PITZA

Quality you can taste.

Speisekarte



Unsere Geschichte

Angefangen hat alles 2020 mit einer kleinen Pizzeria im Walzwerk. Ganz gemäß dem Motto “Quality you can taste" stehen wir für neapolitanische Pizzen der Extraklasse. Regionale Zutaten, Gastfreundschaft und Qualität in einem familiären Umfeld im Herzen des rustikalen Walzwerk-Areals. Das ist PITZA!

Lasst euch von unserem Team verwöhnen.
Francesco Buscemi, Maria Chiarelli & TEAM

Allergien

Bitte informieren Sie unser Personal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir Ihren Besuch sicher und angenehm gestalten können. Unser Brot und Focaccia wird täglich in Eigenproduktion hergestellt.

Herkunft Schweinefleisch (CH) / Herkunft Rindfleisch (CH)
Herkunft Thunfisch (West-Ost Pazif. Ozean) Wildfang, Sardellen (ESP)



Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat 9.50

Grüner Salat 12.00

Gemischter Salat Salat, Rüebli, Gurken, Cherrytomaten, Radieschen, Brüsseler 13.00

Bufala Caprese 17.50
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Zwiebeln, Basilikum, Rucola

Burrata Caprese 17.50
Burrata, Cherrytomaten, Olivenöl, hausgemachter Pesto, Rucola und Pinienkerne

Rucola e Grana 18.50
Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Balsamico-Dressing

Grosser Salat 22.50
Gemischter Salat, Oliven, rote Zwiebeln, gegrilltes Gemüse
mit Thunfisch + 6.00
mit Burrata oder Bufala + 6.00

Antipasto all`italiana für 1 Person Grilliertes Gemüse, Oliven, 32.00
Büffelmozzarella, ver. Käse, Aufschnitt, Melone, Bruschetta, Frittata

Tagliere für 2 Personen / Tagliere für 4 Personen 59.00/110.00

Bruschetta Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesanraspeln 12.50

Prosciutto Crudo e Melone Rohschinken, Melone 15.50

hausgemachte Focaccia Olivenöl und Oregano / Cherry 9.00

Focaccia al'Aglio mit frischem Knoblauch gebacken 9.00

Wir empfehlen zu unseren Vorspeisen hausgemachte Focaccia ♥

PITZA 33cm

Alle Pizzen sind auch in klein erhältlich - 2 CHF

Marinara *(v)* 15.50
Ital. Tomatensauce, feine Knoblauchscheiben, Basilikum, Oregano

Margherita *(v)* 18.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

Bufalina *(v)* 24.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella und Basilikum

Vegetariana *(v)* 21.50
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Peperoni

La Vegana *(v)* 20.50
Ital. Tomatensauce, Zucchini, Auberginen und Peperoni

Funghi *(v)* 20.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons

Napoli 21.50
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven

Prosciutto 22.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken

Prosciutto e Funghi 23.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken,frische Champignons

Tonno 22.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln

Salame 22.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Salami

Diavola 22.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

4-Formaggi *(v)* 24.00
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza affumicata,
Grana Padano und Gorgonzola

Crudo 25.50
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Büffelmozzarella,
Cherrytomaten, Rucola

Capricciosa 25.50
Ital. Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Oliven
frische Champignons, Artischocken, Basilikum

Calzone 25.50
Tomatensauce und Mozzarella und 3 Zutaten deiner Wahl

PITZA Bianca 33cm

Salsiccia E Friarielli 25.50

Mozzarella, Scamorza affumicata, Salsiccia, Rübstiel, Knoblauch leicht scharf

Margherita Scomposta *(v)* 22.50

Mozzarella, frischer Basilikum Pesto, Ital. Tomatensauce, Parmesanchips

Bianca Crudo 25.50

Mozzarella, Crudo, Bufala, Cherrytomaten

Bianca Contadina 25.50

Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Champignon

Bianca Spinaci 25.50

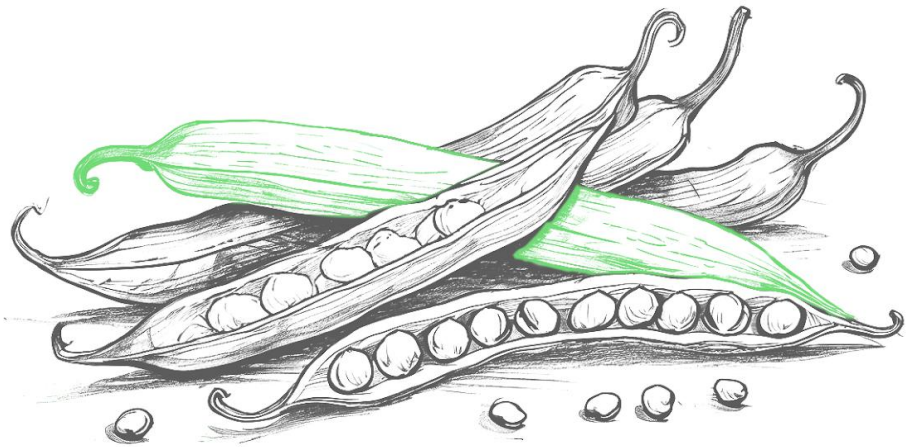
Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Ricotta

Bianca Porcini e Speck 25.50

Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch und Speck

Pizza Porchetta 25.50

Bianca, Porchetta, Patate al forno e Scamorza affumicata



Personalisiere deine Lieblings-PITZA mit folgenden extras:

