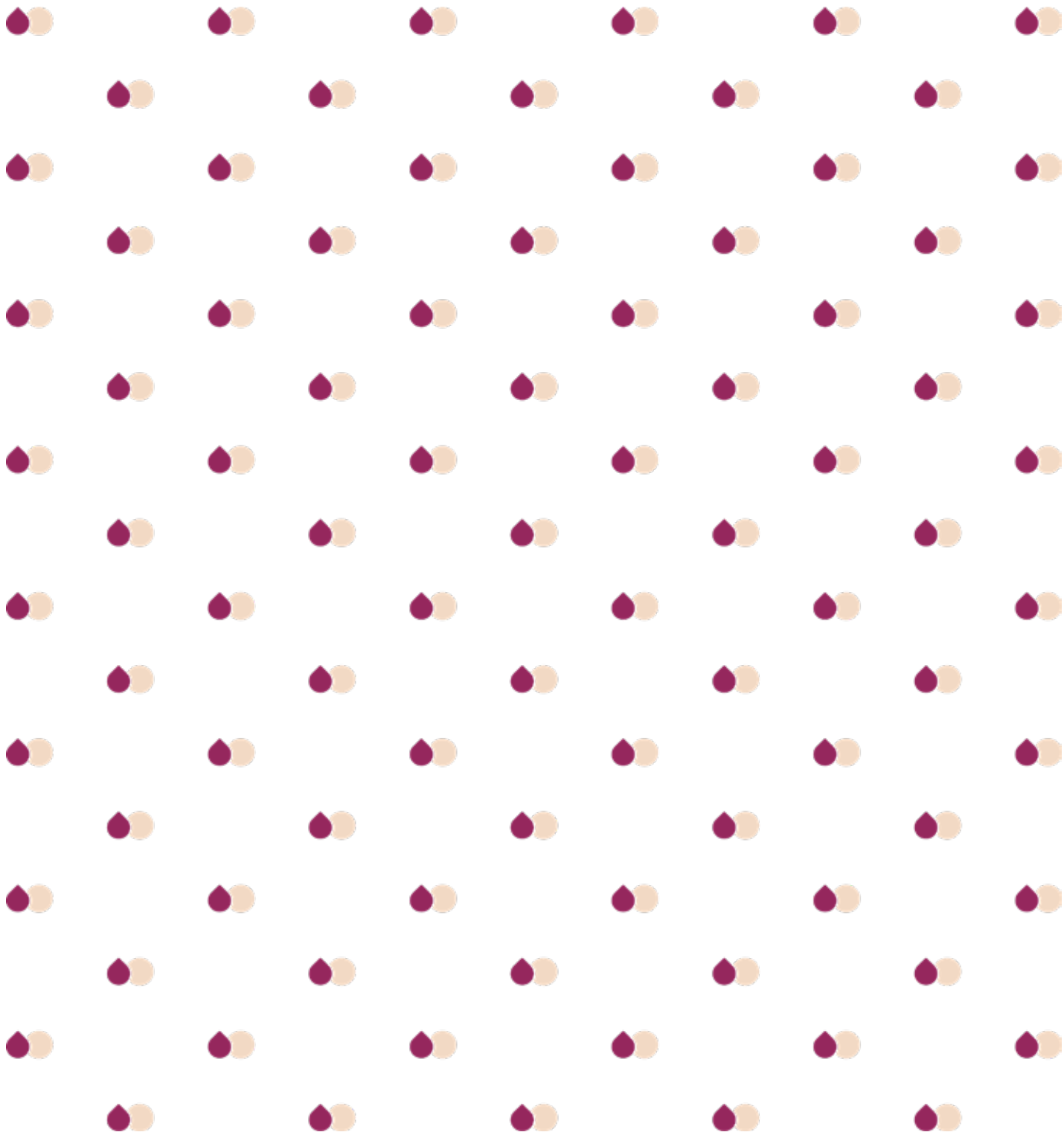




Per eventuali allergie o intolleranze rivolgersi al personale

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden
Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

biancoerosso.ch



"Pizza e birra"

Abbinamento del mese

L'orto di Remy

Fior di latte di Agerola, cavolo nero bio,
butternut bio profumata all' aglio
con grattugiata di Castelmagno DOP

*Fior di latte di Agerola, Bio-Schwarzkohl
Bio-Butternuss mit Knoblaucharoma,
geriebener Käse Castelmagno DOP*

