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 Qualità 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

Tartufo (bianca) 30 32
Mozzarella, rucola, grana, prosciutto crudo e tartufo fresco
Mozzarella, Rucola, Parmesan, Rohschinken und frischer Trüffel
Mozzarella, rocket salad, Parmesan, air dried ham and fresh truffle

Tirolese 24.5 26
Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e origano
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions and oregano

Vegetariana / Cerfeda 24.5 26
Pomodoro, mozzarella, peperoni, spinaci, cipolle, funghi, olive
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Spinat, Zwiebeln, Pilze, Oliven
Tomato sauce, mozzarella, bell pepper, spinach, onions, mushrooms, olives

ALPEAN 22.5 24
Pomodoro, peperoni, spinaci, cipolla, funghi, olive, rucola
Tomatensauce, Peperoni, Spinat, Zwiebeln, Pilze, Oliven, Rucola
Tomato sauce, bell pepper, spinach, onions, mushrooms, olives, rocket salad

Peppino 26.5 28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone e rucola
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone und Rucola
Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, mascarpone and rocket salad

Piccantella 26.5 28
Pomodoro, *mozzarella,* salame piccante, peperoni, gorgonzola, peperoncini
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Peperoni, Gorgonzola, Chili
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell pepper, gorgonzola, chili

Contadino 26.5 28
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, gorgonzola e cipolle
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Ei, Gorgonzola und Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, gorgonzola and onions

Forno 26.5 28
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e prosciutto crudo
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella und Rohschinken
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella and air dried ham

Estate 26.5 28
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e mozzarella di bufala
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Büffelmozzarella
Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and buffalo mozzarella

Freddy 24.5 26
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci e uovo
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Spinat und Ei
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, spinach and egg

Capricciosa 26.5 28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e peperoni
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Peperoni
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, artichokes, mushrooms and bell pepper

Unsere Preise sind CHF, inkl. MwSt.

il forno
TRATTORIA PIZZERIA

Formaggi 24.5 26
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone e grana
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone und Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, mascarpone and parmesan

4 Stagioni 24.5 26
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Oliven
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, artichokes, mushrooms and olives

Diavola 20.5 22
Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce
Tomatensauce, Mozzarella, pikante oder milde Salami
Tomato sauce, mozzarella, spicy or mild salami

Margherita 16.5 18
Pomodoro, mozzarella e basilico fresco
Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Napoli 20.5 22
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive e origano
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives e oregano

Tonno e cipolle 22.5 24
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions

Hawaii 22.5 24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and pineapple

Prosciutto e funghi 22.5 24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms

Prosciutto 20.5 22
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken
Tomato sauce, mozzarella and boiled ham

Calzone classico (gefüllte Pizza) 22.5 24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms (stuffed pizza)

Bitte beachten Sie, dass wir aus organistorischen 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

il forno
TRATTORIA PIZZERIA

Unsere Preise sind CHF, inkl. MwSt.