Mozzarella/Mascarpone /Gorgonzola/Scamorza aff.	3.00
Bufala oder Burrata125g	6.00
Rohschinken / Salsiccia / Thunfisch Salami / scharfe Salami / Hinterschinken	6.00
Oliven, Zwiebeln, Champignon, Peperoni, Aubergine, Kapern, Cherrytomaten Artischocken / Cime di rapa	3.00
Sardellen	3.00
Rucola	1.00
Knoblauchscheiben	1.00



Pasta

Cannelloni Ricotta e Spinaci (Backzeit 20 min)	24.50
Ital. Tomatensauce, Rahm, Ricotta, Spinat, Parmesan	
Strozzapreti al Pomodoro	22.50
Ital. Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln	
Tagliatelle ai Funghi Porcini	28.50
Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie, Rahm	
Tagliatelle Bolognese	25.50
Hausgemacht, 100 % Schweizer Rinderhackfleisch (CH)	
Lasagne Bolognese	25.50
Bolognese, Mozzarella und Parmesan	
Strozzapreti dello Chef	28.50
Safransauce, Salsiccia, Champignon, Rote Zwiebeln, Rucola u. Crema di Aceto Balsamico	
Orecchiette con Cime di Rapa	26.00
+ Salsiccia	28.50
Cime di Rapa, Cherrytomaten, Knoblauch leicht scharf	



Aperitif

San Bitter alkoholfrei	5.00
Crodino alkoholfrei	5.00
Aperol-Spritz	14.50
Limoncello-Spritz Likör aus Münchenstein	
Campari-Spritz	
Ingwer -Spritz Likör aus Münchenstein	
Hugo auch alkoholfrei erhältlich	14.50
Martini Bianco / Vermouth Rosso	8.00
Natura Bio Prosecco 11% (0, 1l / 0,75 cl)	7.50 / 40.00
Negroni	14.50
Campari Orange	9.50
Gin Tonic oder Gin Lemon	12.00



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0.3 / 0.5 / 1L	4.50/6.00/9.00
Coca-Cola 0,33 l	5.00
Coca-Cola zero 0,33 l	5.00
Fanta Orange 0,5 Pet	5.00
Sprite 0.5 Pet	5.00
Rivella rot 0,33 l	5.00
BIO Apfelschorle 0,33 l	5.00
Orangensaft 0.2 l	5.00
Gazzosa Citro/Mandarine 0,35 l	6.00
Chinotto 0.27 l	6.00
Hausgemachter Ingwertee mit Zitrone und Minze 0.5l	6.00



Weinkarte

	0,75 l	0,1 l
Rotwein		
Notte Rossa Primitivo Di Manduria DOC.	54.00	8.00
BELL`AJA Bolgheri San Felice	79.00	11.00
PUNTA DRAGO Etna Rosso DOC	72.00	10.00
Weinschorle rot (süss/sauer)		8.50
Rosé		
Notte Rossa Negroamaro Rosato Puglia IGP.	54.00	8.00
Pasqua 11 Minutes Veneto	56.00	8.00
Weinschorle rosé (süss/sauer)		8.50
Weisswein		
Notte Rossa Chardonnay Salento IGP. (75 cl)	54.00	8.00
Cèneris Etna Bianco	72.00	10.00
Weinschorle weiss (süss/sauer)		8.50



Biere

Bier (in Flaschen)

Birra Moretti vol. 4.6%	0.33 l	6.00
Chopfab alkoholfrei	0.33 l	6.50
Moretti alkoholfrei	0.33 l	6.50
Birra Moretti vol. 4.6%	0.66 l	9.00
Blaue Ente vol. 5.3%	0.33 l	7.00
Hefeweizen Appenzeller	0.50 l	8.50

Bier (vom Fass)

Chopfab Lager vol. 4.9%	0.3 l / 0.5 l	6.50 / 8.50
Chopfab Amber vol. 4.7%	0.3 l / 0.5 l	6.50 / 8.50
Cynar Bier	0.3 l / 0.5 l	9.50 / 11.50



Warme Getränke

Heissgetränke *(Hafermilch oder Decaffeinato erhältlich)*

Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee	4.50
Cappuccino	5.00
Latte macchiato	6.00
Schale (Milchkaffee)	5.00
Heisse Schoggi	6.00
Tee *(Pfefferminz-, Verbene-, Früchte, Schwarztee)*	4.00
Frischer Ingwertee *(Ingwer, frisch gepresste Zitrone, Minze und Honig)*	6.00

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu	12.50
Panna Cotta	12.50
Glace-Angebot *(pro Kugel)* *Rahm + 1.00 Fr.*	5.00
Vanille, Schokolade oder Zitronensorbet *(laktosefrei)*	
Souffle Pistacchio mit Vanilleglace	12.50
Torta della Nonna *Mürbeteigkuchen mit einer Vanillecremefüllung*	8.50
Affogato *(eine Kugel Vanilleglace mit Espresso)*	9.00

Digestif (4 cl)

Limoncello aus Münchenstein vol. 30 %	8.50
Ramazzotti vol. 30 %	8.00
Amaro Averna vol. 29 %	8.00
Amaro del Capo 18%	8.00
Baileys (vol. 17 %)	8.00
Grappa Berta “Barrique” vol. 40% 2cl	12.00
Whiskey Cola	14.00
Säntis Malt Appenzeller Single Malt (43 %)	12.50

