

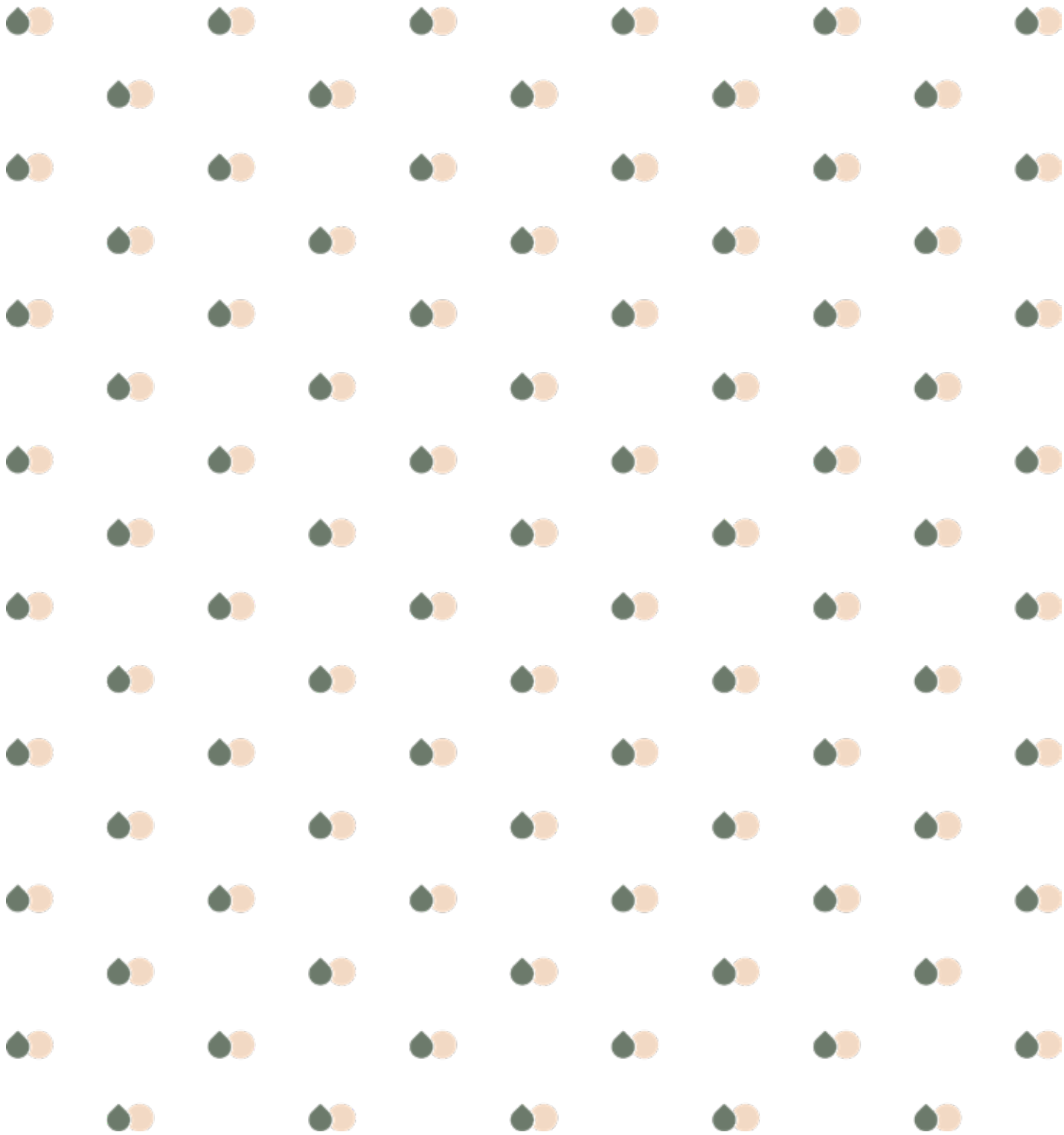


Per eventuali allergie o intolleranze rivolgersi al personale  
Non si garantiscono prodotti senza glutine






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

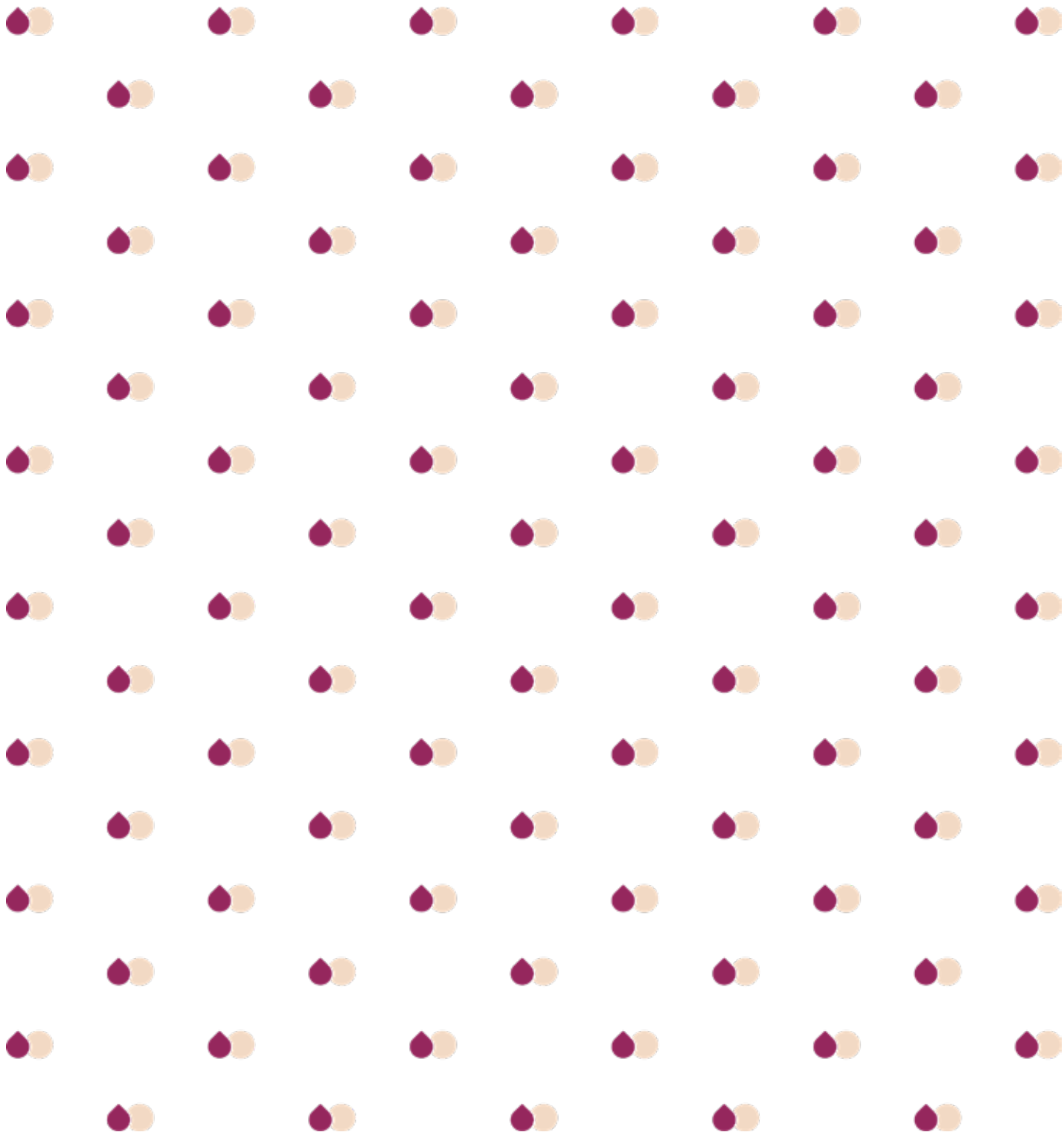
---

**biancoerosso.ch**






# antipasti

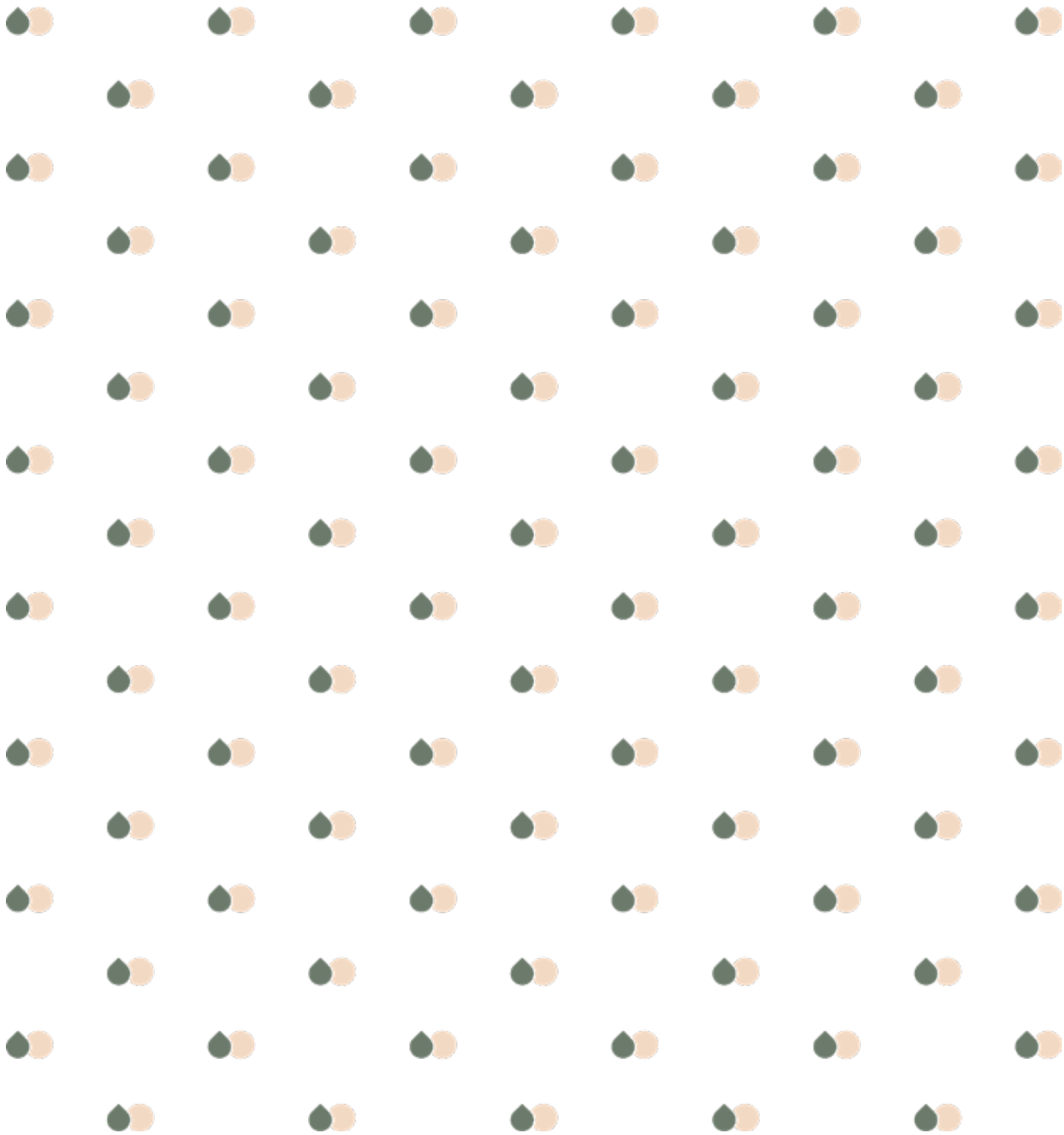
<b>Alici</b>	1, 4, 7	<b>17.50</b>
Filetto di alici Armatore, focaccia di semola e patate <i>Armatore Sardellenfilet, Grieß-Kartoffel-Focaccia</i>		
<b>Burrata e puntarelle</b> 	1, 7	<b>19.00</b>
Burrata pugliese, puntarelle di cicoria Aulentia <i>Apulian Burrata, Zichorien-Puntarelle Aulentia</i>		
<b>Burrata e crudo Tanara</b>	1, 7	<b>24.50</b>
Burrata pugliese e prosciutto crudo Tanara 20/24 mesi <i>Apulian Burrata, Tanara Rohschinken 20/24 Monate</i>		
<b>Avocado</b>  	8, 9, 10	<b>22.50</b>
Il nostro tartare di avocado, carote, insalata verde tenera in foglie, citronette al lampone <i>Unser Avocado-Tartar, Karotten, zarter grüner Blattsalat, Himbeer-Zitronette</i>		
<b>Manzo</b>	9, 10	<b>29.50</b>
Tartare di manzo di Fassona piemontese 150g <i>Rindfleisch Tatar vom piemontesischem Fassona-Rind 150g</i>		
<b>Tris di...</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>15.50</b>
Schiacciatina di patate e cipolle, crudo Tanara, grana Padano 24 mesi <i>Kartoffel-Zwiebel-Püree, Tanara crudo, Grana Padano-Käse 24 Monate</i>		
<b>Frittelle di Pasta</b> 	1, 7, 10, 13	<b>14.50</b>
<i>Nudelkräpfen</i>		
<b>Patatine fritte</b> 		<b>5.00</b>
<i>Portion Pommes frites</i>		




# insalata

<b>Verde</b> 		<b>9.50</b>
Insalata verde tenera in foglie <i>Zarte grüne Salatblätter</i>		
<b>Mista</b> 		<b>12.00</b>
Insalata verde tenera in foglie, mais, carote, pomodorino ciliegino <i>Zarte grüne Salatblätter, Mais, Karotten, Kirschtomate</i>		
<b>Insalata autunnale</b> 	7	<b>21.00</b>
Insalata verde, asparagi, grana Padano 24 mesi, pomodorini, porcini Grüner Salat, Spargel, Grana Padano 24 Monate Kirschtomaten, Steinpilze		
<b>Insalata di tonno</b>	3,4	<b>19.50</b>
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>	1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 13	<b>23.00</b>
Pasta all'uovo con ragù e besciamella <i>Eierpasta mit Fleischsoße, Béchamelsoße</i>		
<b>Parmigiana rivisitata</b> 	7, 8	<b>19.50</b>
Parmigiana di melanzane, bufala, parmigiano, basilico <i>Aubergine parmigiana, Büffel, Parmesan, Basilikum</i>		

# focacce

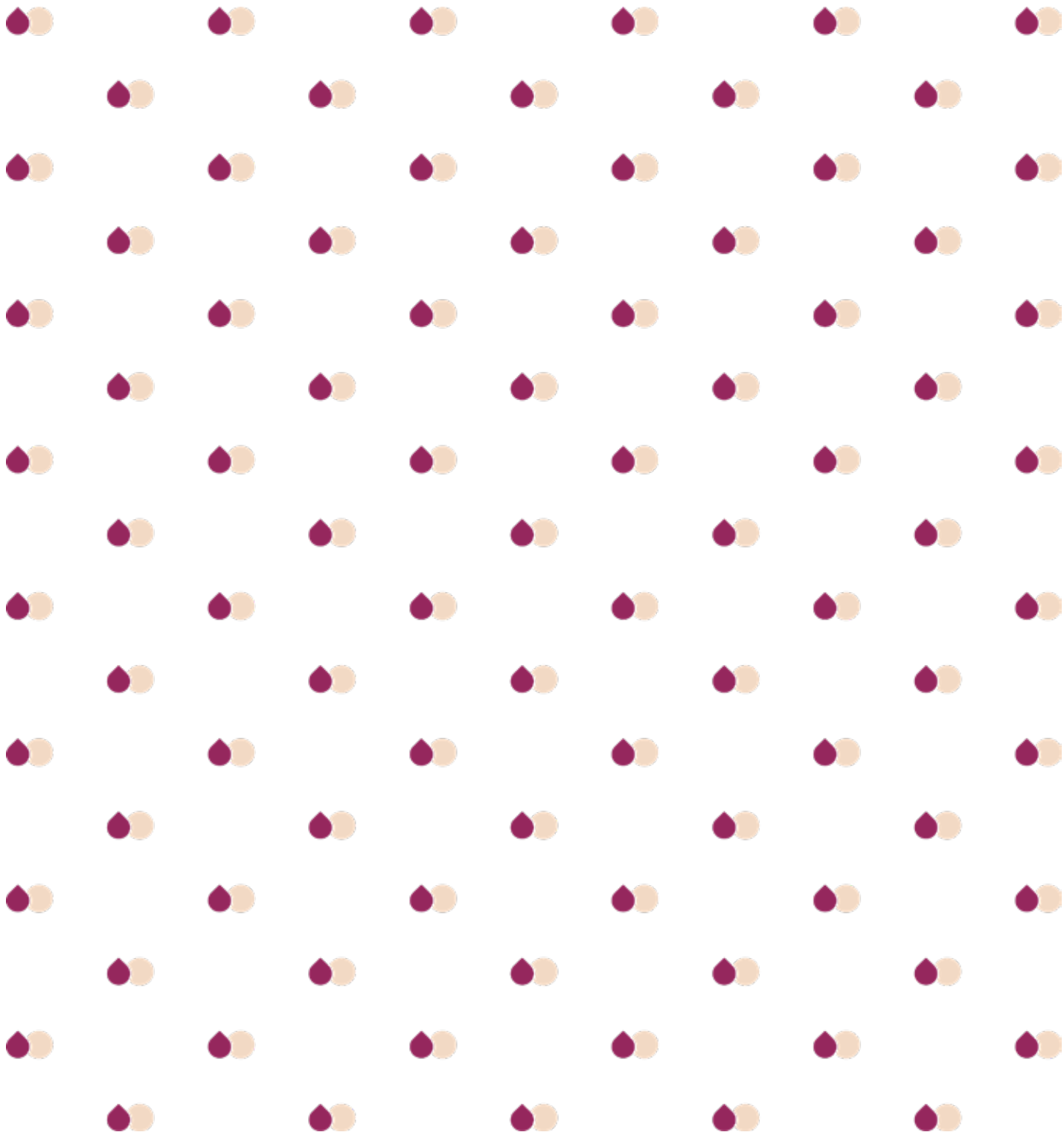
<b>Crudo</b>	1, 7, 8	<b>12.50</b>
Mozzarella di bufala campana DOP La Cilentina, prosciutto crudo Tanara, pomodori secchi <i>Büffelmozzarella DOP La Cilentina, Tanara Rohschinken, sonnengetrocknete Tomaten</i>		
<b>Cotto</b>	1, 7, 8	<b>12.50</b>
Prosciutto cotto Branchi, mozzarella di bufala campana DOP La Cilentina, pomodori secchi <i>Branchi gekochter Schinken, Büffelmozzarella DOP La Cilentina, sonnengetrocknete Tomaten</i>		
<b>Mortadella</b>	1, 7	<b>12.50</b>
Mortadella presidio Slow Food, mozzarella di bufala campana DOP Rivabianca <i>Presidio Slow Food Mortadella, Büffelmozzarella DOP La Cilentina</i>		





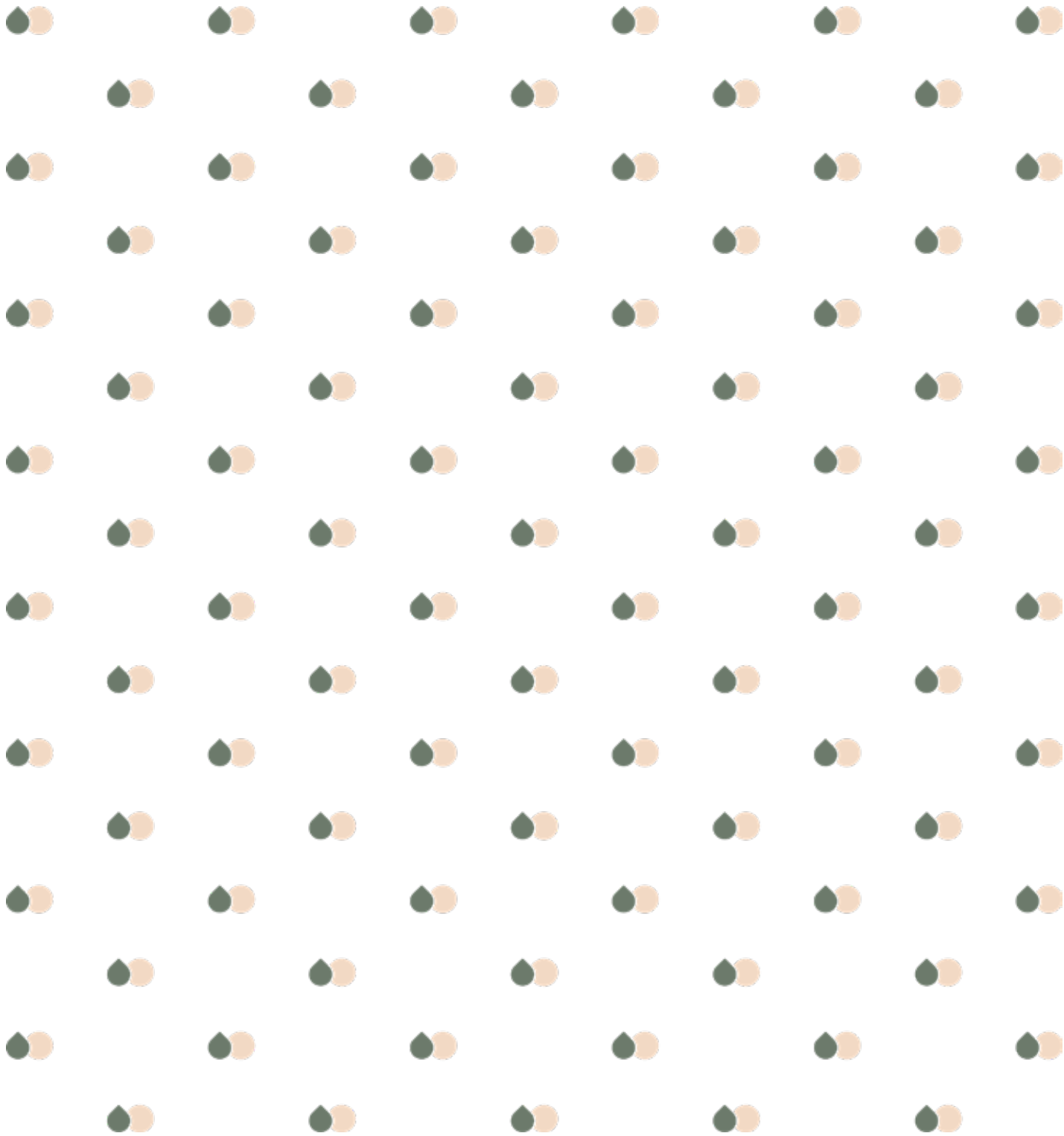
# pizze classiche

<b>Marinara</b> 	1, 6, 7, 10, 13	<b>16.80</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, aglio, origano, basilico, olio d'oliva extra vergine</p> <p><i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine</i></p>		
<b>Margherita</b> 	1, 6, 7, 10, 13	<b>17.80</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte di Agerola, basilico, olio extra vergine</p> <p><i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Mozzarella fior di latte di Agerola, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine</i></p>		
<b>Margherita DOP</b> 	1, 6, 7, 10, 13	<b>20.50</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, mozzarella di bufala di Andria, basilico, olio d'oliva extra vergine</p> <p><i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Büffelmozzarella aus Andria, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine</i></p>		
<b>Capricciosa</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>25.50</b>
<p>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</p> <p><b>DOPO COTTURA:</b> prosciutto cotto Branchi, spicchi di carciofi grigliati</p> <p><i>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</i></p> <p><b>NACH DEM KOCHEN:</b> gekochter Branchi-Schinken, gegrillte Artischockenscheiben</p>		



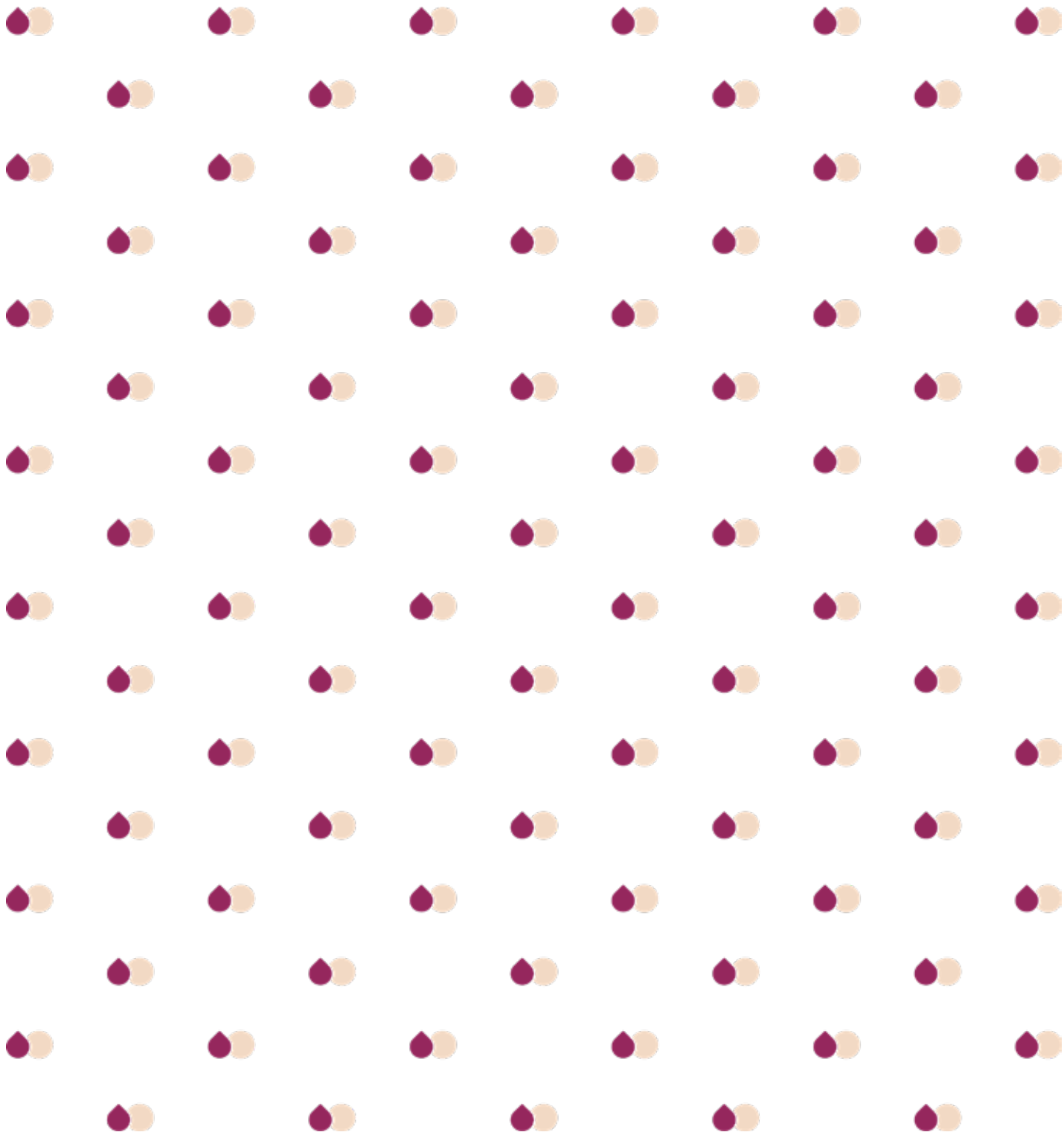
# pizze classiche

<b>Saporita</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>22.70</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, spianata calabra piccante, basilico, Grana Padano DOP, olio d'oliva extra vergine <b>DOPO COTTURA:</b> Burrata Pugliese <i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, würzige Spianata Calabria, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine</i> <b>NACH DEM KOCHEN:</b> Burrata aus Apulien</p>		
<b>Salsiccia e friarielli</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>25.50</b>
<p>Salsiccia "Castellanza", Friariello "Carbone", olio d'oliva extra vergine, basilico, Grana Padano DOP, provola affumicata <i>Wurst "Castellanza", Friariello "Carbone", Olivenöl Extra Vergine, Basilikum, Grana Padano DOP, geräucherter Provola-Käse</i></p>		
<b>Calzone</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>24.50</b>
<p>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 <i>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</i></p>		
<b>Provola e pepe</b> 🌿	1, 6, 7, 10, 13	<b>23.80</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, fior di latte affumicato di Agerola, pepe, basilico, Grana Padano DOP, olio d'oliva extra vergine <i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, geräucherter Fior di latte di Agerola, Pfeffer, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine</i></p>		



# pizze classiche

<b>Cosacca</b> 	1, 6, 7, 10, 13	<b>23.20</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, pecorino romano DOP, basilico, olio d'oliva extra vergine</p> <p><i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Pecorino Romano Käse DOP, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine</i></p>		
<b>Prosciutto crudo Tanara</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>28.50</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, basilico, Grana Padano DOP, fior di latte di Agerola</p> <p><b>DOPO COTTURA:</b> prosciutto crudo Tanara 20/24 mesi</p> <p><i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Basilikum, Grana Padano DOP, Mozzarella fior di latte di Agerola</i></p> <p><b>NACH DEM KOCHEN:</b> Rohschinken Tanara 20/24 Monate</p>		
<b>Vegetariana</b> 	1, 6, 7, 10, 13	<b>24.80</b>
<p>Mozzarella fior di latte di Agerola, peperoni, olive taggiasche riviera, capperi siciliani, basilico, Parmigiano Reggiano DOP "Occhi di Pernice", zucchine, melanzane al funghetto</p> <p><i>Mozzarella fior di latte di Agerola, Paprika, Oliven aus Taggiasca riviera, sizilianische Kapern, Basilikum, Parmigiano Reggiano DOP "Occhi di Pernice", Zucchini, Auberginen</i></p>		
<b>Cotto</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>25.50</b>
<p>Fior di latte di Agerola, basilico, Grana Padano DOP, ciliegini gialli semi secchi</p> <p><b>DOPO COTTURA:</b> pomodori secchi, prosciutto cotto Branchi</p> <p><i>Mozzarella Fior di latte di Agerola, Basilikum, Grana Padano DOP, halbgetrocknete gelbe Kirschen</i></p> <p><b>NACH DEM KOCHEN:</b> sonnengetrocknete Tomaten, gekochter Branchi-Schinken</p>		



# pizze speciali

## Sfizio ai pomodori

1, 6, 7, 10, 13 **23.50**

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

1, 4, 6, 7, 10, 13 **24.50**

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

1, 5, 6, 7, 8, 10, 13 **25.60**

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 4.0

1, 4, 6, 7, 10, 13 26.20

Fior di latte di Agerola, basilico, Grana Padana DOP, crema datterini gialli, porri, terra di olive  
**DOPO COTTURA:** filetto di tonno "Armatore", pomodorini semidried rossi

*Mozzarella Fior di latte di Agerola, Basilikum, Grana Padana DOP, gelbe Dattelcreme, Lauch, Oliven*  
**NACH DEM KOCHEN:** Thunfischfilet 'Armatore', halbgetrocknete rote Tomaten

## Piccantina

1, 6, 7, 10, 13 26.50

Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, basilico, Grano Padano DOP, 'nduja piccante, ciliegini gialli semi secchi, friarelli Carbone, aglio  
**DOPO COTTURA:** mozzarella di bufala campana DOP La Cilentina

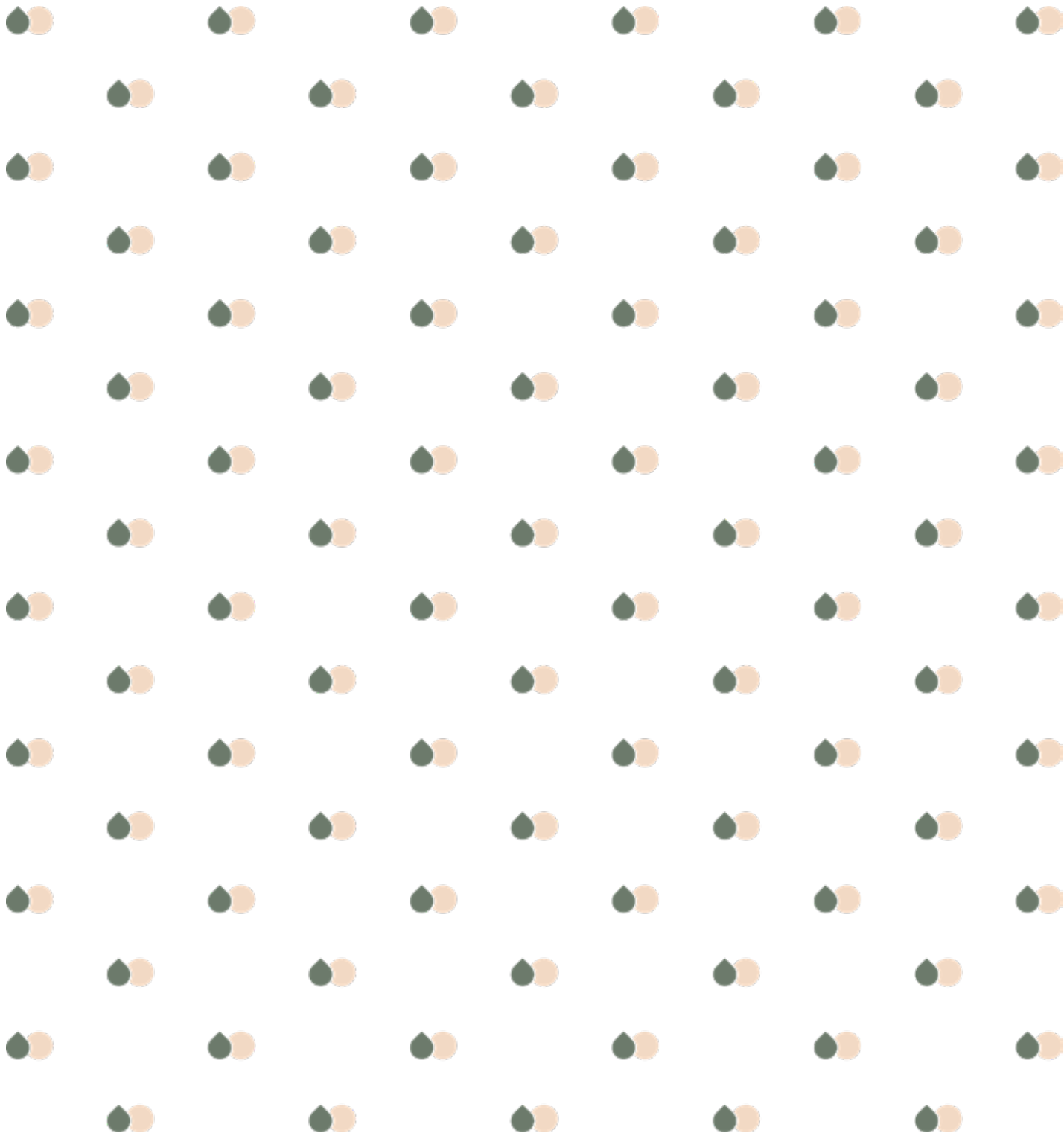
*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Basilikum, Grana Padano DOP, " 'Nduja" (sehr würzige, pikante, weiche italienische Salami), halbgetrocknete gelbe Kirschen, Friarielli Carbone, Knoblauch*  
**NACH DEM KOCHEN:** Büffelmozzarella DOP La Cilentina

## Biancoerosso

1, 6, 7, 10, 13 29.00

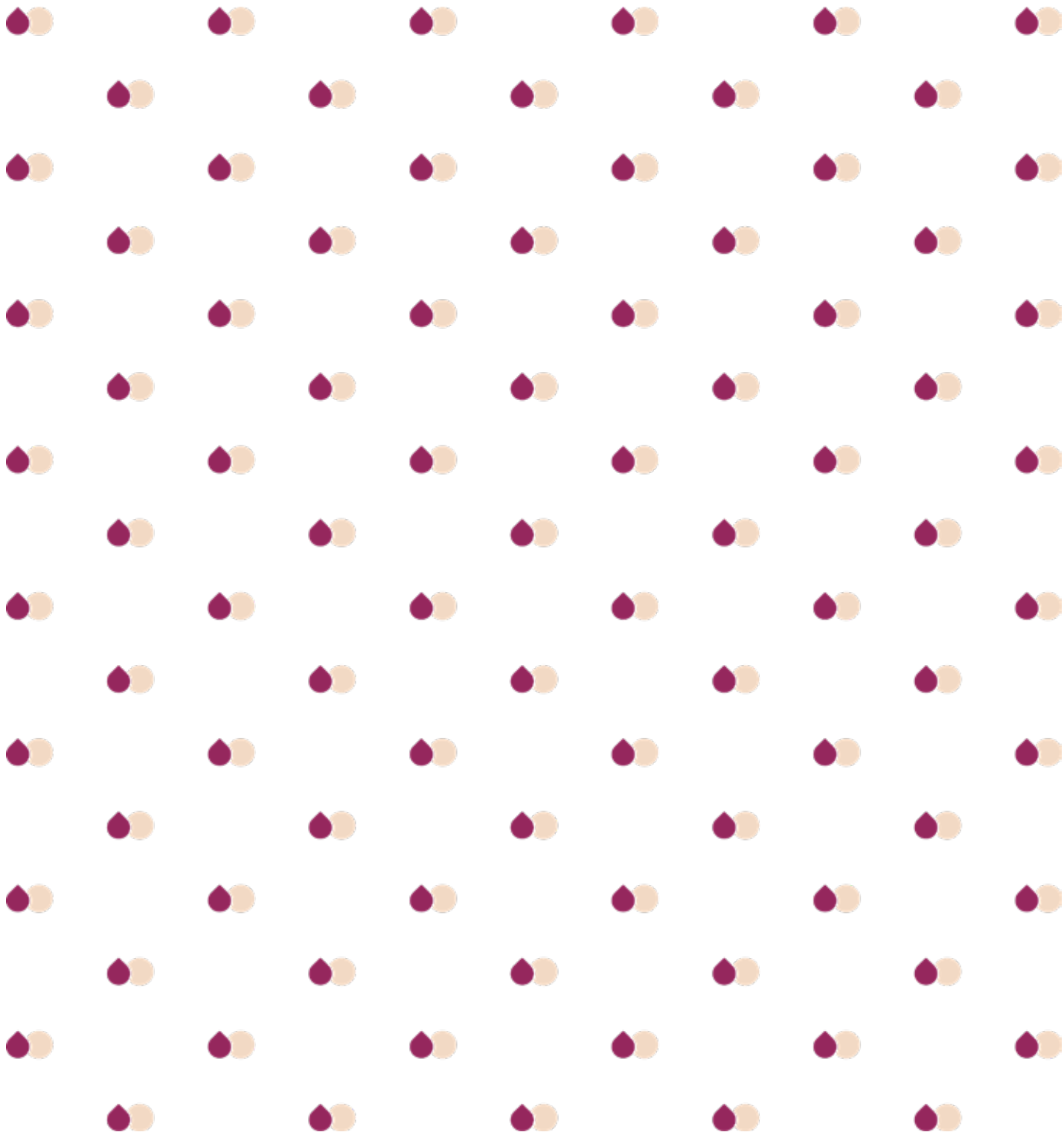
Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Sarnese, basilico, Grana Padano DOP  
**DOPO COTTURA:** prosciutto crudo Tanara 20/24 mesi, burrata pugliese

*Tomatensauce San Marzano DOP Agro Sarnese, Basilikum, Grana Padano DOP*  
**NACH DEM KOCHEN:** Rohschinken Tanara 20/24 Monate, Burrata pugliese






# pizze proposte

<b>Porcini</b> 	1, 4, 6, 7, 10, 13	<b>24.70</b>
<p>Fior di latte di Agerola, funghi porcini, Grana Padano DOP, pepe della Vallemaggia <b>DOPO COTTURA:</b> julienne di asparagi, scaglie di grana <i>Mozzarella Fior di latte di Agerola, Steinpilze, Grana Padano DOP, Vallemaggia Pfeffer</i> <b>NACH DEM KOCHEN:</b> Spargeljulienne, Grana-Flocken</p>		
<b>Boscaiola</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>26.20</b>
<p>Fior di latte di Agerola. funghi porcini, salsiccia <i>Mozzarella Fior di latte di Agerola, Steinpilze, Wurst</i></p>		
<b>Fassona</b>	1, 6, 7, 10, 13	<b>29.50</b>
<p>Fior di latte di Agerola, basilico, datterini gialli <b>DOPO COTTURA:</b> tartare di manzo di fassona, lamelle di asparagi <i>Mozzarella Fior di latte di Agerola, Basilikum, gelbe Datteln</i> <b>NACH DEM KOCHEN:</b> Tartar vom Fassona-Rind, Spargelspalten</p>		
<b>Melanzane</b> 	1, 6, 7, 10, 13	<b>23.20</b>
<p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP Agro Arnese, Fior di latte di Agerola, basilico, Grana Padano DOP, olio extravergine, melanzane a funghetto <i>Tomatensauce San Marzano DOP Agro Arnese, Fior di latte di Agerola, Basilikum, Grana Padano DOP, Olivenöl Extra Vergine, Auberginen</i></p>		

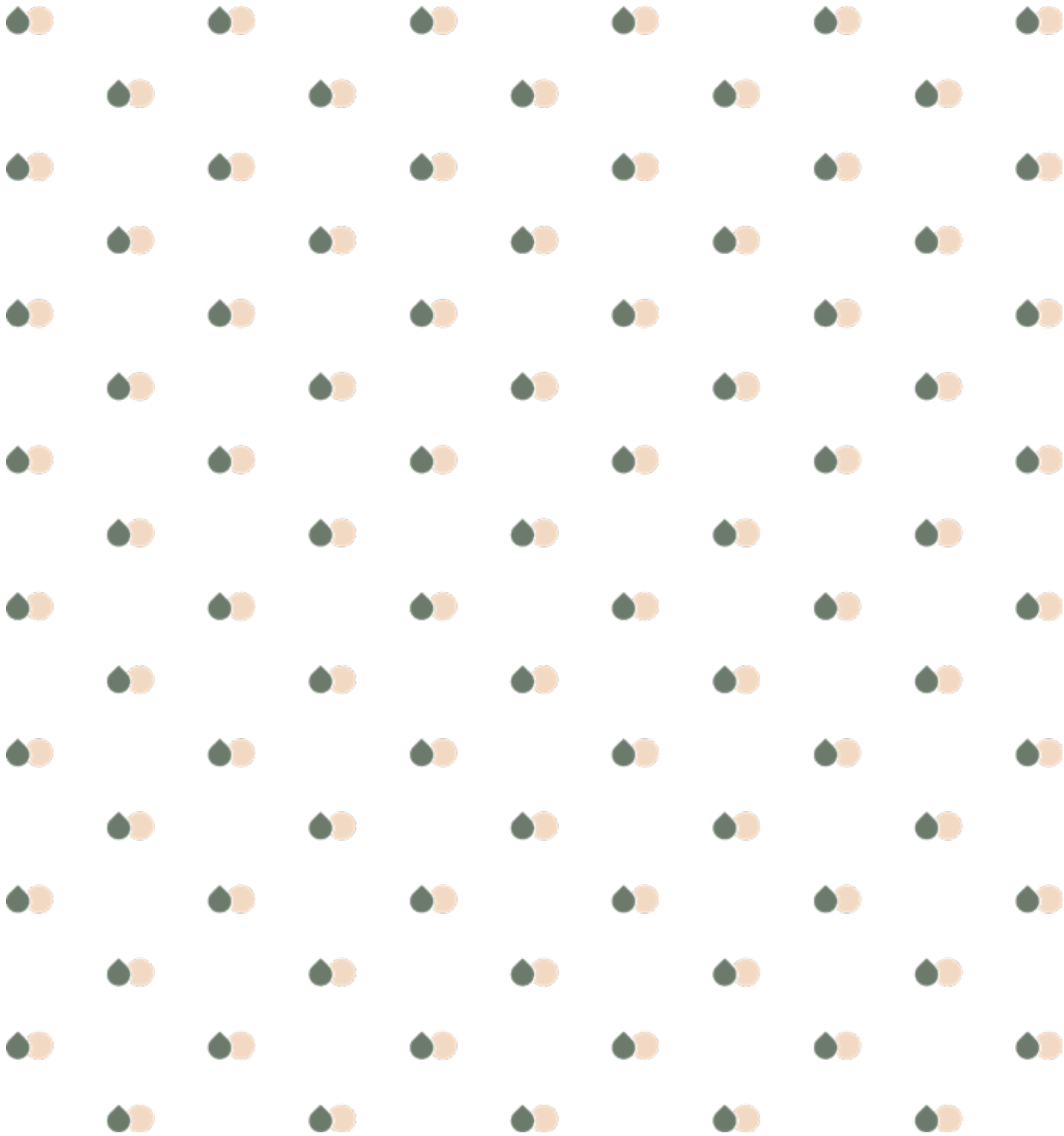


# coppe gelato

















<b>Café Glacé</b> 	6, 7	12.00
Caffè, panna, espresso <i>Kaffee, Schlagrahm, Espresso</i>		
<b>Nocciola</b> 	6, 7, 8	13.50
Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna, salsa al cioccolato <i>Vanille, Haselnuss, Haselnüsse, Schlagrahm, Schokoladensauce</i>		
<b>Coppa Danemark</b> 	6, 7	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

<b>Vaniglia</b> 	6,7	<b>Nocciola</b> 	6,7
Vanille		Haselnuss	
<b>Cioccolato</b> 	6,7	<b>Lampone</b>  	6,7
Schokolade		Himbeere	
<b>Pistacchio</b> 	6,7	<b>Limone</b>  	6,7
Pistazie		Zitrone	
<b>Stracciatella</b> 	6,7	<b>Fragola</b>  	6,7
Stracciatella		Erdbeere	
<b>Caffè</b> 	6,7	<b>Mango</b>  	6,7
Kaffee		Mango	
<b>Tiramisù</b> 	1, 3, 6, 7	<b>Uva Americana</b> 	
Tiramisu		Amerikanische Trauben	

**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.