

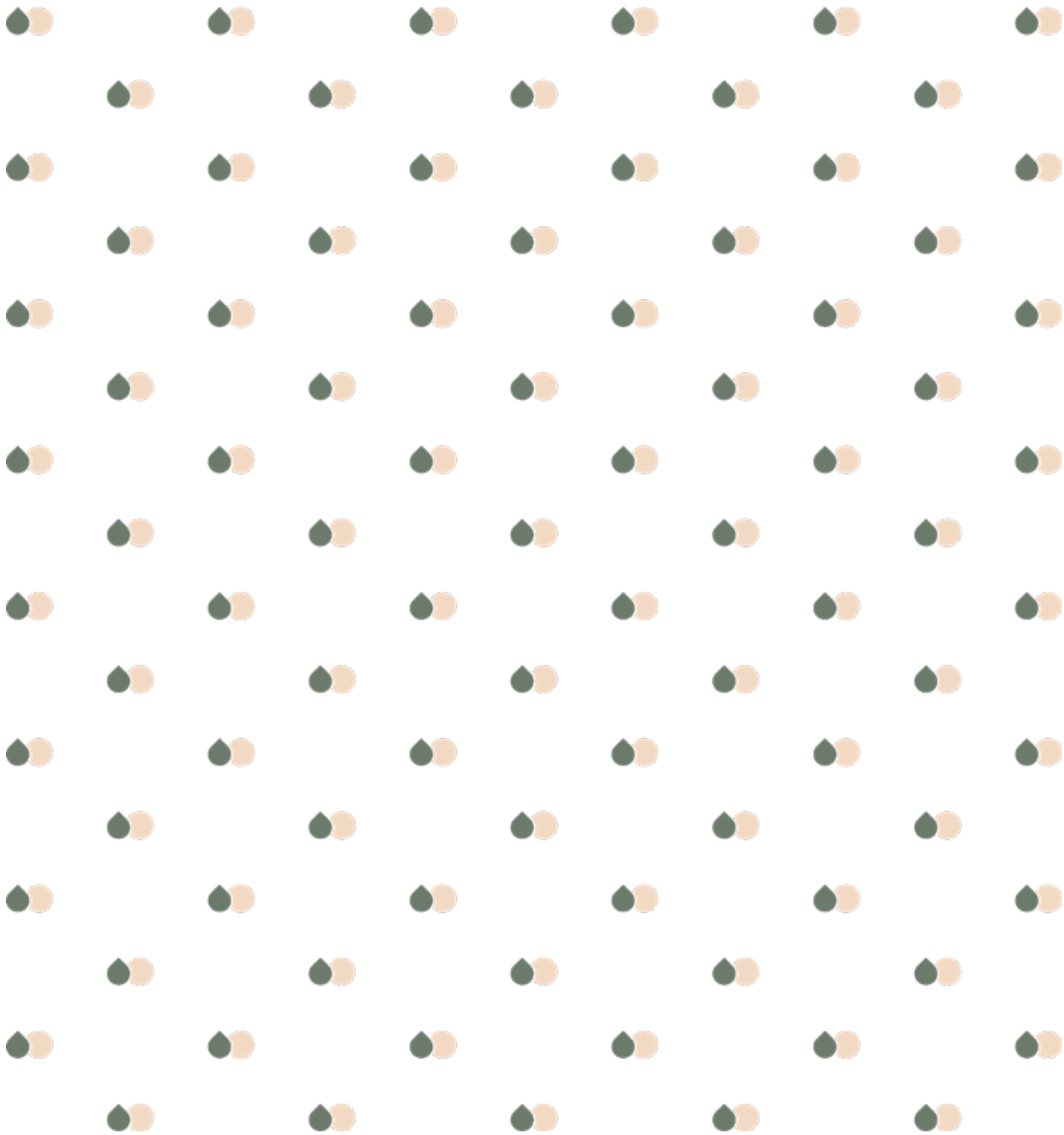


Per eventuali allergie o intolleranze rivolgersi al personale  
Non si garantiscono prodotti senza glutine



*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte an unser Servicepersonal  
Glutenfreie Produkte sind nicht garantiert*

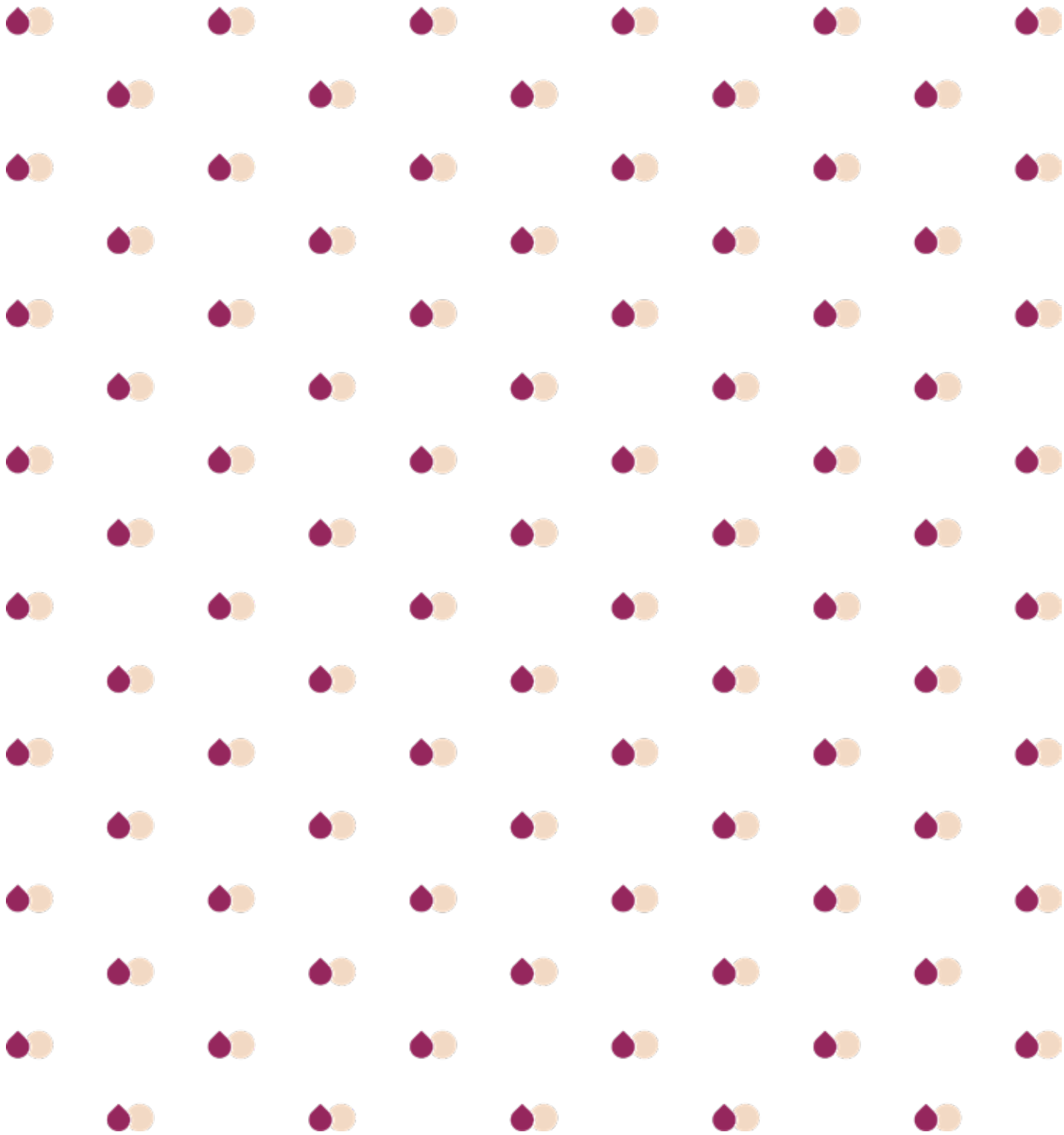
---

**biancoerosso.ch**



# antipasti

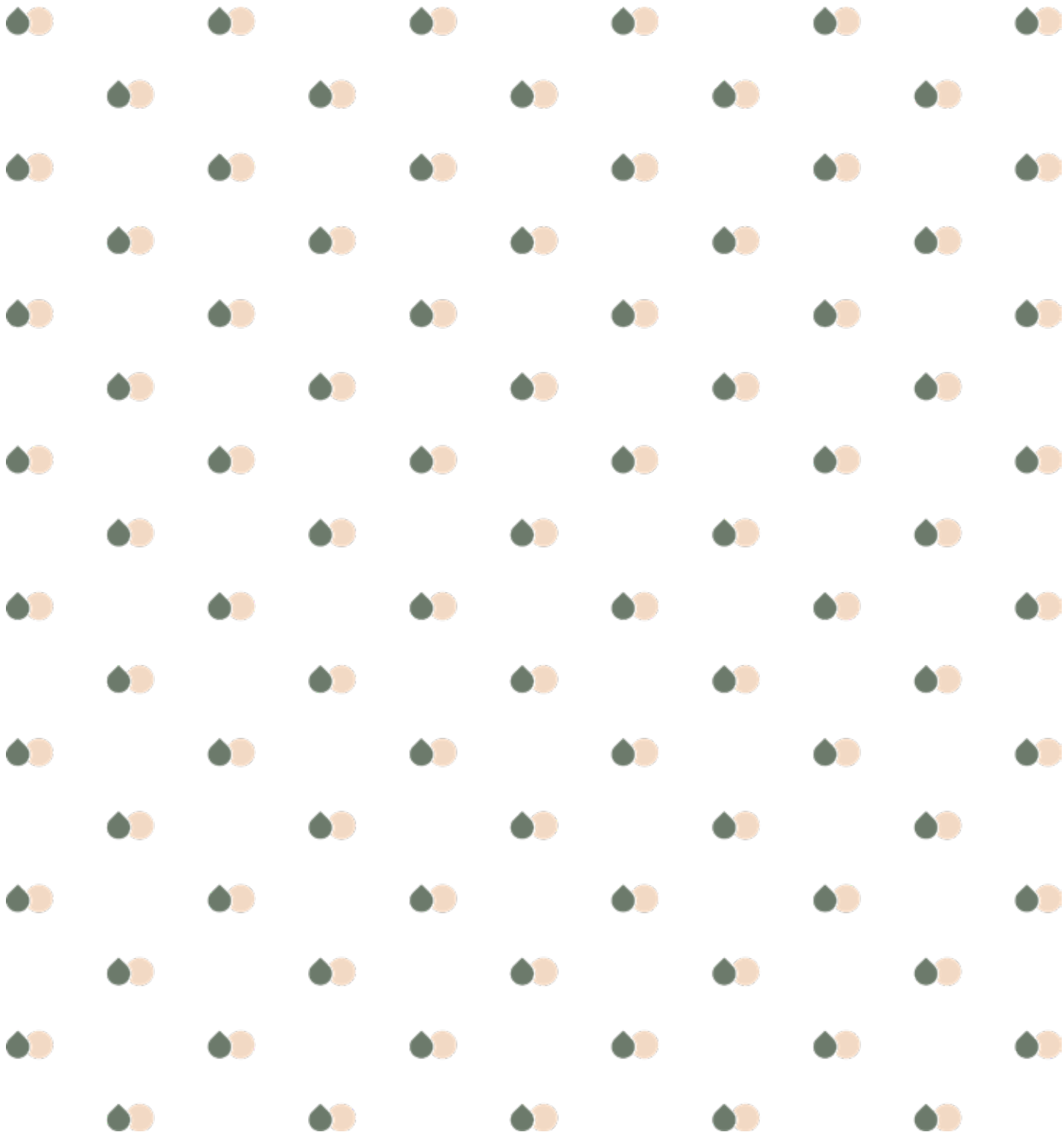
<b>Alici</b>	17.50
Filetto di alici Armatore, focaccia di semola e patate <i>Armatore Sardellenfilet, Grieß-Kartoffel-Focaccia</i>	
<b>Burrata e puntarelle</b> 	19.00
Burrata pugliese, puntarelle di cicoria Aulentia <i>Apulian Burrata, Zichorien-Puntarelle Aulentia</i>	
<b>Burrata e crudo Sant'Ilario</b>	24.50
Burrata pugliese e prosciutto crudo Sant'Ilario 20/24 mesi <i>Apulian Burrata, Sant'Ilario Rohschinken 20/24 Monate</i>	
<b>Avocado</b>  	22.50
Il nostro tartare di avocado, carote, insalata verde tenera in foglie, citronette al lampone <i>Unser Avocado-Tartar, Karotten, zarter grüner Blatssalat, Himbeer-Zitronette</i>	
<b>Manzo</b>	29.50
Tartare di manzo di Fassona piemontese 150g <i>Rindfleisch Tatar vom piemontesischem Fassona-Rind 150g</i>	



# insalata

<b>Verde</b> 	9.50
Insalata verde tenera in foglie <i>Zarte grüne Salatblätter</i>	
<b>Mista</b> 	12.00
Insalata verde tenera in foglie, mais, carote, pomodorino ciliegino <i>Zarte grüne Salatblätter, Mais, Karotten, Kirschtomate</i>	
<b>Caprese 2.0</b> 	18.50
Ciliegini gialli semi secchi, pomodorino datterino rosso Aulentia, pomodorino ciliegino, burrata pugliese <i>Halbgetrocknete gelbe Kirschtomaten, rote Datteltomaten von Aulentia, Kirschtomaten, Burrata aus Apulien</i>	
<b>Insalata greca</b>	19.50
Insalata con pomodori, cetrioli, cipolla, feta, olive <i>Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Oliven</i>	
<b>Insalata di tonno</b>	23.50
Insalata verde tenera in foglie, filetto di tonno "Delfino Battista", mais, uovo sodo e pomodorino ciliegino <i>Zarte grüne Salatblätter, Thunfischfilet "Delfino Battista", Mais, hartgekochtes Ei und Kirschtomaten</i>	

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 classici

<b>La nostra lasagna</b>	23.00
Pasta all'uovo con ragù e besciamella <i>Eierpasta mit Fleischsoße, Béchamelsoße</i>	
<b>Roast-beef</b>	23.50
Roast-beef con salsa tartara e insalata di pomodori <i>Roastbeef mit Sauce Tartar und Tomatensalat</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	25.00
Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperi Cunzati <i>Kalbfleisch beim Niedertemperaturgaren, Thunfischsauce, Cunzati-Kapern</i>	

# focacce

<b>Crudo</b>	12.50
Mozzarella di bufala campana DOP La Cilentina, prosciutto crudo Tanara, pomodori secchi <i>Büffelmozzarella DOP La Cilentina, Tanara Rohschinken, sonnengetrocknete Tomaten</i>	
<b>Cotto</b>	12.50
Prosciutto cotto Branchi, mozzarella di bufala campana DOP La Cilentina, pomodori secchi <i>Branchi gekochter Schinken, Büffelmozzarella DOP La Cilentina, sonnengetrocknete Tomaten</i>	
<b>Mortadella</b>	12.50
Mortadella presidio Slow Food, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca <i>Presidio Slow Food Mortadella, Büffelmozzarella DOP La Cilentina</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

17.80

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

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Mozzarella fior di latte di Agerola, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine*

## Margherita DOP

22.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, mozzarella di bufala campana DOP La Cilentana, basilico, Grana Padano DOP, olio d'oliva extra vergine

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Büffelmozzarella DOP La Cilentana, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine*

## Capricciosa

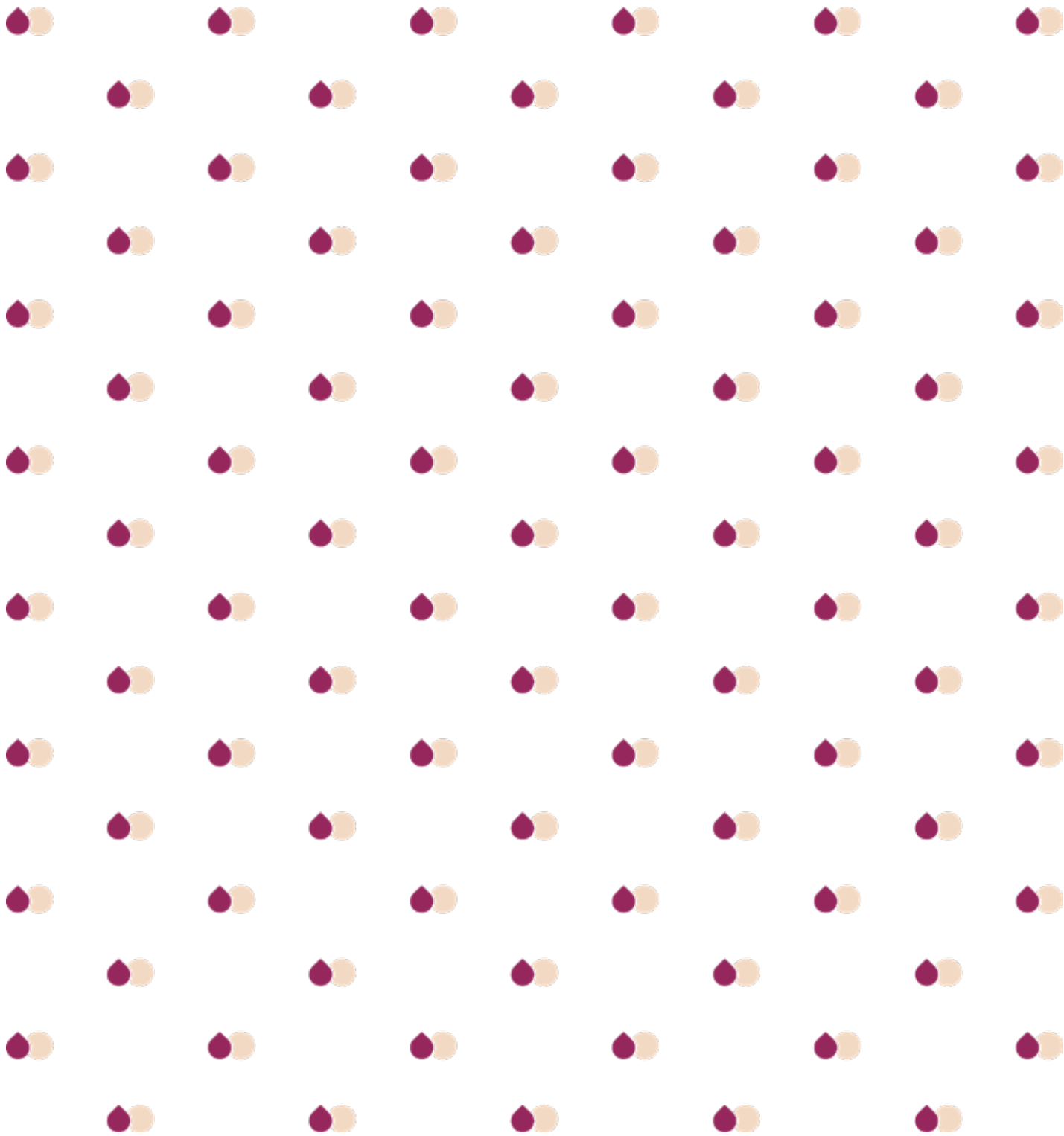
27.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte di Agerola, champignons trifolati, olive taggiasche Riviera, basilico, Grana Padano DOP, capperi siciliani "Occhi di Pernice", olio d'oliva extra vergine

**DOPO COTTURA:** prosciutto cotto Branchi, spicchi di carciofi grigliati

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Mozzarella Agerola fior di latte, getrüffelte Champignons, Oliven Taggiasche Riviera, Basilikum, Grana Padano DOP, sizilianische Kapern "Occhi di Pernice", Olivenöl Extra Vergine*

**NACH DEM KOCHEN:** gekochter Branchi-Schinken, gegrillte Artischockenscheiben



# pizze classiche

## Saporita

24.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, spianata calabra piccante, basilico, Grana Padano DOP, olio d'oliva extra vergine

**DOPO COTTURA:** Burrata Pugliese

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, würzige Spianata Calabra, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine*

**NACH DEM KOCHEN:** Burrata aus Apulien

## Salsiccia e friarielli

26.50

Salsiccia "Castellanza", Friariello "Carbone", olio d'oliva extra vergine, basilico, Grana Padano DOP, provola affumicata

*Wurst "Castellanza", Friariello "Carbone", Olivenöl Extra Vergine, Basilikum, Grana Padano DOP, geräucherter Provola-Käse*

## Calzone

26.50

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, Grana Padano DOP

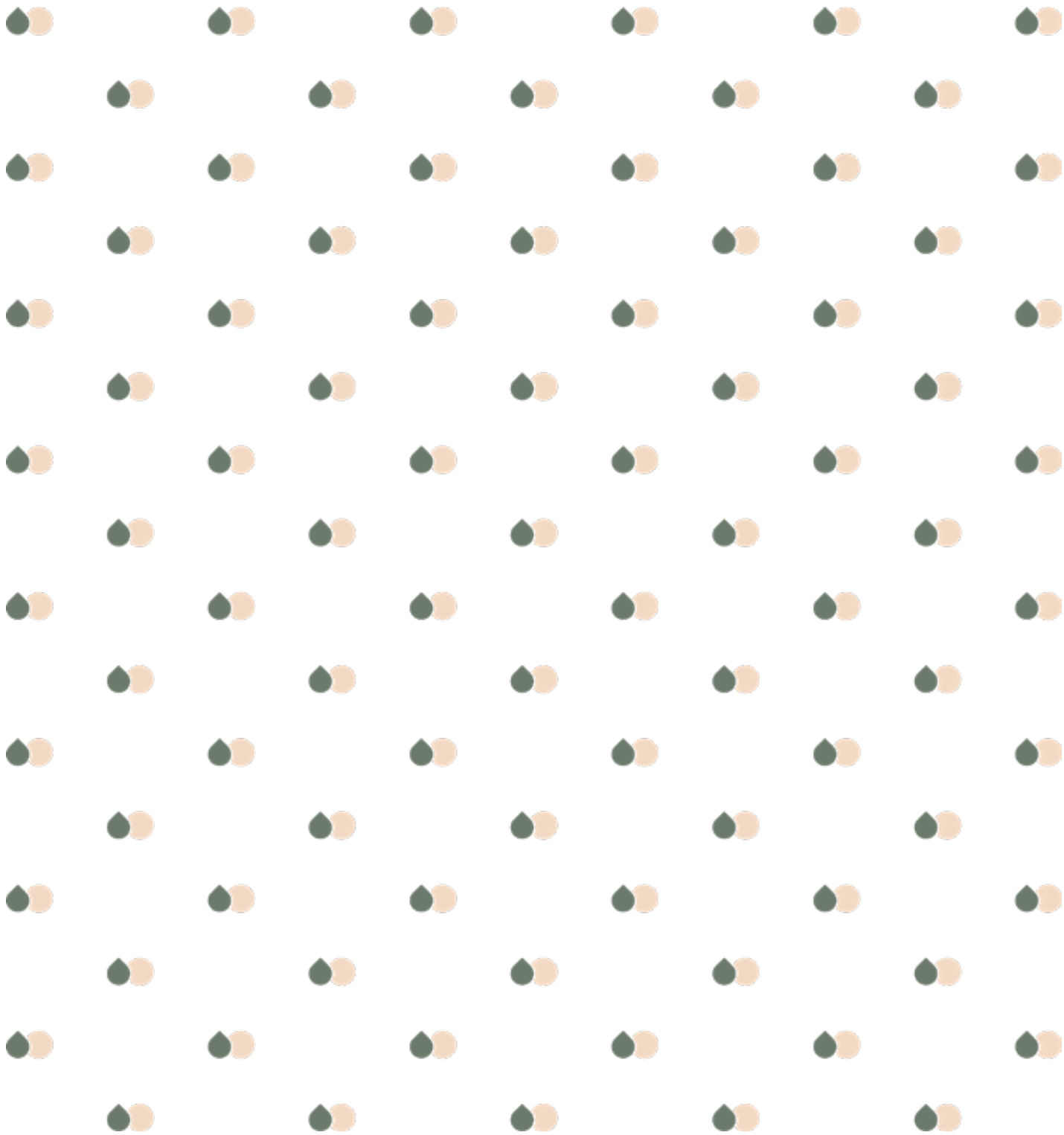
*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Fior di latte di Agerola, Büffel-Ricotta, gekochter Schinken Branchi, schwarzer Pfeffer, Olivenöl Extra Vergine, Basilikum, Grana Padano DOP*

## Provola e pepe 🌿

23.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte affumicato di Agerola, pepe, basilico, Grana Padano DOP, olio d'oliva extra vergine

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, geräucherter Fior di latte di Agerola, Pfeffer, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine*



# 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*

## Prosciutto crudo Tanara

29.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, basilico, Grana Padano DOP, fior di latte di Agerola  
**DOPO COTTURA:** prosciutto crudo Tanara 20/24 mesi

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Basilikum, Grana Padano DOP, Mozzarella fior di latte di Agerola*

**NACH DEM KOCHEN:** Rohschinken Tanara 20/24 Monate

## Vegetariana

24.80

Mozzarella fior di latte di Agerola, peperoni, olive taggiasche riviera, capperi siciliani, basilico, Parmigiano Reggiano DOP "Occhi di Pernice", zucchine, melanzane al funghetto

*Mozzarella fior di latte di Agerola, Paprika, Oliven aus Taggiasca riviera, sizilianische Kapern, Basilikum, Parmigiano Reggiano DOP "Occhi di Pernice", Zucchini, Auberginen*

## Cotto

26.80

Fior di latte di Agerola, basilico, Grana Padano DOP, ciliegini gialli semi secchi

**DOPO COTTURA:** pomodori secchi, prosciutto cotto Branchi

*Mozzarella Fior di latte di Agerola, Basilikum, Grana Padano DOP, halbgetrocknete gelbe Kirschen*

**NACH DEM KOCHEN:** sonnengetrocknete Tomaten, gekochter Branchi-Schinken



# pizze speciali

## Sfizio ai pomodori

25.50

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

**DOPO COTTURA:** pomodori secchi

*Büffelmozzarella DOP Rivabianca, halbgetrocknete gelbe Kirschen, rote Tomaten Datterino aus Aulentia, Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse, Olivenöl Extra Vergine, Basilikum, Grana Padano DOP*

**NACH DEM KOCHEN:** getrocknete Tomaten

## Il sole nel prato

24.80

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

**DOPO COTTURA:** filetto di alici Armatore

*Büffelmozzarella DOP Rivabianca, halbgetrocknete gelbe Kirschen, rote Datterino-Tomaten von Aulentia, Taggiasche-Oliven von Riviera, Oregano, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine*

**NACH DEM KOCHEN:** Sardellenfilet Armatore

## Pistacchiosa

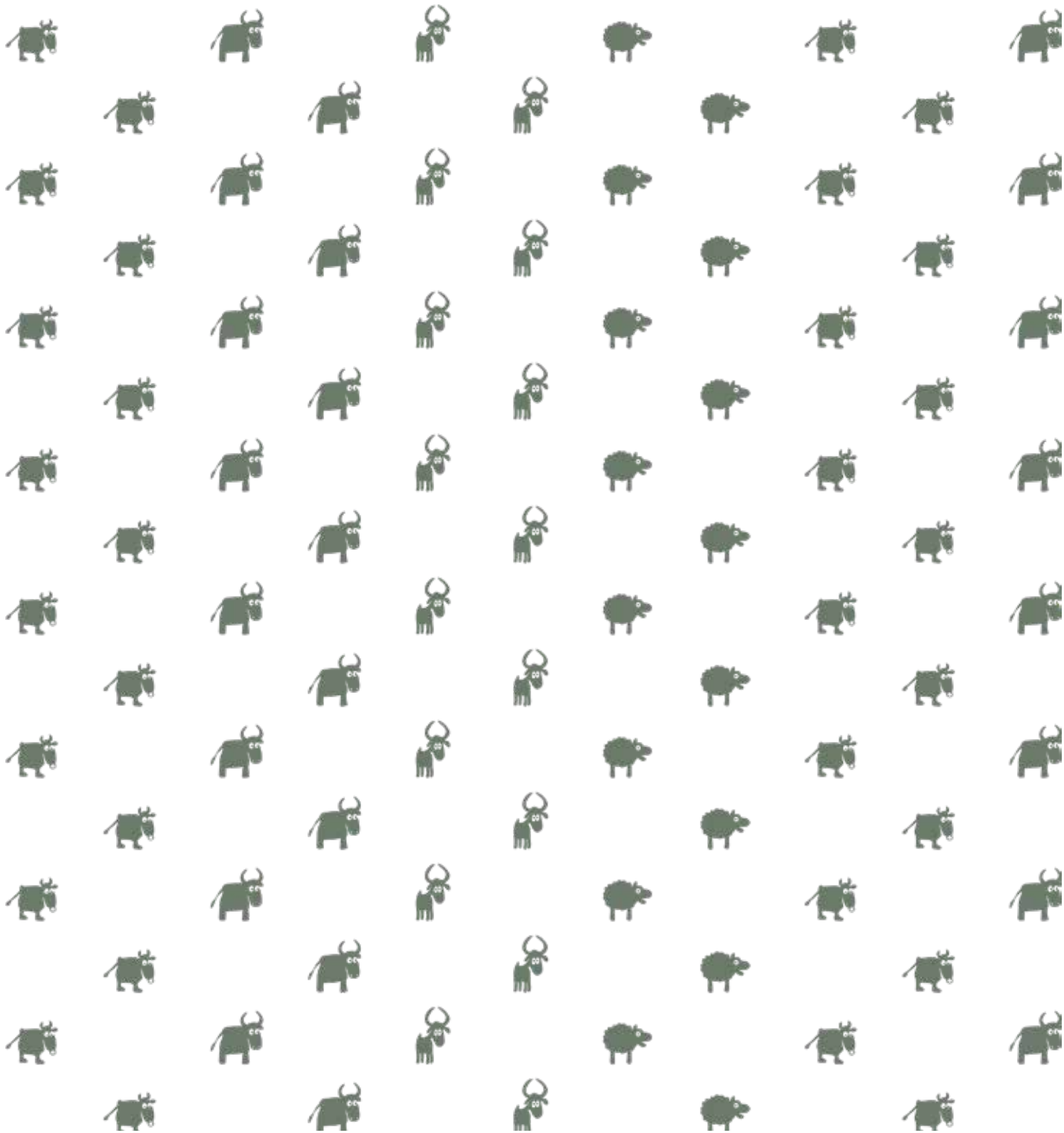
27.80

Focaccia con Grana Padano DOP e pepe

**DOPO COTTURA:** mortadella presidio Slow Food, burrata pugliese, granella di pistacchio, basilico

*Focaccia mit Grana Padano DOP und Pfeffer*

**NACH DEM KOCHEN:** Presidio Slow Food Mortadella, Burrata aus Apulien, Pistaziengranulat, Basilikum





# pizze speciali

## Tonno e cipolle 3.1

26.20

Fior di latte di Agerola, basilico, Grana Padana DOP, datterini gialli semi secchi, cipolla rossa di Tropea in agrodolce

**DOPO COTTURA:** filetto di tonno "Armatore"

*Mozzarella Fior di latte di Agerola, Basilikum, Grana Padana DOP, halbgetrocknete gelbe Datteln, süß-saure rote Zwiebel aus Tropea*

**NACH DEM KOCHEN:** Thunfischfilet 'Armatore'

## Piccantina

26.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, basilico, Grana Padano DOP, 'nduja piccante, ciliegini gialli semi secchi, friarelli Carbone, aglio

**DOPO COTTURA:** mozzarella di bufala campana DOP La Cilentina

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

**NACH DEM KOCHEN:** Büffelmozzarella DOP La Cilentina

## Biancoerosso

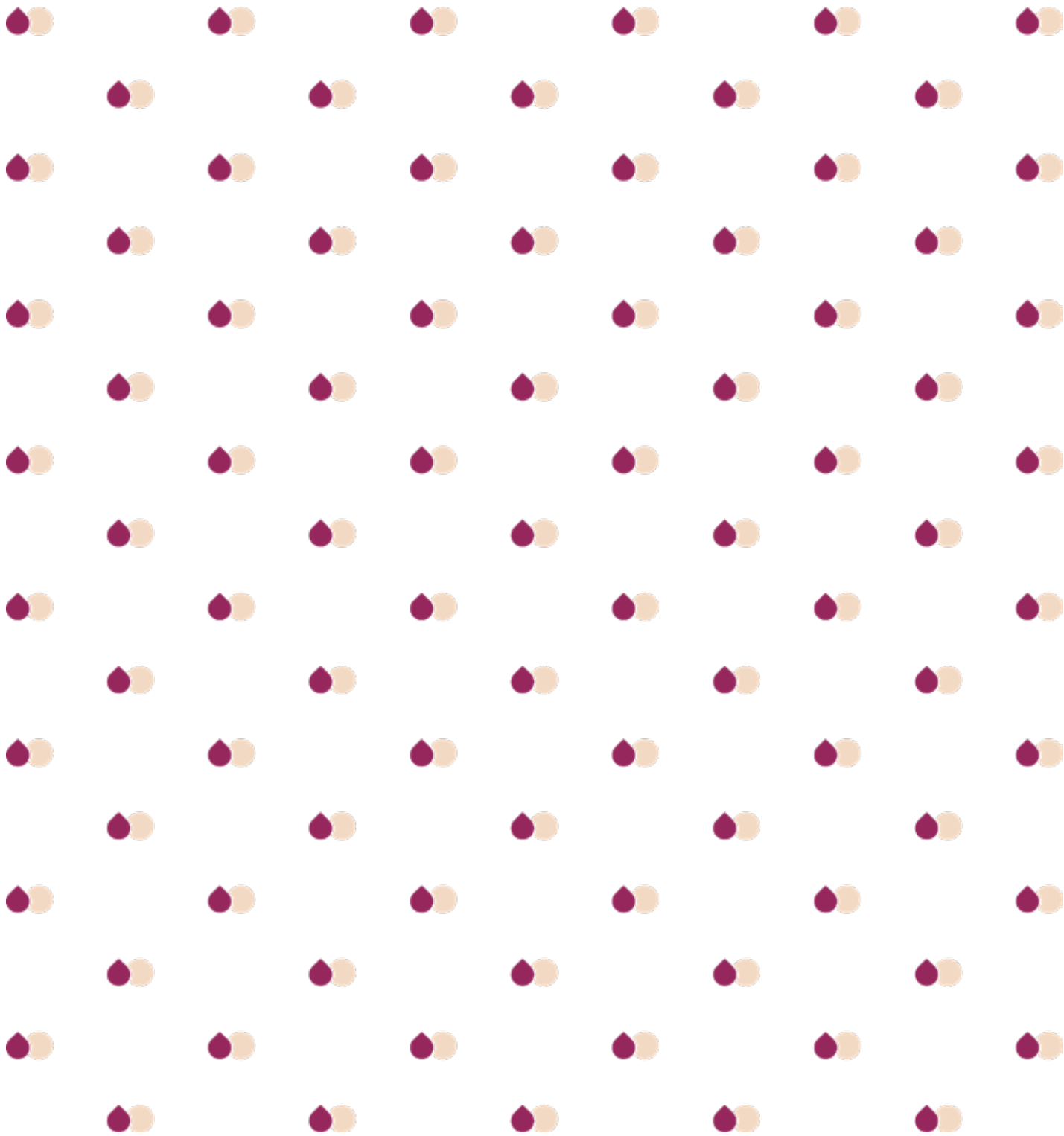
29.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, basilico, Grana Padano DOP

**DOPO COTTURA:** prosciutto crudo Tanara 20/24 mesi, burrata pugliese

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Basilikum, Grana Padano DOP*

**NACH DEM KOCHEN:** Rohschinken Tanara 20/24 Monate, Burrata pugliese



# pizze proposte

## Peschici 2.0

25.70

Focaccia, Grana Padano DOP, pepe

**DOPO COTTURA:** pomodorino datterino rosso

Aulentia, cipolla di Tropea, filetto di tonno

"Delfino Battista", crema di melanzane Demetra, basilico

*Focaccia, Grana Padano DOP, Pfeffer*

**NACH DEM KOCHEN:** rote Datteltomate Aulentia,

Tropea-Zwiebel, Thunfischfilet "Delfino Battista",

Demetra Auberginencreme, Basilikum

## Caprese

23.50

Focaccia, Grana Padano DOP, pepe, ciliegini gialli

semi secchi, pomodorino datterino rosso Aulentia

semi secchi

**DOPO COTTURA:** burrata pugliese, basilico

*Focaccia, Grana Padano DOP, Pfeffer,*

*getrocknete gelbe Kirschtomaten, getrocknete rote*

*Aulentia-Kirschtomaten*

**NACH DEM KOCHEN:** Burrata aus Apulien, Basilikum

## Melanzane

24.80

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Arnese, Fior

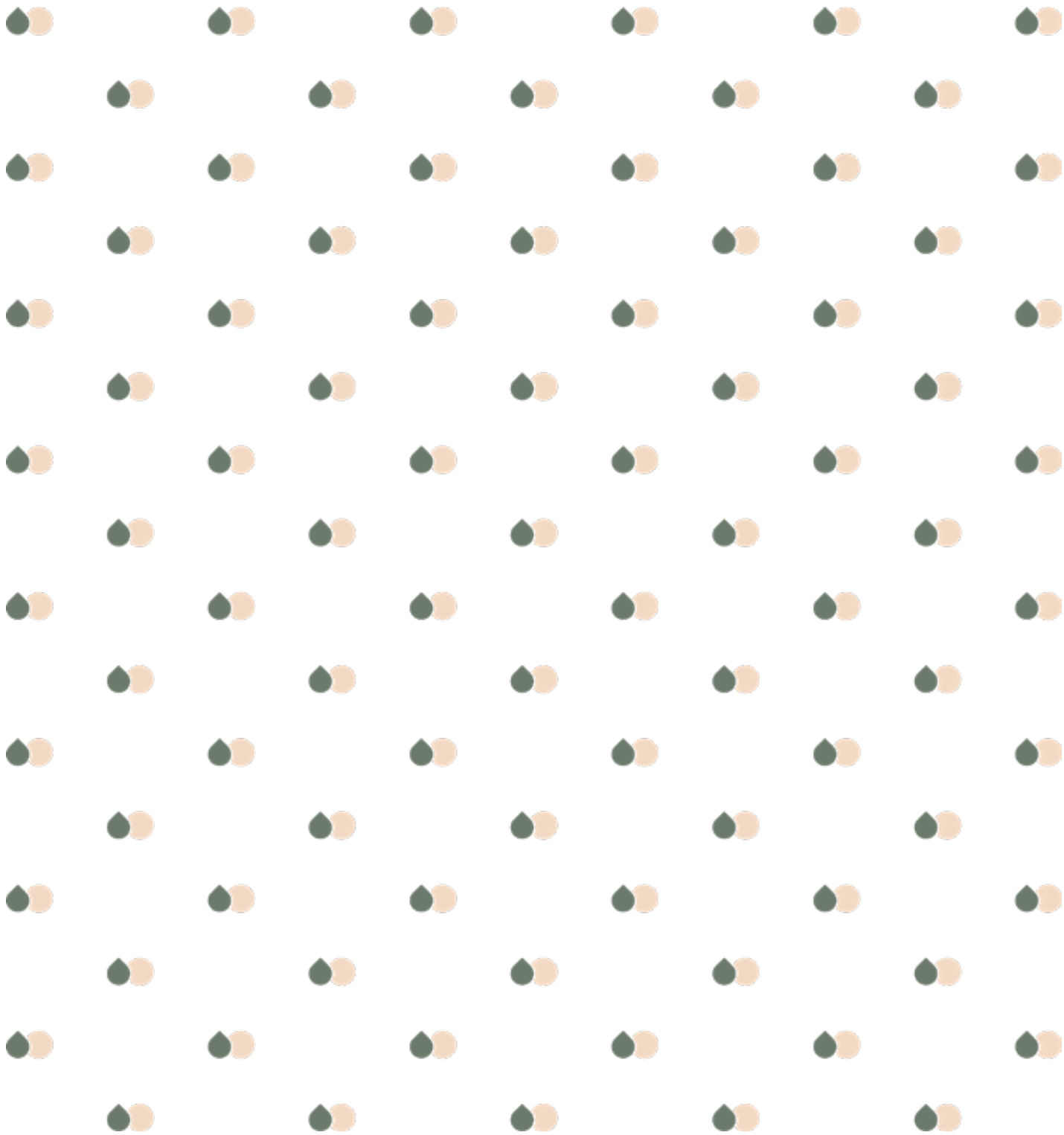
di latte di Agerola, basilico, Grana Padano DOP, olio

extravergine, melanzane a funghetto

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Arnese, Fior di*

*latte di Agerola, Basilikum, Grana Padano DOP,*

*Olivenöl Extra Vergine, Auberginen*



# pizze proposte

## Greca

24.20

Focaccia, Grana Padano DOP, pepe, datterini gialli e rossi semi secchi

**DOPO COTTURA:** feta e granella di nocciole

*Focaccia, Grana Padano DOP, Pfeffer, gelbe und rote halbtrocknete Datteln*

**NACH DEM KOCHEN:** Fetakäse und Haselnussbrösel

## Rucola

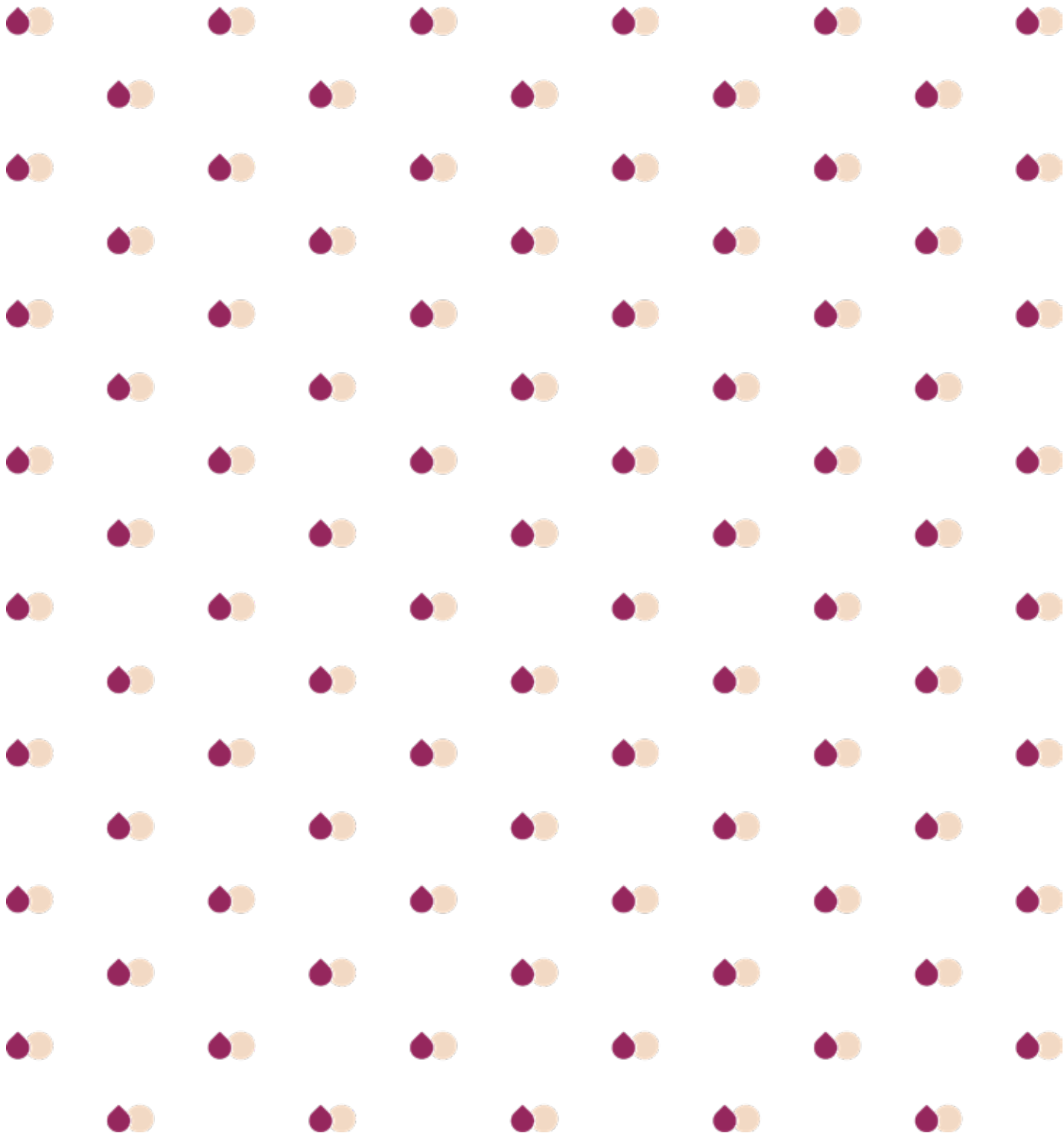
24.50

Fior di latte affumicata, fonduta di parmigiano, basilico, pomodorino datterino rosso Aulentia semi secco

**DOPO COTTURA:** rucola, scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi

*Geräucherter Mozzarella Fior di Latte, Parmesanfondue, Basilikum, halbtrocknete rote Kirschtomaten von Aulentia*

**NACH DEM KOCHEN:** Rucola, 24-Monats-Grana Padano DOP



# coppe gelato

<b>Café Glacé</b> 🌿	12.00
Caffè, panna, espresso <i>Kaffee, Schlagrahm, Espresso</i>	
<b>Sorbetti</b> 🌿🌿	13.50
Variazione di sorbetti <i>Sorbet Variation</i>	
<b>Nocciola</b> 🌿	13.50
Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna, salsa al cioccolato <i>Vanille, Haselnuss, Haselnüsse, Schlagrahm, Schokoladensauce</i>	
<b>Coppa Danemark</b> 🌿	13.50
Vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato <i>Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce</i>	
<b>Romanoff</b> 🌿	13.50
Vaniglia, fragola, fragole fresche panna <i>Vanille, Erdbeere, frische Erdbeeren, Schlagrahm</i>	
<b>Banana Split</b> 🌿	13.50
Banana, vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato <i>Banane, 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

## Fior di latte

Fior di latte

## Nocciola

Haselnuss

## Lampone

Himbeere

## Limone

Zitrone

## Fragola

Erdbeere

## Mango

Mango

## Frutto della passione

Passionsfrucht

**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 SO<sub>2</sub> 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.