



## ***Pizza aus dem Holzofen***

### L'originale Pizza al Forno

Al Ristorante Pizzeria „il Forno“ abbiamo a cuore i nostri clienti. Per questo prepariamo con passione la nostra pizza con uno sguardo alla tradizione napoletana e uno alle moderne esigenze. Il nostro impasto è maturato per 48 ore per ottenere una maggiore digeribilità, la lievitazione è naturale e lenta senza uso di lieviti chimici dannosi alla salute e causa di svariati effetti collaterali (sete, indigestione, acidità...) Il nostro è un impasto diverso dagli altri per l'utilizzo esclusivo di materie prime di alta qualità: farine di Mulino Ticinese IGP (Qualità certificata svizzera), pomodori del Mediterraneo, mozzarella 80% solo latte. La pizza è la più antica espressione di libertà di pensiero per questo va rispettata dedicandole la giusta passione.

Buon appetito

Das Wohl unserer Kunden ist für uns im Restaurant Pizzeria “Il Forno” ein Anliegen. Deshalb bereiten wir unsere Pizza mit viel Sorgfalt und Liebe zu, mit einem Blick auf die grosse neapolitanische Tradition, aber auch auf die heutigen Ansprüche der modernen Gastronomie. Unser Teig reift 48 Stunden lang und erreicht dadurch eine besonders gute Verdaulichkeit. Die Gärung erfolgt langsam und auf natürliche Weise. Unsere Speisen zeichnen sich durch die ausschliessliche Verwendung hochwertiger Zutaten aus: Mehl von der Mulino Ticinese (IGP Qualità Certificata Svizzera), Mittelmeer-Tomaten, Mozzarella zu 80% nur aus Milch bestehend. Pizza ist der älteste Ausdruck für Gedankenfreiheit, damit gebührt ihr ein Ehrenplatz unter den Gerichten, und wir widmen ihr deshalb eine besonders hochwertige und aufmerksame Zubereitung.

Buon appetito

### The original pizza from the wood oven

At the ristorante pizzeria “il Forno” we care about our customers. For this reason we prepare our food with passion, with one look at the Neapolitan tradition and one at modern needs. Our dough has matured for 48 hours to obtain greater digestibility, the leavening is natural and slow. Ours is a different dough because the exclusive use of high quality raw materials: flour from Ticino historic mills (Certified Swiss Quality - IGP), mediterranean tomatoes, mozzarella 80% only milk. Pizza is the oldest expression of freedom of thoughts, so it must be respected by dedicating the right passion to it.

Enjoy your meal

<b>Margherita</b>	🌿	14.5	16
Pomodoro, mozzarella e basilico fresco <i>Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and fresh basil</i>			
<b>Diavola</b>		19	20.5
Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante- oder milde Salami</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy- or mild salami</i>			
<b>Napoli</b>		18.5	20
Pomodoro, mozzarella, sardine, capperi, olive e origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives e oregano</i>			
<b>Prosciutto</b>		19.5	21
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and boiled ham</i>			
<b>Tirolese</b>		21	22.5
Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions and oregano</i>			
<b>Vegetariana / Cerfeda</b>	🌿	23	24.5
Pomodoro, mozzarella, peperoni, spinaci, melanzane, zucchine, funghi, olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Spinat, Aubergine, Zucchini, Pilze, Oliven</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, paprika, spinach, aubergine, zucchini, mushrooms, olives</i>			
<b>Peppino</b>		24	25.5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, mascarpone e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone und Rucola</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, parma ham, mascarpone and rocket salad</i>			
<b>formaggi</b>	🌿	22	23.5
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, grana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan</i>			
<b>4 stagioni</b>		22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Oliven</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, artichokes, mushrooms and olives</i>			
<b>Freddy</b>		22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci e uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Spinat und Ei</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, spinach and egg</i>			

<b>Prosciutto e funghi</b>	21	22.5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms</i>		
<b>Capricciosa</b>	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e peperoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Paprika</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, artichokes, mushrooms and paprika</i>		
<b>Forno</b>	22.5	24
Pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto di Parma <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella und Parmaschinken</i> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and Parma ham</i>		
<b>Paris</b>	24.5	26
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, grana e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, parma ham, parmesan and rocket salad</i>		
<b>Calzone classico (gefüllte Pizza)</b>	21	22.5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms (stuffed pizza)</i>		
<b>Hawaii</b>	20.5	22
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and pineapple</i>		
<b>Piccantella</b>	23.5	25
Pomodoro, salame piccante, peperoni grigliati, gorgonzola e peperoncini <i>Tomatensauce, pikante Salami, grillierte Peperoni, Gorgonzola und Chili</i> <i>Tomato sauce, piquant salami, grilled pepperoni, gorgonzola and chili</i>		
<b>Contadino</b>	25	26.5
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, gorgonzola e cipolla <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Ei, Gorgonzola und Zwiebeln</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, gorgonzola and onions</i>		
<b>Pizza Nutella</b>		14
Conchiglia ripiena di Nutella, panna e ananas <i>Mit Nutella gefüllte Pizzateigtaschen, Sahne und Ananas</i> <i>Pizza dough with Nutella, whipped cream and pineapple</i>		