

# AMO *e lino*

PIZZA BAR

## ANTIPASTI

### PER COMINCIARE

#### Crostoni della stagione

Gorgonzola, karamalisierte Birne, Honig und geröstete Baumnüsse	4.00
Burrata IGP, Lardo IGP und Aceto Balsamico IGP ☉	4.00
Rucolapesto, geröstete Pinienkerne, Datteltomaten und Zwiebelsprossen ☉	4.00
Saisonal gemischte Crostoni ☉	11.00

*felicità*

#### Crostoni classici

Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum (VL)	11.00
	14.00

#### Verdure di stagione al forno nel padellino con sottaceti

Saisonaes Ofengemüse mit hausgemachten eingelegtem Gemüse und hausgemachter Oliven- crème (VLG)	12.00
--	-------

Ergänze deine Antipasti mit den folgenden kleinen Piattini deiner Wahl

Halber Mozzarella di Bufala DOP (LG)	+ 5.00
Burratina di Puglia IGP classica ☉	+ 5.00

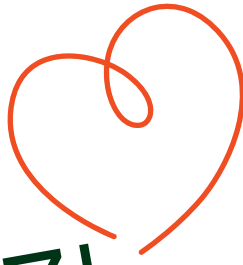
#### Tartar di manzo

Tartar vom Rind, Stangensellerie, sonnengetrocknete Tomaten, Basilikum-Pesto, Olivencrème, Riesenkapern, Zwiebelsprossen und Carasao-Brot ☉	26.00
---	-------

#### Piatti di salumi misti con focaccia

Prosciutto di San Daniele DOP, Prosciutto cotto, Salame piccante «Ventricina», Mortadella IGP, grüne Oliven ☉	20.00
---	-------

# PIATTI PAZZI



**Napoli gourmet PIZZA** 18.00

Polpa di datterini, Sardellen, Kapern, Crema di Bufala DOP und Oregano

**Bella Italia PIZZA** 25.00

Polpa di datterini, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, Jungblattsalat, Parmigiano DOP, Trüffelöl, frischer Basilikum und Oregano ☺

**Mortazza PUCCIA** 19.00

Crema di Burrata IGP, Pistazien, Mortadella IGP und frischer Basilikum ☺

**Burrata PUCCIA** 22.00

Pomodori San Marzano, Stracciatella di Burrata IGP, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Datteltomaten und frischer Basilikum ☺

## STAGIONALI

**Quatro stagioni bufala PIZZA** 19.00

Polpa di datterini, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons, Prosciutto cotto, schwarze Oliven, Peperoni, Artischocken und Oregano (LS)

**Diavola PUCCIA** 16.00

Pomodori San Marzano, Stracciatella di Burrata IGP, Salami piccante «Ventricina», schwarze Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini ☺

**Vegetariana PUCCIA** 17.00

Pomodori San Marzano, Stracciatella di Burrata IGP, grillierte Auberginen und Zucchini, Artischocken, Peperoni, Datteltomaten und frischer Basilikum

**Semi e ceci PIZZA** 16.00

Polpa di datterini, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse, Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen, Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano (VL)

**Capri PUCCIA** 21.00

Pomodori San Marzano, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP und Pesto (LS)

## A TUO GUSTO

# PIZZA

MARGHERITA

12.00

# FOCACCIA <sup>(VL)</sup>

AL ROSMARINO

9.00

# PUCCIA <sup>(L)</sup>

CON PESTO, TONNATA O GUACAMOLE

12.00

## + CONDIMENTO

Mortadella DOP <sup>(LGS)</sup>

5.00

Prosciutto di San Daniele DOP <sup>(LGS)</sup>

6.00

Prosciutto cotto <sup>(LGS)</sup>

5.00

Salame piccante «Ventricina» <sup>(GS)</sup>

4.00

Verdura al forno <sup>(VLG)</sup>

4.00

Burratina IGP classica <sup>(G)</sup>

5.00

Bufala DOP <sup>(LG)</sup>

4.00

Mascarpone <sup>(G)</sup>

3.00

*passione*

### DICHIARAZIONE

- <sup>(G)</sup> Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten\*
- <sup>(L)</sup> Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten\*
- <sup>(S)</sup> Enthält Schweinefleisch
- <sup>(V)</sup> Vegan\*

\*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Brote und Feinbackwaren: Schweiz

### IGP – Indicazione geografica protetta

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

### DOP – Denominazione di origine protetta

Geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



# NEGRONI

Classico	12.00
Sbagliato	10.00
Espresso	12.00

*cin cin*

# COCKTAIL

Amaretto sour	12.00
Aperol Spritz	10.00
Campari Spritz	10.00
Limoncello Spritz	10.00
Verde Spritz P31	10.00
Lampone Spritz - analcolico	7.00
Hugo	10.00
AMO e lino Mule	12.00
Rosé Gin Tonic	12.00
Cosmopolitan cuore italiano	12.00

# BEVANDE

## BIRRE

Birra Menabrea Ambrata	0.33l	6.00
Birra Moretti	0.33l	6.00
Heineken Silver	0.33l	6.00
Birra Moretti zero	0.33l	6.00
Birra Moretti offen	0.30l	5.00

## BIBITE

Acqua naturale o frizzante	0.5l	4.00
Coca-Cola, Zero, Sprite, Fanta	0.33l	5.00
Fusetea	0.33l	5.00
Kinley Tonic, Bitter Lemon	0.2l	5.00
Lurisia Aranciata, Chinotto	0.33l	5.00
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer	0.2l	5.00
Möhlschorle Cider alkoholfrei	0.33l	5.00

## CAFFÈ

Espresso, Ristretto, Caffè americano		4.00
Doppio Espresso		6.00
Cappuccino		5.00

*senza  
parole*

## e I DOLCI

Tiramisu	6.00
Tiramisu al pistacchio	6.00
Boom Boom Babà RUHM E PANNA DOPPIA	9.00
Ban-ella PUCCIA BANANA - NUTELLA	12.00

# VINI APERTI

## BOLLICINE

Prosecco White Treviso Extra Dry DOC 0.1l 9.00  
Bottega, Veneto, 2023  
Fruchtig, zugänglich, erfrischend

Rosé Spumante Metodo Classico Brut Athesis DOC 0.1l 9.00  
Kettmeir, Alto Adige, 2020  
Fruchtig, vollmundig, harmonisch

Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige DOCG 0.1l 12.00  
Ca' del Bosco, Lombardia  
Elegant, vielschichtig, mit Brioche-Noten im Abgang

## ROSÉ

Conte Lemár DOC 0.1l 8.00  
Conte Lemár, Sardegna, 2022  
Reich an Struktur, elegant, fruchtige Noten

## BIANCHI

Lugana DOC 0.1l 8.00  
Famiglia Olivini, Lombardia, 2023  
Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen

Pinot Grigio - Grivò DOC 0.1l 8.00  
Volpe Pasini, Friuli, 2023  
Zarte Sortenaromen von Apfel und Birne

Chardonnay Barrique DOC 0.1l 9.00  
Barollo, Veneto, 2021  
Harmonisch integrierte holzige Noten, Honigaromen

Falanghina - Campania igp 0.1l 8.00  
San Salvatore, Campania, 2023  
Prächtige strohgelbe Farbe und sommerliches Aromaspektrum

## ROSSI

Cabernet Franc - Frank 0.1l 9.00  
Barollo, Veneto, 2020  
Vollmundig, würzige Aromen, frische Beeren

Nero d'Avola - Sicilia DOC 0.1l 8.00  
Lombardo, Sicilia, 2020  
Frische und würzige Nase mit leichter Schokoladennote

Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Franc, Syrah 0.1l 9.00  
Il Castellaccio, Toscana, 2022  
Das Bouquet ist breit und komplex, am Gaumen ein echter Knaller

Primitivo, Nero di Troia - Unio (bio) 0.1l 8.00  
Podere 29, Puglia, 2022  
Zugänglich, harmonisch, Beerengeschmack