



TAGLIERI

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI E SALUMI KÄSE-UND SALAMIBRETT

TAGLIERE MEDIO/Mittel 20.50

SALAMETTO NOSTRANO

Tessinersalami

8.00

INSALATE/Salat

INSALATA VERDE/Grünen Salat 9.00

INSALATA MISTA/Gemischter Salat 10.50

LA SFIZIOSA 17.50

(FOGLIE VERDI, POMODORI, SCAGLIE DI GRANA E PROSCIUTTO CRUDO)
(Parmesankäseflocken und Roher Schinken)

CAESAR SALAD 18.50

(FOGLIE VERDI, PETTO DI POLLO GRILL, SCAGLIE DI GRANA)
(grüner salat, grillte Hühnerbrust, grana Käseflocken)

A CAPRESE 19.50

(POMODORO E MOZZARELLA-Tomaten Mozzarella salat)

SFIZIOSITA'

VITELLO TONNATO 22.50

Kalbfleisch mit Thnfishsauce

CARPACCIO DI MANZO, GRANA E RUCOLA 22.00

Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesanflocken und rucola

Le Paste di Piero

21.50



Piero ti consiglia Piero ti cucina!

PINSA ROMANA



La PINSA LUNGA è una antica ricetta che nasce prima della Pizza tradizionale, risale al tempo dell'Antica Roma. La ricetta originale proviene dai contadini che vivevano fuori dalle mura di Roma, che grazie alla macinazione dei cereali (miglio, orzo e farro), con l'aggiunta di spezie, preparavano queste "schiacciate" o focacce dalla forma allungata per il loro pasto. Nel corso della storia questa ricetta ha subito delle modifiche fino ad arrivare ai giorni nostri con la squisita "PINSA LUNGA".

Die Urform der Pizza „La Pinsa“ (von lat. „pinsere“ = zerquetschen) stammt aus dem antiken Rom. Die flachen Brote der Pinsa Romana werden aus Getreidesorten wie Hirse, Gerste oder Dinkel zusammen mit Salz zubereitet. Durch die langsame, natürliche Sauerteiggärung, die bis 72 Stunden dauern kann, wird die Pinsa besonders leicht und bekömmlich.

LE ROSSE

Pinsa base con mozzarella e salsa di pomodoro Basis mit Tomatensauce und Mozzarella

MARGHERITA 14.50

(POMODORO E MOZZARELLA/tomatensauce und mozzarella)

POMODORINI, RUCOLA E GRANA 19.50

Cherrytomaten, Rucola und Parmesan-Splitter

COTTO E MASCARPONE 17.00

Schinken und Mascarpone-käse

CARCIOFI, COTTO, FUNGHI E OLIVE 19.50

Artischocken, Schinken, Champignons und schwarze Oliven

TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln 17.00

COTTO E ZUCCHINE Schinken und Zucchini 17.00

SPECK E BRIE Geräucherter Speck und Brie-käse 18.50

MELANZANE E ZUCCHINE Auberginen und Zucchini 19.50

LE BIANCHE

Pinsa base con Bufala del Caseificio Barlotti mit Büffelmozzarella aus der Käserei «Barlotti»

SAN GOTTARDO (FORMAGGIO RACLETTE, PATATE E PEPE) 19.50

SALSICCIA E FRIARIELLI Tessiner Wurst und Rübstiel 19.00

SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK 19.50

Geräucherter "Scamorza" Käse mit Speck

HAMBURGER

15.50

HAMBURGER FERMENTO + PATATINE FRITTE

CARNE DI MANZO SVIZZERA CON FORMAGGIO FUSO

Zartes Schweizer Rindfleisch mit geschmolzener Bergraclette-käse

I secondi di carne di Piero

PROPOSTE SFIZIOSE DEL GIORNO

Entrecôte di Manzo

**AROMATIZZATA
ALLE ERBE DEL
GOTTARDO**
Rindfleisch Entrecôte
gewürzt mit
Gotthard Kräutern



CHF. 32.50

PIATTI SPECIAL

Pollo al Pestello

**CON PATATE FRITTE
O AL FORNO**
Poulet im Körbli
mit Pommes
oder
Bratkartoffeln



CHF. 19.90

Prezzi in chf. Svizzeri, Iva e tasse di servizio incluse

In caso di intolleranze e allergie si prega di consultare la tabella allergeni oppure di chiedere al personale di sala.
Per conoscere la provenienza della carne e del pesce si prega di chiedere al personale di sala.

FLASCHENBIERE

BIRRA 90NOVE 33 CL 7.00

4,6% VOL. IBU: 28 EBC: 4,2

INNAHN 33 CL 7.00

6% VOL. IBU: 51 EBC: 4,6
DOMINIERENDE ZITRUSNOTE, VORRANGING MANDARINE. KRÄFTIGER KÖRPER, AUSGEPRÄGTES UND ANGENEHM BITTERES AROMA

VALONA 33 CL 7.00

5,5% VOL. IBU: 32 EBC: 4,8
INTENSIVES BIER MIT EINER LEICHTEN NOTE VON GERÖSTETEM MAIS, GEGEBEN DURCH DAS BONA-MEHL IN EINER AUSGEWOGENEN WECHSELWIRKUNG MIT HOPFEN

KREMLIN 33 CL 7.00

9% VOL. RUSSIAN IMPERIAL STOUT
VOLLMUNDIG, NUANCEN VON BITTERSCHOKOLADE UND LAKRITZ

MITHRA 33 CL 7.00

5.6% VOL.. IRISH RED ALE

ANIMALS PIVO 33 CL 7.00

4,6% VOL.

BIERE VON FASS



BIRRA 90NOVE

4.6% VOL. PALE ALE
ZARTE NOTE VON MALZ UND BLÜTEN. PERLEND, LEICHTER BITTERNOTE UND SCHLANKER KÖRPER

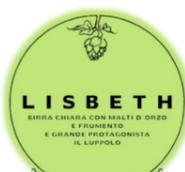
2DL 4.00
4DL 7.50



MITHRA

5.6% VOL.. IRISH RED ALE
PERLEND, CHARAKTERSTARK, KAREMELLISIERT UND MIT LEICHTEM ANKLANG VON GERÖSTETEM MALZ

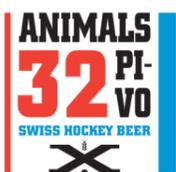
4.50 8.00



LISBETH

7.5%VOL. APA
VOLLMUNDIGES BIER MIT EXOTISCHEM CHARAKTER, WAHRNEHMUNG VON GRAPEFRUIT, LITSCHI UND PASSIONSFRUCHT.

4.50 8.00



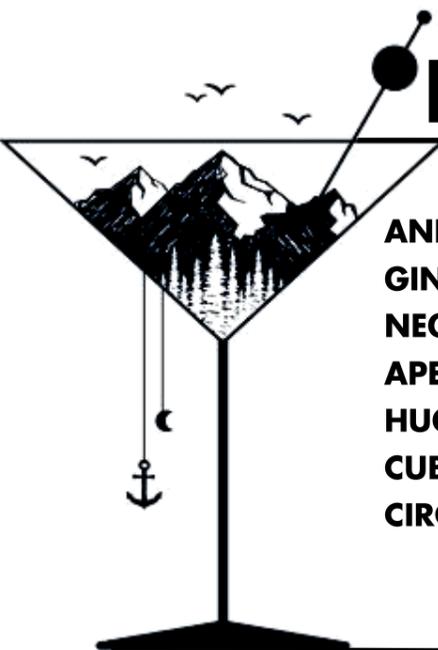
ANIMALS PIVO

4,6% VOL. SWISS HOKEY BEER

4.00 7.50

INSPIRIERT VON DEN TSCHECHISCHEN PILS, EIN LAND MIT EINER GROßEN TRADITION VON BIER UND HOCKEY, IST DIESES NIEDERGÄRIGE BIER FÜR DIE ZEIT NACH DEM TRAINING ENTWORFEN. CHARAKTERISIERT DURCH SAAZ HOPFEN UND HISTORISCHE SCHWEIZER HEFE, IST ES EIN BIER, DAS DEN ZUSAMMENHALT EINER GRUPPE

FRESH AIR COCKTAIL



ANDERMATT SPRITZ	10.00
GIN TONIC MALFY	17.50
NEGRONI	
APEROL SPRITZ	8.00
HUGO	8.00
CUBA LIBRE	17.50
CIRO'S DRINK	22.50

Le BIRRE OSPITI

GAST BIER

NACH SAISON
REGELMÄßIG LADEN WIR VIELEN INTERESSANTEN KEINEN SCHWEIZER BRAUEREIEN, MIT DERN PRODUKTE EIN. FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER UM RAT

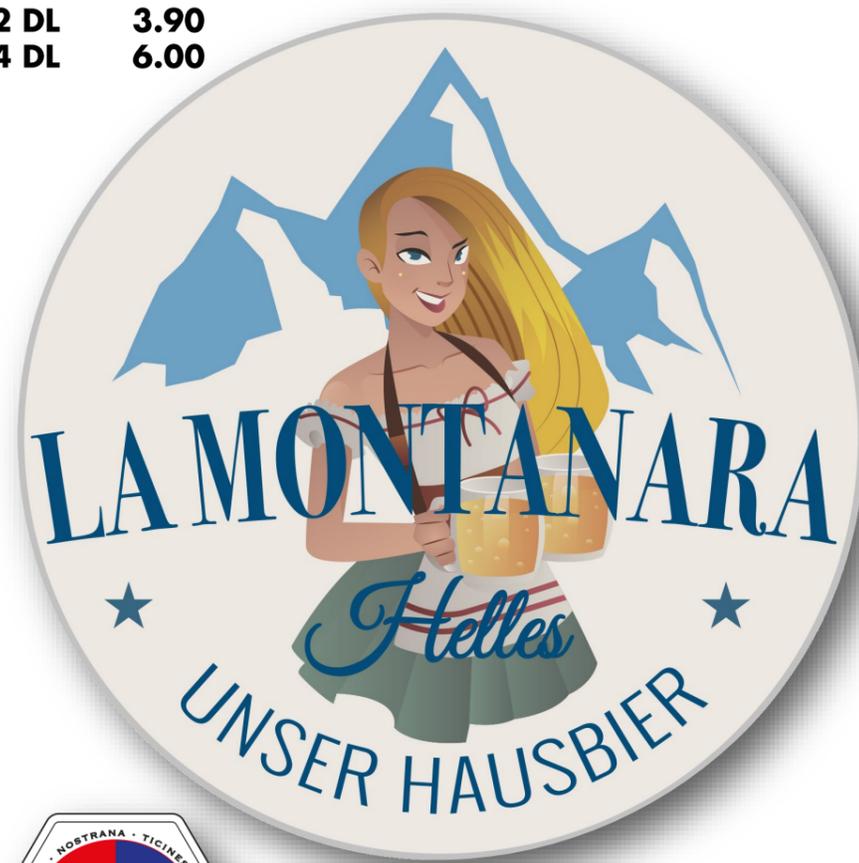
2DL 4.50
4DL 7.50

LA MONTANARA

ESCLUSIVA DELLA CASA

4.6% PALE ALE
PERLEND, LEICHT BITTER MIT SCHLANKEM KÖRPER

2 DL 3.90
4 DL 6.00



EST.  2015

IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO



MENDRISIO

Largo M. Soldini 1 - 6850 Mendrisio
Tel. +41 (0) 91 646 18 98

LUGANO

Largo G. Marconi 2 - 6900 Lugano
Tel. +41 (0) 91 923 45 45

BELLINZONA

Via Codeborgo 12 - 6500 Bellinzona
Tel. +41 (0) 91 835 57 57

ANDERMATT

Gotthardstrasse 52 - 6490 Andermatt
el. +41 (0) 41 887 10 50