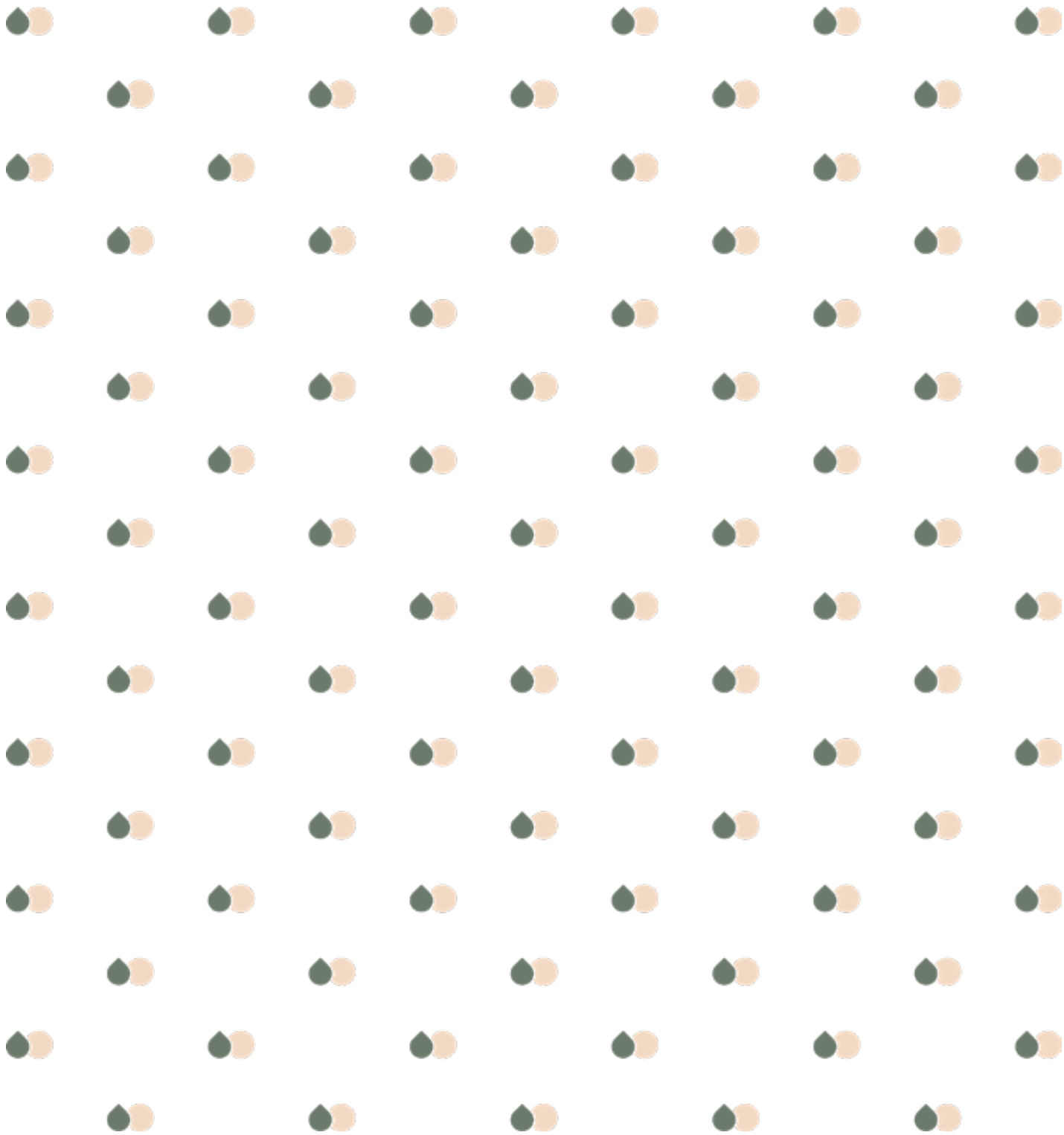
Birra Rock 'n' Roll

American Pale Ale - 7,5%

Note: pepe, freschezza, amaro

Geschmacksnoten: Pfeffer, Frische, Bitterkeit

CHF 32.00



antipasti

Crostone bufala e acciughe 14.70

Pane artigianale, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, acciughe di Cetara Delfino Battista

Hausgemachtes Brot, Büffelmozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, Sardellen Delfino Battista aus Cetara

Alici 18.80

Filetto di alici Armatore, focaccia di semola
Armatire Sardellenfilet, Grieß-Focaccia

Burrata e puntarelle 19.00

Burrata di Maldera, puntarelle di cicoria Aulentia
Burrata aus Maldera, Zichorien-Puntarelle Aulentia

