglio

**PARMIGIANA.....CHF 16/32**

nostra salsa di pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, melanzane fritte, parmigiano grattugiato, basilico e olio evo toscano

**TONNO E CIPOLLA.....CHF 17/34**

nostra salsa di pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, filetti di tonno Pinna Gialla, cipolla bianca, olive taggiasche e olio evo toscano

# PIZZE BIANCHE

mezza / intera

**4 FORMAGGI.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, provola affumicata, gorgonzola, stracchino e pepe nero

**CRUDO e BURRATA.....CHF 18/36**

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata salentina, basilico e olio evo toscano

**COTTO e FUNGHI.....CHF 17/34**

fior di latte di Agerola, prosciutto cotto di Parma, funghi champignon e blend di olio all'aglio

**FOCACCIA.....CHF 10/20**

con rosmarino e sale grosso o con cipolla bianca

**LIGHT.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, zucchine al forno, stracchino e blend di olio all'aglio

**PATATINA.....CHF 12/24**

crostino di patate pasta gialla di Avezzano, rosmarino e blend di olio all'aglio

**SALSICCIA e FRIARIELLI.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, salsiccia ticinese, friarielli ripassati in padella, basilico e olio evo toscano

**SALSICCIA e PATATE.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, salsiccia ticinese, patate pasta gialla di Avezzano, basilico e blend di olio all'aglio

# PIZZE SPECIALI

mezza / intera

**AMATRICIANA.....CHF 18/36**

nostra salsa di pomodoro pelato, crema di pecorino romano DOP, guanciale di Norcia croccante, cipolla bianca e pecorino grattugiato

**BUFALINA.....CHF 18/36**

nostra salsa di pomodoro pelato, treccia di bufala fatta a mano DOP (a crudo), pioggia di basilico e olio evo toscano

**CACIO e PEPE.....CHF 16/32**

fior di latte di Agerola, crema di pecorino romano DOP e pepe nero

**CARBONARA.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, zabaione salato, crema di pecorino romano DOP, guanciale di Norcia croccante e pecorino grattugiato

**CETARA.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, alici di Cetara, friarielli saltati in padella, stracciatella di burrata salentina e olio evo toscano

**GOLOSONA.....CHF 18/36**

crostino di patate pasta gialla di Avezzano, stracciatella di burrata salentina, alici di Cetara, sesamo nero e blend di olio all'aglio

**GRICIA.....CHF 17/34**

fior di latte di Agerola, guanciale di Norcia croccante, crema di pecorino romano DOP, pepe nero e pecorino grattugiato

**LOVE.....CHF 18/36**

nostra salsa di pomodoro pelato, concassè di pomodorini, stracciatella di burrata salentina, basilico e olio evo toscano

# PIZZE SPECIALI

mezza / intera

**MORTAZZA 2.0.....CHF 18/36**

crostino di patate pasta gialla di Avezzano, mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata salentina, granella di pistacchio e olio evo toscano

**PRINCIPINO.....CHF 17/34**

fior di latte di Agerola, provola affumicata, prosciutto cotto di Parma e rosmarino

**PROVOLONA.....CHF 18/36**

provola fresca affumicata, speck IGP del Trentino, crema di tartufo, stracciatella di burrata salentina e olio evo toscano

**TARTUFINA.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, funghi champignon, salsiccia ticinese, crema di tartufo e blend di olio all'aglio

**TOPOLINO.....CHF 18/36**

nostra salsa di pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, würstel bio e patatine fritte

**VEGANA.....CHF 16/32**

ogni settimana una proposta vegana e senza lattosio

**VENERDÌ.....CHF 18/36**

fior di latte di Agerola, gorgonzola, salsiccia ticinese, concassè di pomodori e cipolla bianca

**VIENNESE.....CHF 18/36**

cotoletta impanata di pollo alla Wilma's, insalata e maionese al curry

# INGREDIENTI EXTRA

+ CHF 0.50 / 1

Basilico, Blend di Olio all'Aglio, Origano

+ CHF 1.50 / 3

Cipolla bianca, Patate fritte, Salsa al Pomodoro Wilma's, Uova

+ CHF 2 / 4

Carciofini, Friarielli, Funghi Champignon, Granella di Pistacchio, Mascarpone Latteria Sorrentina, Melanzane, Olive Taggiasche, Peperoni, Patate pasta gialla di Avezzano, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, Zucchine

+ CHF 2.50 / 5

Crema di Pecorino Romano DOP, Crema di Tartufo, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Gorgonzola dolce, Provola affumicata

+ CHF 3 / 6

Alici di Cetara, Filetti di Tonno Pinna Gialla, Guanciale di Norcia, Mortadella Bologna IGP, Mozzarella senza Lattosio, Noci, Prosciutto Cotto di Parma, Salame Ventricina Piccante, Salsiccia Ticinese, Speck IGP del Trentino, Stracchino, Stracciatella di Burrata Salentina, Treccia di Bufala DOP

+ CHF 3.50 / 7

Cotoletta impanata di Pollo alla Wilma's, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi