



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 italiana. 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 Qualität Certificata Svizzera), Mittelmeer-Tomaten, italienischer Mozzarella. 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, follow the Neapolitan tradition and consider modern trends.

Our dough has **matured for 48 hours** to obtain greater digestibility, the leavening is natural and slow. Our dough differs from others with the exclusive use of high quality raw materials: flour from Ticino historic mills (Certified Swiss Quality - IGP), mediterranean tomatoes, italian mozzarella. Pizza is the oldest expression of freedom of thoughts, so it must be respected by dedicating the right passion to it.

Enjoy your meal

Tirolese	24.5	26
Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions and oregano</i>		
Vegetariana / Cerfeda	 24.5	26
Pomodoro, mozzarella, peperoni, spinaci, cipolle, zucchine, funghi, olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Spinat, Zwiebeln, Zucchini, Pilze, Oliven</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, paprika, spinach, onions, zucchini, mushrooms, olives</i>		
ALPEAN	 22.5	24
Pomodoro, peperoni, spinaci, cipolla, zucchine, funghi, olive, rucola <i>Tomatensauce, Paprika, Spinat, Zwiebeln, Zucchini, Pilze, Oliven, Rucola</i> <i>Tomato sauce, bell pepper, spinach, onions, zucchini, mushrooms, olives, rocket salad</i>		
Peppino	26.5	28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone und Rucola</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, mascarpone and rocket salad</i>		
Piccantella	26.5	28
Pomodoro, <i>mozzarella</i> , salame piccante, peperoni grigliati, gorgonzola e peperoncini <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, grillierte Peperoni, Gorgonzola und Chili</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, piquant salami, grilled pepperoni, gorgonzola and chili</i>		
Contadino	26.5	28
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, gorgonzola e cipolle <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Ei, Gorgonzola und Zwiebeln</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, gorgonzola and onions</i>		
Forno	26.5	28
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e prosciutto crudo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella und Rohschinken</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella and air dried ham</i>		
Estate	 26.5	28
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e mozzarella di bufala <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Büffelmozzarella</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>		
Freddy	24.5	26
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>		
Capricciosa	26.5	28
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>		
Formaggi	 24.5	26
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, grana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan</i>		

4 Stagioni	24.5	26
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>		
Diavola	20.5	22
Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante- oder milde Salami</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy- or mild salami</i>		
Margherita	 16.5	18
Pomodoro, mozzarella e basilico fresco <i>Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and fresh basil</i>		
Napoli	20.5	22
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive e origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives e oregano</i>		
Tonno e cipolle	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions</i>		
Hawaii	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and pineapple</i>		
Prosciutto e funghi	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms</i>		
Prosciutto	20.5	22
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and boiled ham</i>		
Calzone classico (gefüllte Pizza)	22.5	24
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>		

Bitte beachten Sie, dass wir aus organisatorischen und küchentechnischen Gründen max. 2 Änderungen pro Pizza machen können, Aufpreis CHF 2 bis 6

Si prega di notare che per motivi organizzativi e legati alla cucina la possibilità di effettuare al massimo 2 cambi per pizza, supplemento CHF da 2 a 6

Please note that for organizational and kitchen-related reasons, we can allow maximum of 2 changes per pizza, surcharge CHF 2 to 6

Für geteilte Pizza auf 2 Teller berechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 3

Per una pizza condivisa su due piatti calcoliamo una tassa di CHF 3

For a shared pizza on two plates we charge a fee of CHF 3