Pane pugliese 12.50

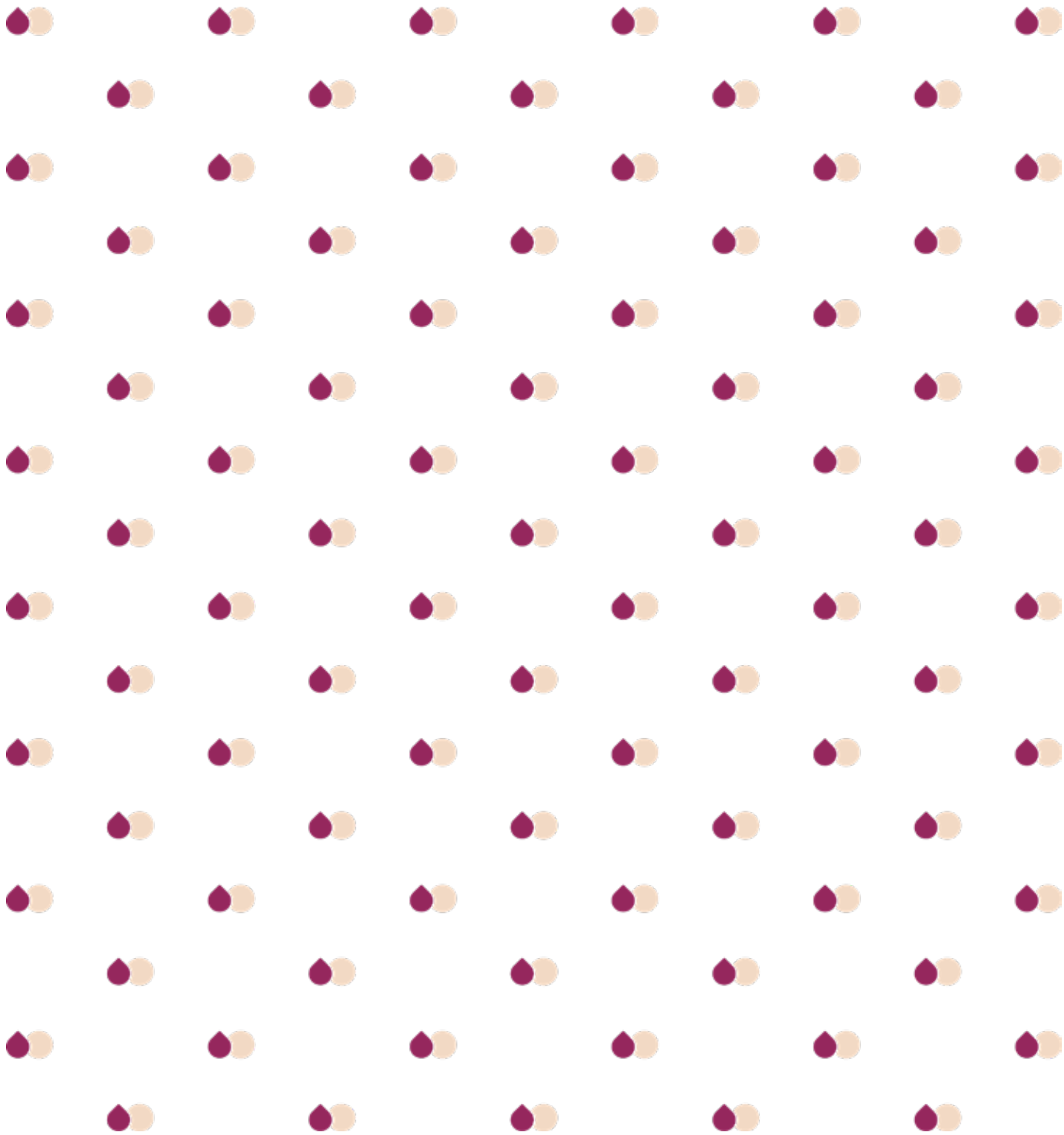
Pane artigianale croccante, pomodorino datterino rosso Aulentia, filetto di tonno Delfino Battista, cipolla rossa di tropea, insalata verde tenera in foglie, maionese, basilico, fior di latte di Agerola

Knuspriges handwerkliches Brot, rote Datteltomaten Aulentia, Thunfischfilet aus Delfino Battista, rote Zwiebel aus Tropea zarte grüne Salatblätter, Mayonnaise, Basilikum, Fior di Latte aus Agerola

Fritto misto di terra 16.50

Fagottini di speck e formaggio, arancino grande di prosciutto e mzzarella, patate dipping strips

Speck- und Käsebündel, großer Schinken-Mozzarella-Arancino, Dipper-Pommes frites



tartare

Avocado 🌿🌿🌾

22.50

Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, insalata verde tenera in foglie, citronette al lampone

Unser Avocado-Tartar, knackiges Gemüse, zarter grüner Blattsalat, Himbeer-Zitronette

Manzo 🌾

29.50

Tartare di manzo di Fassona piemontese 150g

Rindfleisch Tatar vom piemontesischem Fassona-Rind 150g

insalata

Verde 🌿🌿🌾

9.50

Insalata verde in foglie

Grüner Blattsalat

Mista 🌿🌿🌾

12.00

Insalata verde tenera in foglie, mais, carote, datterino giallo al naturale Carbone

Zarte grüne Salatblätter, Mais, Karotten, gelbe Datteln au naturel Carbone

Insalata di tonno

23.50

Insalata verde tenera in foglie, filetto di tonno tonno Delfino Battista, mais, frutta secca

Blattsalat, Thunfischfilet Delfino Battista, Mais, Dörrobst

Salsa italiana (allergeni 9, 10) e francese (allergeni 3, 9, 10) di nostra produzione.

Italienische Sauce (Allergene 9, 10) und französische Sauce (Allergene 3, 9, 10) aus hauseigener Produktion.

piatti caldi

Gnocco alla Casera

21.80

Camember, gorgonzola al cucchiaino
La Casera, fior di latte affumicato di Agerola,
pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano
DOP Vacche Rosse

*Camembert, löffelbarer Gorgonzola
La Casera, geräucherter Fior di Latte aus
Agerola, Pecorino Romano DOP,
Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse*

Parmigiana rivisitata

19.50

Melanzane, mozzarella di bufala campana
DOP Rivabianca, parmigiano reggiano DOP
Vacche Rosse, basilico, salsa di pomodoro San
Marzano DOP Agro Sarnese

*Auberginen, Büffelmozzarella DOP
Rivabianca, Parmesankäse DOP
Vacche Rosse, Basilikum, Tomatensauce
San Marzano DOP Agro Sarnese*

Uovo in purgatorio

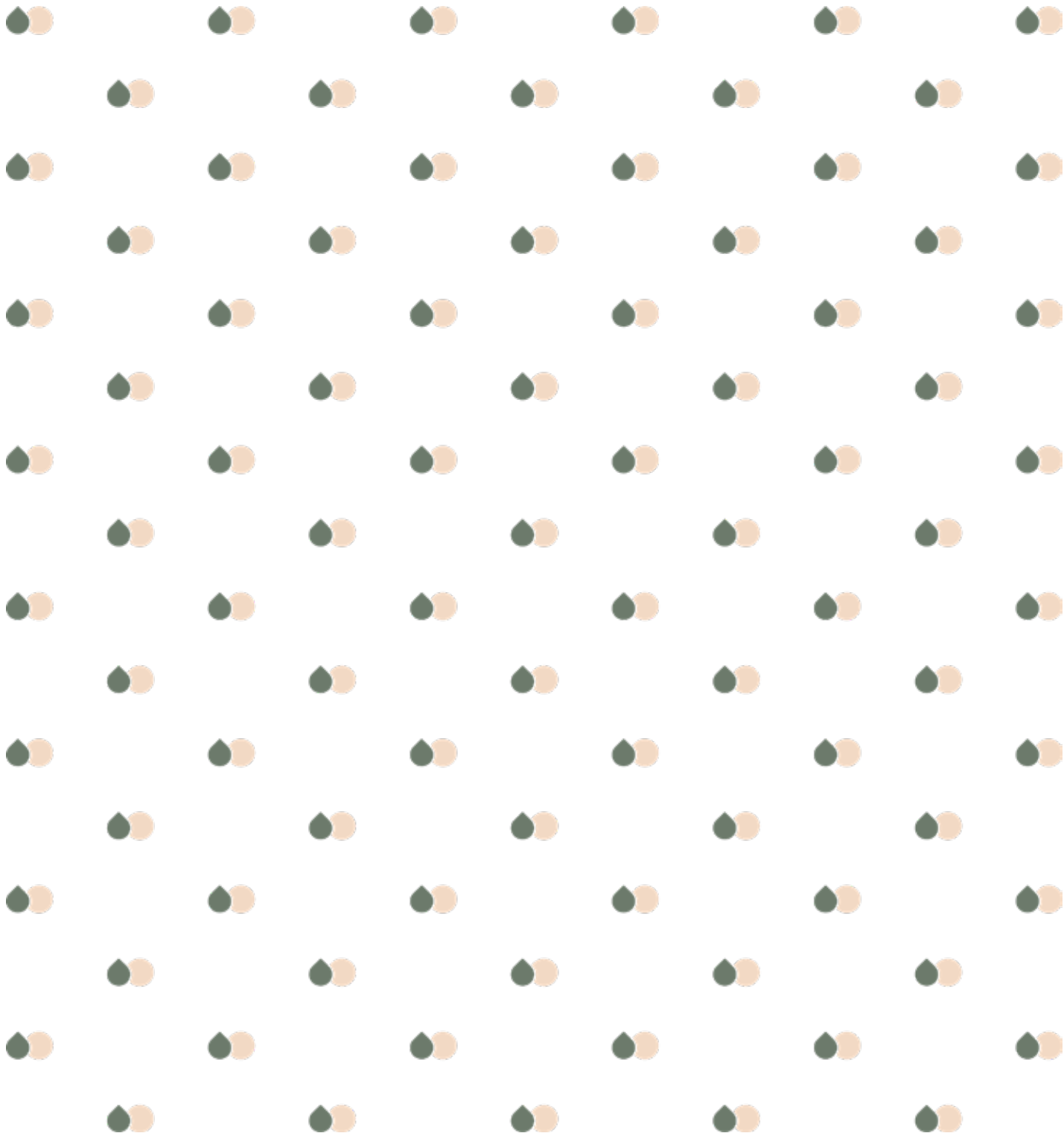
17.70

Salsa di pomodoro San Marzano DOP
Agro Sarnese, uova, Parmigiano Reggiano
DOP Vacche Rosse, basilico

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro
Sarnese, Eier, Parmigiano Reggiano DOP
Vacche Rosse, Basilikum*

focacce

| | |
|--|-------|
| Crudo | 12.00 |
| Mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, prosciutto crudo Sant'Ilario, pomodori secchi <i>Büffelmozzarella DOP Rivabianca, Sant'Ilario Rohschinken, sonnengetrocknete Tomaten</i> | |
| Cotto | 12.00 |
| Prosciutto cotto Branchi, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, pomodori secchi <i>Branchi gekochter Schinken, Büffelmozzarella DOP Rivabianca, sonnengetrocknete Tomaten</i> | |
| Mortadella | 12.00 |
| Mortadella presidio Slow Food, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca <i>Presidio Slow Food Mortadella, Büffelmozzarella DOP Rivabianca</i> | |
| Gorgonzola | 12.00 |
| Prosciutti crudo Sant'Ilario, gorgonzola La Casera <i>Sant'Ilario Rohschinken, Gorgonzola</i> | |



pizze classiche

Marinara

16.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, aglio, origano, basilico, olio d'oliva extra vergine

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

Margherita

17.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte di Agerola, olio extra vergine, basilico

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Agerola Fior di Latte, Olivenöl Extra Vergine, Basilikum

Margherita DOP

22.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, basilico, olio d'oliva extra vergine

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Büffelmozzarella DOP Rivabianca, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

Vegetariana

24.20

Fior di latte di Agerola, peperoni, olive taggiasche Riviera, capperi siciliani Occhi di Pernice, zucchine, melanzane

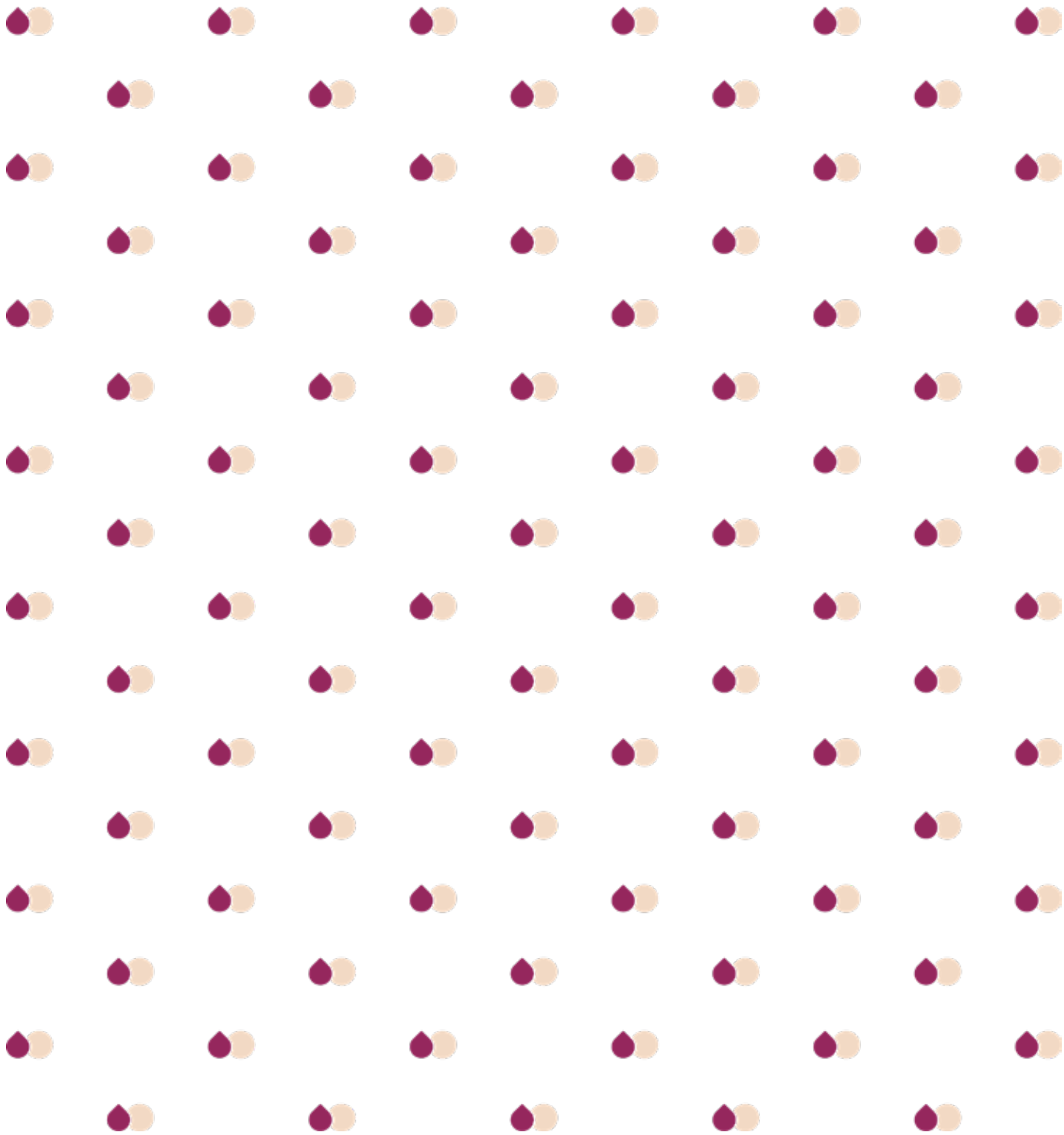
Fior di latte aus Agerola, Paprika, Oliven Taggiasche Riviera, sizilianische Kapern Occhi di Pernice, Zucchini, Auberginen

Cotto

24.80

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Branchi, ciliegini gialli semi secchi, pomodori secchi

Fior di latte aus Agerola, gekochter Branchi-Schinken, halbgetrocknete gelbe Kirschen, getrocknete Tomaten



pizze classiche

Provola e pepe 🌿

23.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte affumicato di Agerola, pepe, basilico, olio d'oliva extra vergine
Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, geräucherter Fior di latte di Agerola, Pfeffer, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

Saporita

24.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, spianata calabra piccante, burrata di Maldera, basilico, olio d'oliva extra vergine
Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, pikante Spianata Calabria, Burrata di Maldera, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

Calzone

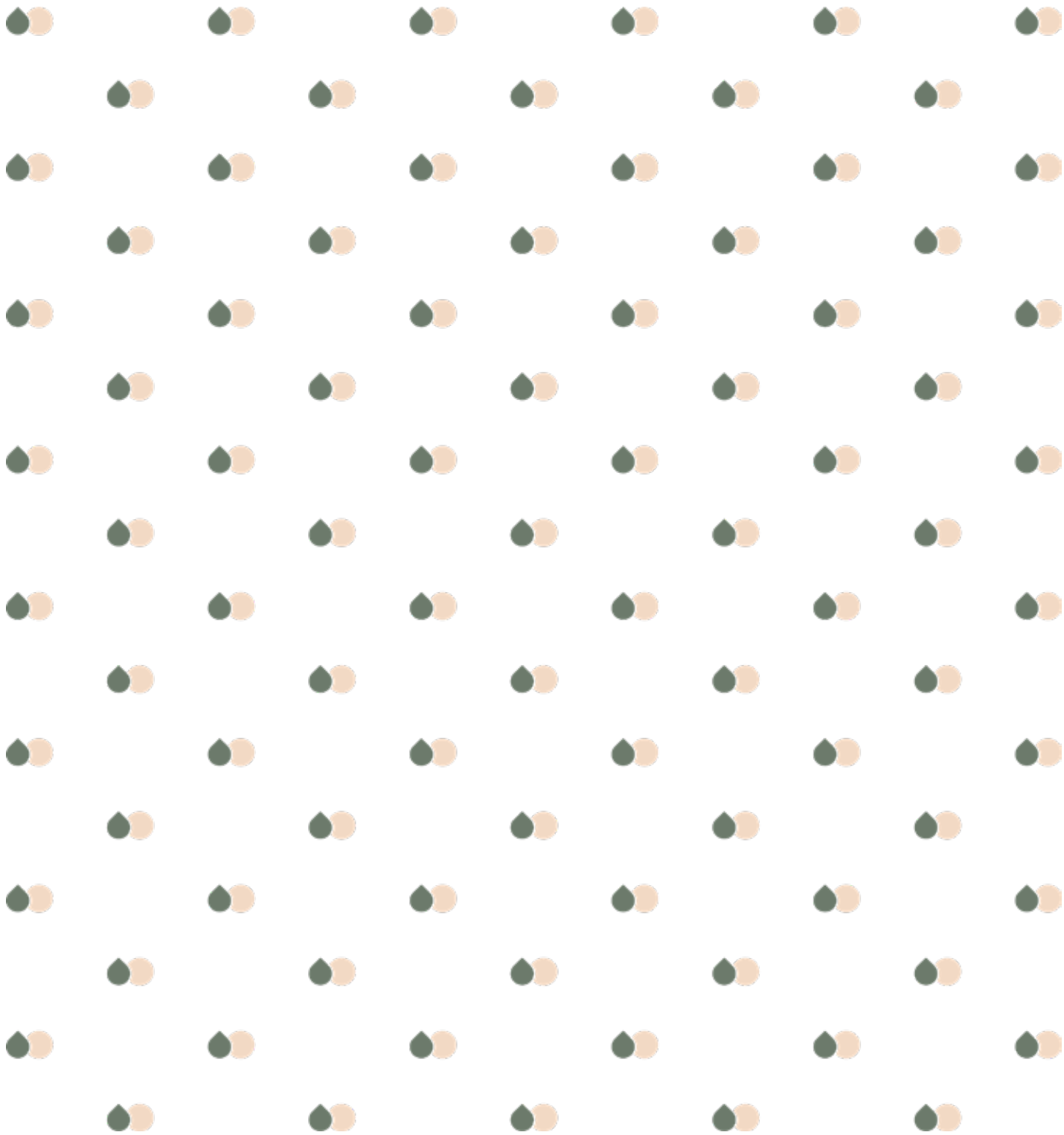
25.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, prosciutto cotto Branchi, pepe nero, olio d'oliva extra vergine, basilico
Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Fior di latte di Agerola, Büffel-Ricotta, gekochter Schinken Branchi, schwarzer Pfeffer, Olivenöl Extra Vergine, Basilikum

Salsiccia e friarielli *senza mozzarella*

26.50

Salsiccia Castellanza, friarielli Carbone, olio d'oliva extra vergine, provola affumicata
Salsiccia Castellanza, Friarielli Carbone, Olivenöl Extra Vergine, geräucherte Provola



pizze classiche

Cosacca

24.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, pecorino romano DOP, basilico, olio d'oliva extra vergine

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Pecorino Romano Käse DOP, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

Capricciosa

26.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte di Agerola, spicchi di carciofi grigliati, prosciutto cotto Branchi, champignons trifolati, olive taggiasche Riviera, basilico, capperi siciliani Occhi di Pernice, olio d'oliva extra vergine

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Fior di Latte di Agerola, gegrillte Artischockenscheiben, gekochter Schinken Branchi, getrüffelte Champignons, Oliven Taggiasche Riviera, Basilikum, sizilianische Kapern Occhi di Pernice, natives Olivenöl extra Olivenöl Extra Vergine

Prosciutto crudo Sant'Ilario

28.00

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo Sant'Ilario 20/24 mesi

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Fior di latte di Agerola, Rohschinken Sant'Ilario 20/24 Monate

pizze speciali

Sfizio ai pomodori

23.50

Mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, ciliegini gialli semi secchi, pomodorino datterino rosso Aulentia , pomodori secchi, Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse, olio d'oliva extra vergine

Büffelmozzarella DOP Rivabianca, halbgetrocknete gelbe Kirschen, rote Tomaten Datterino aus Aulentia, getrocknete Tomaten, Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse, natives Olivenöl extra.

Il sole nel prato

24.20

Mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, ciliegini gialli semi secchi, pomodorino datterino rosso Aulentia , olive taggiasche Riviera, acciughe di cetara Delfino Battista, origano, basilico, olio d'oliva extra vergine

Büffelmozzarella DOP Rivabianca, halbgetrocknete gelbe Kirschen, rote Tomaten Datterino von Aulentia, Taggiasche-Oliven von Riviera, Sardellen Cetara von Delfino Battista, Oregano, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

Sapori del Cilento

26.50

Mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, ricotta di bufala, spicchi di carciofi grigliati, olio d'oliva extra vergine

Büffelmozzarella DOP Rivabianca, Büffel-Ricotta, gegrillte Artischockenscheiben, Olivenöl Extra Vergine

Piccantina

26.50

Salsa di pomodoro San Marzano Dop Agro Sarnese, ciliegini gialli semi secchi, aglio, friarielli Carbone, 'nduja piccante, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, basilico

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, halbgetrocknete gelbe Kirschen, Knoblauch, Friarielli Carbone, "'Nduja" (sehr würzige, pikante, weiche italienische Salami), Büffelmozzarella DOP Rivabianca, Basilikum

Biancoerosso

28.90

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, prosciutto crudo Sant'Ilario 20/24 mesi, burrata di Maldera

Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Rohschinken Sant'Ilario 20/24 Monate, Burrata aus Maldera

pizze proposte

Zucchine e burrata 24.50

Zucchine in varie consistenze, burrata di Maldera, cipolla rossa di Tropea

Zucchini in verschiedenen Konsistenzen, Burrata aus Maldera, rote Zwiebeln aus Tropea

Tonno e cipolla 3.0 25.50

Fior di latte di Agerola, filetto di tonno Delfino Battista, pomodorino datterino rosso Aulentia, cipolla rossa di Tropea, julienne di porri BIO

Fior di latte aus Agerola, Thunfischfilet Delfino Battista, rote Datteltomaten Aulentia, rote Zwiebeln aus Tropea, Lauchjulienne BIO

Tre colori 27.50

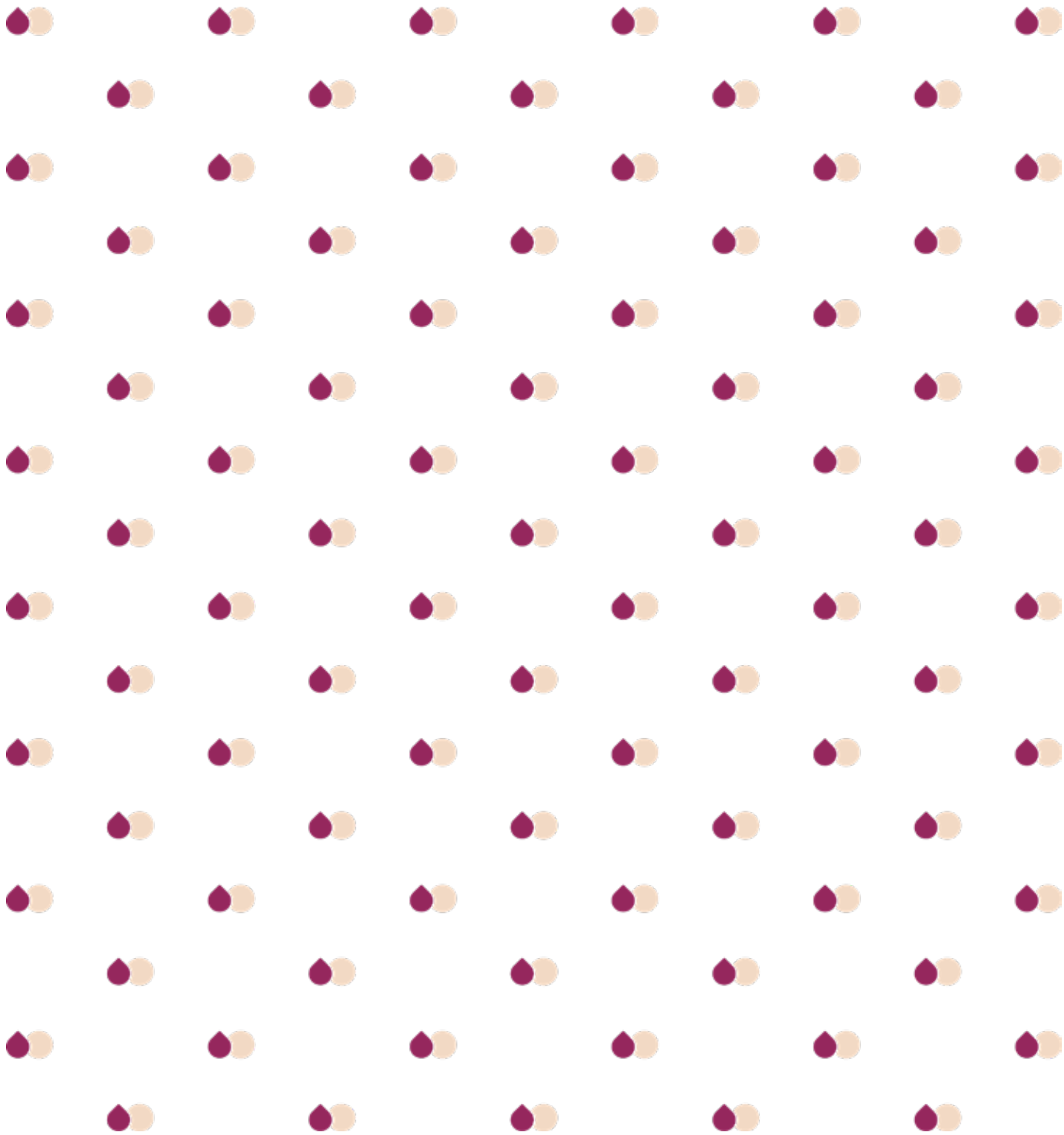
Fior di latte di Agerola, pesto di basilico, pomodorini datterino rosso Aulentia, prosciutto crudo Sant'Ilario, scaglie di grana

Fior di latte aus Agerola, Basilikum-Pesto, rote Datterino-Tomaten Aulentia, Rohschinken Sant'Ilario, Grana-Flocken

Pistacchiosa 2.0 27.80

Pizza frita, mortadella presidio Slow Food, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca, granella di pistacchio, crema di pistacchio

Frittierte Pizza, Mortadella Presidio Slow Food, Büffelmozzarella DOP Rivabianca, Pistazienkörner, Pistaziencreme

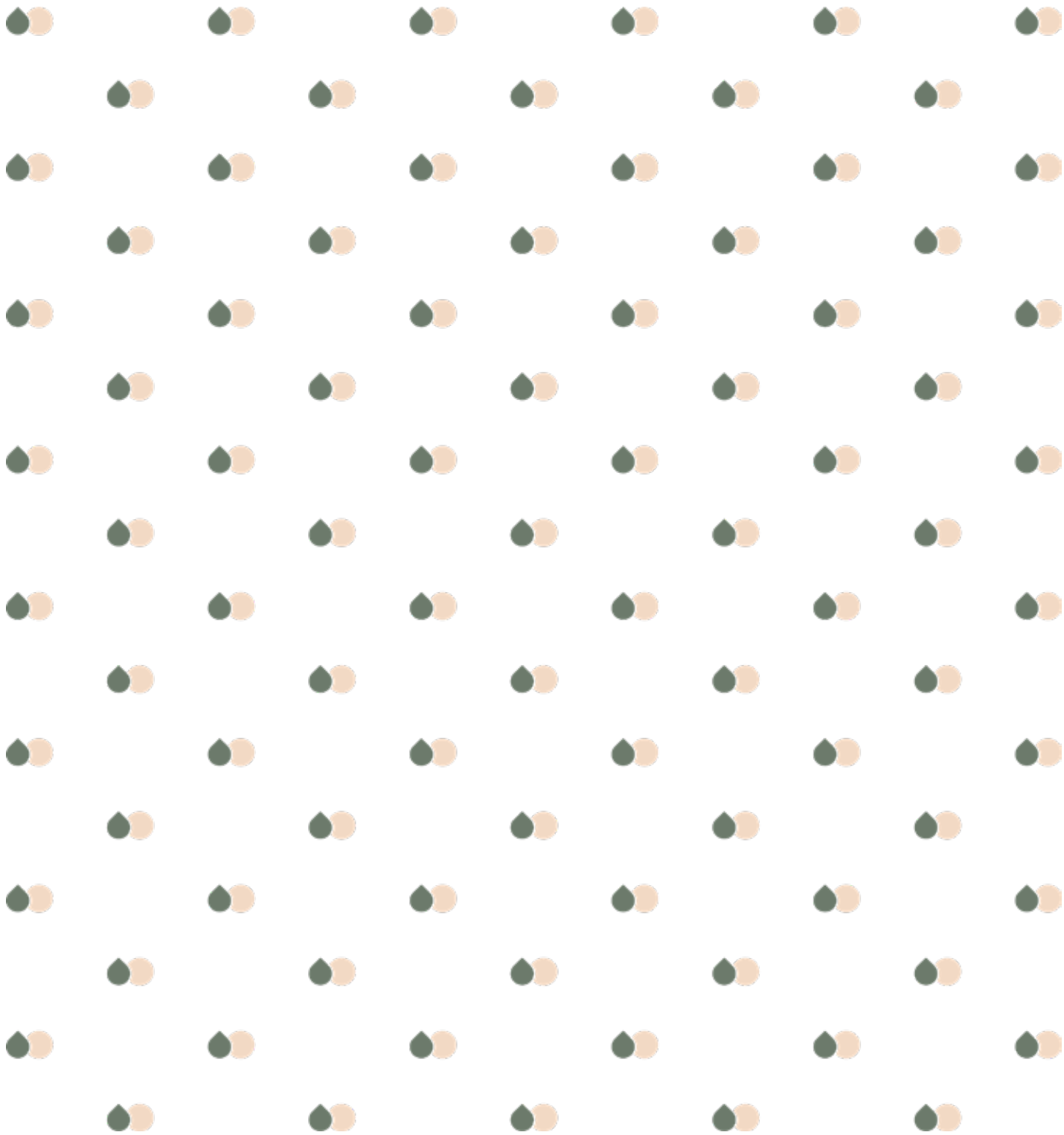


coppe gelato

| | |
|--|-------|
| Café Glacé 🌿 | 12.00 |
| Caffè, panna, espresso <i>Kaffee, Schlagrahm, Espresso</i> | |
| Nocciola 🌿 | 13.50 |
| Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna, salsa al cioccolato <i>Vanille, Haselnuss, Haselnüsse, Schlagrahm, Schokoladensauce</i> | |
| Coppa Danemark 🌿 | 13.50 |
| Vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato <i>Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce</i> | |

dessert

Per i nostri dessert fatti in casa, gentilmente rivolgersi al personale
Für unsere hausgemachten Desserts fragen Sie bitte das Personal



gusti classici

Vaniglia

Vanille

Cioccolato

Schokolade

Pistacchio

Pistazie

Stracciatella

Stracciatella

Caffè

Kaffee

Nocciola

Haselnuss

Lampone

Himbeere

Limone

Zitrone

Fragola

Erdbeere

Mango

Mango

1 pallina 4.00

1 Kugel

2 palline 6.00

2 Kugeln

3 palline 8.00

3 Kugeln

Provenienza della carne e del pesce

Manzo: Italia **Maiale:** Italia **Acciughe:** Italia **Salmone:** Norvegia

Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio. Malto destrine a base di grano. Sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Herkunft Fleisch und Fisch

Rindfleisch: Italien **Schweinefleisch:** Italien **Sardellen:** Italien **Salmone:** Norwegen

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenhaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
3. Eier: Eier und Eierzeugnisse.
4. Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.
5. Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.
6. Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.
7. Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.
9. Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
10. Senf: Senf und Senferzeugnisse.
11. Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).
13. Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.
14. Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse.