★ Rate your favorite items →

pricelisto

Luigia (CH)

Menu Prices — October 24, 2026

Luigia (CH) menu with prices in Switzerland, updated February 2022: 167 items across 24 categories, prices from CHF0.50 to CHF49.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Luigia (CH) Menu with Prices (Switzerland)

Luigia (CH) menu with prices in Switzerland, updated February 2022: 167 items across 24 categories, prices from CHF0.50 to CHF49.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at ch.pricelisto.com/menu-prices/luigia-ch

Menu categories: Pizza Gourmet · Bollicine · Vini Rosè · Vini Bianchi D'Italia · Vini Rossi Sud Italia · Vini Rossi Centro Italia · Vini Rossi Nord Italia · Bières · Bevande · Dessert · Menu Bambino · Le Verdure e le Insalate · Picked for you · I Petali di Luigia · I Calzoni · Pizze Classiche · Pizze Specialita · Pizze Vegetariane · Pizze Vegane · Focacce · Secondi · La Nostre Paste · Antipasti · Options

Pizza Gourmet

ITEM	PRICE
Miracolata Mozzarella di Bufala, filets de tomates San Marzano, basilic, origan##Allergens: □□ □□	**CHF32.00**

Bollicine

ITEM	PRICE
Prosecco Biologico Brut Anna Spinato Glera 100%, 75 cl	**CHF42.00**
MOSCATO COSSETTI Moscato 100%, 75 cl	**CHF37.00**

Vini Rosè

ITEM	PRICE
Le Papesse Argentaia Herkunftsregion: ToskanaAlkoholgehalt: 13%.Rebsorte: Sangiovese 100%Farbe: Zartrosa, sehr leuchtendIdeale Kombinationen:...	**CHF44.00**

Vini Bianchi D'Italia

ITEM	PRICE
Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC Pinot Grigio 100%, 75 cl	**CHF33.00**
Ciarea, Gavi di Gavi DOCG Cotese 100%, 75 cl	**CHF32.00**
Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC Chardonnay 100%, 75 cl	**CHF33.00**
FALANGHINA DEL SANNIO Falanghina 100%, 75cl	**CHF29.00**

Vini Rossi Sud Italia

ITEM	PRICE
NEGROAMARO SUPERIORE CLAUDIO QUARTA Intensive rubinrote Farbe. Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren, Gewürzen und balsamischen Kräutern. Komplex und harmon...	**CHF32.00**
NERO D'AVOLA ANANKE FEDERICO CURTAZ Nero d'Avola 100%, 75 cl	**CHF49.00**
ANIMA DI PRIMITIVO CLAUDIO QUARTA Undurchdringliches Granatrot. Bouquet von reifen roten Früchten, mit deutlichen Noten von Kirschen und Pflaumen im Alkoh...	**CHF32.00**

ITEM	PRICE
AGLIANICO DEL SANNIO DOC TERRE STREGATE Aglianico 100%, 75 cl	**CHF34.00**
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRULLI'S CASTORANI Montepulciano 100%, 75 cl	**CHF39.00**
CANNONAU DI SARDEGNA DOC OJE -NUOVI PODERI- Cannonau 90% Montepulciano 5% Carignano 5%, 75 cl	**CHF40.00**

Vini Rossi Centro Italia

ITEM	PRICE
CAMPOMARZO CENNATOIO Sangiovese 50% Merlot 50%, 75 cl	**CHF29.00**
DONNA MINGARDA COLLINE SAN BIAGIO Sangiovese 100%, 75 cl	**CHF45.00**
COLLINE SAN BIAGIO VIGNA TOIA Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot, 75 cl	**CHF39.00**
MONTEFALCO ROSSO BOCALE Sangiovese 70% Sagrantino 15% Merlot 10% Colorino 5%, 75 cl	**CHF39.00**
MORELLINO DI SCANSANO PRIORATO ARGENTAIA Sangiovese 85% Cabernet Sauvignon 10% Ciliegiolo 5%, 75 cl.	**CHF43.00**

Vini Rossi Nord Italia

ITEM	PRICE
DOLCETTO D'ASTI SUPERIORE DOCG LA VIGNA VECCHA COSSETTI Dolcetto 100%, 75 cl	**CHF36.00**
BARBERA ALTEA Barbera 100%, 75 cl	**CHF34.00**
BAROLO SANT'AGATA WHITE LABEL Nebbiolo 100%, 75 cl	**CHF49.00**
NEBBIOLO SUPERIORE IL CAVALIERE Herkunftsregion: Piemont Alkoholgehalt: 14%. Rebsorte: 100% Nebbiolo Farbe: granatrot Passt zu: roten Fleischgerichten,...	**CHF40.00**

Bières

ITEM	PRICE
Riegele Privat 33Cl Lager / PremiumLow fermentation beerBlonde5,20 Vol	**CHF8.00**
Speziator Double Malt 33Cl Die große Tradition von Riegele ist die Grundlage für die Auswahl klassischer und spezieller Biere. Bereits 1386 gegründ...	**CHF8.00**
Ipa Liberis Sans Alcol 33Cl Alkoholfrei Blond Hoch vergorenes Bier/Ale 0,4% Vol.	**CHF12.00**

Bevande

ITEM	PRICE
Coca Cola Zero	**CHF5.00**
Coca Cola	**CHF5.00**

ITEM	PRICE
Bio organic gazzosa Gazzosa Bio. Mit Zitronensaft IGP Syrakus. Frisches und schmackhaftes Erfrischungsgetränk. Eine handwerkliche Produktion...	**CHF6.00**
Molecola classica la recette originale de la molécule classique, le cola 100% italien	**CHF4.00**
The freddo alla pesca BIO Tomarchio 275ml Ein Aufguss aus schwarzem Tee, Melone und sizilianischem PfirsichEntstanden aus dem Aufguss von Schwarzteeblättern...	**CHF6.00**
Cedrata EIN ERFRISCHENDES, ALTMODISCHES GETRÄNK... Eine Zitrusfrucht, die nicht nur in Größe, sondern auch in Geschmack und Arom...	**CHF5.00**
Nettare di fragola 22cl, hergestellt aus italienischen Bio-Erdbeeren	**CHF5.00**
Aranciata BIO 275ml Sie stammt ursprünglich aus Ribera und ist in der ganzen Welt als "die sizilianische Blondine" bekannt.Gut zu esse...	**CHF6.00**
Succo alla Pesca BIO 22 cl Bio-Pfirsichsaft	**CHF5.00**
Succo d'Ananas BIO 22 cl Bio-Ananassaft	**CHF5.00**
Chinotto Das Chinotto - Bio Bio ist ideal, um Ihre Momente der Entspannung oder des Vergnügens mit Freunden zu genießen.	**CHF6.00**
Succo di pomodoro perino BIO 22 cl Bio-tomatensaft	**CHF5.00**
Ginger ale Using a unique blend of three of the best types of natural ginger, delicate vegetable aromas and spring water, we have c...	**CHF7.00**
Succo d'Arancia BIO 22 cl Bio-Orangensaft	**CHF5.00**
The freddo al limone BIO Tomarchio 275ml Ein Aufguss aus schwarzem Tee, IGP-Zitrone aus Syrakus und Ciaculli-Mandarine Zubereitet mit dem Aufguss der beste...	**CHF6.00**
Tonica Verum Bevi Più Naturale hat die Aufgabe, die Qualität alkoholfreier Getränke durch die Wiederentdeckung traditioneller i...	**CHF5.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Nutelline Frittierte Pizzateigkrapfen mit Nutella und Haselnüssen	**CHF15.00**
Tiramisu al pistacchio (Dessert) Pistazien-Tiramisu	**CHF12.00**
Pizza alla Nutella piccola Allergènes: □□ □□ □□	**CHF15.00**
Tiramisù Classico (Dessert)	**CHF12.00**
Z-Brest alla Nutella Paris brest des Kochs mit Schlagsahne und Nutella	**CHF8.50**
Cannoli siciliani (Dessert) Il cannolo siciliano è una crosta di pasta fritta a forma di conchiglia, riempita con un ripieno dolce e cremoso, a base...	**CHF13.00**
Cheese Cake Pistaches (Dessert) Cheese cake mit Pistaziensauce	**CHF12.00**
Pistacchine Gebackene Pizzateigkrapfen mit Pistaziencreme und gehackten Pistazien	**CHF15.00**

ITEM	PRICE
Panna cotta mit Erdbeersauce	**CHF9.50**
Profiteroles Luigia Mit Eiercreme gefüllte Windbeutel mit Schokoladenganache überzogen	**CHF12.00**
Nutella-Pizza Allergene: □□ □□ □□	**CHF25.00**
Baba spaziale Mit Rum, Schlagrahm und Nutella	**CHF11.00**
Cheese cake Erdbeere Luigia Cheesecake mit Erdbeersauce	**CHF12.00**
Cheese cake Schokolade Luigia Käsekuchen mit Schokoladensauce	**CHF12.00**
Baba pistacchio Rum, with whipped cream and pistachios	**CHF11.00**
Baba tradizionale Traditioneller Rum Baba	**CHF11.00**

Menu Bambino

ITEM	PRICE
Bambino Margherita Classica Tomatensauce, Mozzarella, Fior di Latte	**CHF13.00**
Pasta Penne oder Spaghetti, die Sauce kann gewählt werden zwischen: Tomatensauce, Bolognese, Pesto oder Natur. Keine andere Sa...	**CHF14.00**
Svizzerino Hausgemachter Rindfleischburger mit Sticks Luigia, Saisonsalat, Datterini-Tomaten	**CHF19.00**
Calamari fritti Kleine frittierte Calamari im Maisteig	**CHF19.00**
Margherita al prosciutto cotto Mit Tomatensauce, Fior di Latte, gekochtem Schinken	**CHF19.00**
Nuggets Luigia Chicken Nuggets mit gebratenen Streichholzkartoffeln, kleinen Focaccine, Mayonnaise und Ketchup	**CHF19.00**
Bambino margherita Wurstel Kleine deutsche Wurstpizza mit Tomatensauce und Mozzarella fior di latte	**CHF19.00**

Le Verdure e le Insalate

ITEM	PRICE
Friarielli aglio olio e peperoncino Friarielli mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Pfefferschoten	**CHF12.00**
Zucchine Scapece Zucchini, Knoblauch, Minze, Weißweinessig, Basilikum	**CHF9.00**
Cime di rapa Cime di rapa sautiert mit nativem Olivenöl extra	**CHF12.00**
Patate arrostite Bratkartoffeln mit Tomaten, Friggitelli, Chili, Nduja aus Kalabrien, Basilikum und Knoblauch.	**CHF9.00**
Melanzane funghetto Gebratene Auberginen mit pacchetelle tomaten	**CHF9.00**

ITEM	PRICE
Insalata di pomodori Tomaten-salat, Basilikum, grüne Oliven, Oregano, rot zwiebeln	**CHF8.00**
INSALATA MISTA Gemischter Salat der Saison, Karotten, Fenchel	**CHF7.00**
Grechella Ramati-Tomaten, grüne Oliven, griechischer Feta, rote Zwiebeln, Gurken, Oregano, Basilikum	**CHF18.00**
Insalata Messicana Krauser Chicorée, gebratenes Hähnchen, Mais, Datteltomaten, Avocado, rote Zwiebeln	**CHF24.00**
Insalata Scozzese Escarole, tomates cerises, œufs durs, amandes effilées, avocat, saumon fumé écossais##Allergènes :□□ □□	**CHF24.00**
Insalata Siciliana Datterini-Tomaten, Kapern, Oregano, gesalzener Ricotta, Basilikum	**CHF12.00**
Insalata Spinacina Frischer Spinat, Fenchel, Grana-Padano-Käse	**CHF12.00**
Vegetariana Ramati-tomaten, grüne Oliven, Stracciata di Burrata, Mais, Avocado, rote Zwiebeln, geröstete Samen	**CHF18.00**
Cesarella Gemischter Salat der Saison, rotbraune Tomaten, Avocado, gegrillte Hähnchenbrustfilets, Mais, grüne Oliven, gekochtes Ei...	**CHF23.00**
Insalata Mediterranea Eskariolensalat, Kirschtomaten, hartgekochte Eier, Buffeln Mozzarella, Weißer Thunfisch, grüne Bohnen, Taggiasca-Oliven...	**CHF25.00**
Insalata Tropicana Frischer Spinat, gegrillte Krabbenschwänze, Avocado, Kirschtomaten, Fenchel, gebratene Kichererbsen	**CHF25.00**

Picked for you

ITEM	PRICE
Tiramisù Classico	**CHF12.00**
Margherita Classica Gewürzt mit einer nach Großmutters Geheimnis zubereiteten Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum. Zusätzliche Zutat...	**CHF15.90**
Tiramisu al pistacchio Pistazien-Tiramisu	**CHF12.00**
Cheese Cake Pistaches Cheese cake mit Pistaziensauce	**CHF12.00**
Cannoli siciliani Il cannolo siciliano è una crosta di pasta fritta a forma di conchiglia, riempita con un ripieno dolce e cremoso, a base...	**CHF13.00**

I Petali di Luigia

ITEM	PRICE
Petalo Tartufo 1 Pizzateigblatt, fior di latte, gekochter Schinken, Shiitake-Pilze, Salsa-Tartufata, saisonale Trüffel in Öl	**CHF12.00**
Vegetariani 6 vegetarische Blütenblätter mit Cime di rapa, Pecorino romano dop, Burrata stracciata	**CHF39.00**
Pugliese 6 Blütenblätter mit Capocollo di Martina Franca, Pecorino Romano DOP, Fior di Latte, Friggitelli, Tomatenpacchetelle, Ba...	**CHF42.00**
Salmone 6 Blütenblätter mit schottischem Räucherlachs, Kartoffeln, Burrata-Stracciata, Büffelmozzarella, Tartarsauce, Avocadocre...	**CHF42.00**

ITEM	PRICE
Tartufo 6 Blütenblätter mit Fior di Latte, gekochtem Schinken, Shiitake-Pilzen, Trüffelsauce, frischem schwarzem Trüffel der Sai...	**CHF49.00**

I Calzoni

ITEM	PRICE
Donna Luigia Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Grana Padano, Basilikum Donna Sara	**CHF23.00**
Donna Sofia Fior di Latte, süße Salami, frischer Ricotta, Grana Padano, schwarzer Pfeffer	**CHF24.00**
Donna Elisanna Smoked provola cheese, escarole, anchovies, capers, garlic, black olives##Allergene :□□□□□□	**CHF23.00**
Donna Assunta Tomatensauce, fior di latte, Ricotta-Käse, Grana Padano, Basilikum	**CHF20.50**

Pizze Classiche

ITEM	PRICE
Margherita mit scharfer Salami Mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, scharfer Salami, Basilikum	**CHF22.00**
Margherita Classica (Pizze Classiche) Gewürzt mit einer nach Großmutters Geheimnis zubereiteten Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum. Zusätzliche Zutat...	**CHF15.90**
Margherita mit Büffelmozzarella Mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum	**CHF22.00**
Margherita Mit Weissem Thon Alalunga Und Zwiebeln Mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, weissem Thon Alalunga und Zwiebeln...	**CHF23.50**
Margherita mit Schinken Mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Basilikum	**CHF24.50**
Margherita mit Fenchelwurst aus Napoli Mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Fenchelwurst, Basilikum	**CHF22.00**
Margherita mit Schinken und Pilzen Mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Shiitake-Pilzen, Basilikum...	**CHF25.00**
Margherita mit Würstel Mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, deutsche Wurst, Basilikum	**CHF22.50**
Margherita Mit Parmaschinken Gewürzt mit einer nach Großmutters Geheimnis zubereiteten Tomatensauce, fior di latte, Parmaschinken, Basilikum...	**CHF25.00**

Pizze Specialita

ITEM	PRICE
Italica Tomatensauce, Oregano, Olivenöl Extra-Vergine, frische Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum...	**CHF24.00**
Tropeana Tomatensauce, Büffelmozzarella, rote Zwiebel, Pecorino Romano DOP, 'Nduja di Spilinga	**CHF23.00**
Lipari Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Salami, Artischocken, Champignons, ‘‘Gaeta’’ Oliven, Grana Padano, Basi...	**CHF25.00**
Mergellina Büffelmozzarella, gekochter Schinken, Kartoffelkroketten und Grana Padano g.U.	**CHF26.00**

ITEM	PRICE
Stromboli Tomatensauce, Fior di Latte, Peperoni, scharfe Wurst aus Napoli,, Grana Padano, Basilikum...	**CHF24.00**
Procida Tomatensoße, Pecorino Romano DOP, frischer Ricotta, Schweinehalsklößchen, Petersilie.	**CHF22.00**
Salentina PacchetelleTomaten DOP, Pancetta, Artischocken, geräucherte Provola, Pecorino Romano DOP, Basilikum...	**CHF24.50**
Ionica Fior di latte, provola affumicata, Pecorino Romano Dop, Nduja di Spilinga (crema di salame piccante), pomodori gialli, f...	**CHF24.00**
TRENTINA Fior di Latte, Shitake-Pilze, Grana Padano, Gorgonzola, natives Olivenöl extra, Trentiner Speck...	**CHF23.00**
Vesuvio Fior di Latte, Friarielli, Fenchelwurst aus Napoli, Grana Padano	**CHF25.00**

Pizze Vegetariane

ITEM	PRICE
NORMA Fior di latte, Tomatensauce, gebratene Auberginen, Basilikum, gesalzene Ricotta-Flocken	**CHF25.00**
Vegetale □□##Fior di latte, geräucherter Provola, rote Pacchetelle, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Shitake-Pilze, Oregan...	**CHF23.00**
Formaggi □□##Mozzarella di bufala, provola fumée, gorgonzola, Grana Padano##Allergene : □□□□	**CHF24.00**
Tricolore Fior di Latte, Rucola, Grana Padano gehobelt	**CHF24.00**
Genovese Fior di latte, Ricotta, Pesto, Rucolasalat, Grana Padano.	**CHF23.00**
Mediterranea Pacchetelle-Tomaten DOP, Tomatensauce, Fior di Latte, Ricotta, Oregano, Basilikum, Knoblauch...	**CHF24.00**
Antica Pacchetelle, Fior di Latte, Ricotta, Basilikum	**CHF22.00**

Pizze Vegane

ITEM	PRICE
Marinara Classica Ohne Käse mit Grossmutters geheimer Tomatensauce, Basilikum, Oregano und Knoblauch	**CHF15.00**
VEGANELLA □□ □□ Tomatenscheiben, Creme aus schwarzen Oliven und Zwiebeln, Eskariol Allergene : □□	**CHF16.00**
SPEZIATELLA Rote Tomatenpacchetelle, würziges Öl, Rübenspitzen, Pinienkerne, Tarallo pugliese	**CHF18.00**
LIBANESE Kichererbsenpüree, Zwiebeln, Chili, frischer Spinat, gebratene Kichererbsen, gehobelte Mandeln	**CHF18.00**

Focacce

ITEM	PRICE
Burratina Burrata stracciata, rote Pacchetelle-Tomaten, Basilikum-Pesto	**CHF24.00**

ITEM	PRICE
Truffaiola Burrata stracciata, Shitake-Pilze, Trüffelsauce, frische schwarze Trüffel der Saison	**CHF28.00**
Casertana Pacchetelle-Tomaten, Parmaschinken, Bufala, Basilikum, Oregano	**CHF27.50**
Valtellina Tomaten Pacchetelle, Burrata Stracciata, Bresaola, Rucola, Pfeffer, Oregano.	**CHF24.00**
Rosmarino Focaccia mit Rosmarin	**CHF8.00**
Bolognina Mortadella bolognese, Burrata Pugliese, pistacchi, sale e olio##Allergeni: □□□□□□	**CHF23.00**
Tarantina Pacchetelle-Tomaten, Coppa, Stracciata di Burrata, Basilikum, Oregano	**CHF25.50**

Secondi

ITEM	PRICE
Calamari alla griglia Gegrillte Calamari auf Tomatencarpaccio, mit Rucola und geröstetem Panko	**CHF29.00**
Polpo grigliato con purea di patate e friarielli Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und Friarielli, auch pikant erhältlich Fragen Sie Ihren Kellner	**CHF29.00**

La Nostre Paste

ITEM	PRICE
Spaghetti alla Carbonara Eier, "Guanciale", Grana Padano, Pfeffer, Pecorino Romano DOP	**CHF23.00**
Lasagna bolognese Lasagne mit Rindfleisch	**CHF26.00**
Pappardelle alla Bolognese Fresh pasta with minced beef Allergens: □□ □□ □□ □□ □□	**CHF26.00**
Garibaldina □□ Gelbe und rote Tomaten, Basilikum-Pesto, Burrata Pugliese Stracciata-Käse, Chilischote, Grana Padano-Käse, Pecorino R...	**CHF22.00**
Fettuccine pesto pinoli e burrata □□ Fettuccine mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Burrata Pugliese	**CHF25.00**
Calamarata Napoletana Neapolitanische Pasta mit Tintenfisch, Pacchetelle-Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Chilischote	**CHF24.00**
Gnocchetti al Taleggio e tartufo nero □□ Kartoffelgnocchi mit Taleggio-Käsesauce und schwarzen Trüffelspänen der Saison	**CHF26.00**
Fettuccine Gamberi e Zucchine Garnelen, Zucchini, ,Piennolo-Tomaten DOP, Petersilie, Peperoni con gamberi, zucchine e pomodori pacchetelle	**CHF26.00**
Spaghetti all'Abruzzese Tomatensauce, hausgemachte Schweinenacken-Frikadellen, Pecorino Romano Dop, Basilikum Allergene: □□ □□ □□ □□	**CHF24.00**
Gnocchetti all'Amalfitana □□ Kartoffel-Gnocchi, Tomatensauce, Grana Padano, Pecorino Romano Dop, Büffel-Ricottina-Käse, Zitronenschalen, Basilikum	**CHF24.00**
Fusilli alla Norma Tomatensauce, gebratene Auberginen, Basilikum, gesalzener Schafskäse. Allergene: □□□□	**CHF23.00**
Spaghetti miracolati □□□□ San Marzano-Tomaten, Knoblauch, Basilikum, natives Olivenöl extra	**CHF16.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschetta Pugliese Vollkorncroûtons mit Datterini-Tomaten, Burrata aus Apulien, Basilikum, roten Zwiebeln	**CHF11.00**
Mozzarelline fritte Kleine panierte und frittierte Fior di Latte-Bällchen	**CHF11.00**
Truffini Arancini aus Reis mit Pecorino Romano Dop-Käse, gefüllt mit Trüffelsauce, paniert und frittiert	**CHF14.00**
Arancini siciliani Panierte Reiskugeln gefüllt mit Sauce Bolognese und Erbsen	**CHF15.00**
Crocchette di patate Kartoffelkroketten gefüllt mit Fior di Latte	**CHF14.00**
Patata Bratkartoffeln	**CHF6.50**
Bruschetta Napoletana Vollkorncroûtons mit Datterini-Tomaten, Mozzarella-Käse, Parmaschinken	**CHF13.00**
Suppli Romano Frittierte Reiskrokretten mit Tomatensauce, gefüllt mit Fior di Latte	**CHF11.00**
Melanzane alla parmigiana Gebratene Auberginen, Fior di Latte, Grana Padano, Tomatensauce, Basilikum	**CHF19.50**
Polpettine Fritte Hausgemachte gebratene Schweinefleisch-Pasteten##Allergene: □□ □□ □□ □□	**CHF15.00**
Barchetta Napoletana Gefüllte Aubergine mit ihrem Fleisch, Datteltomaten, Oregano, Taggiasca-Oliven und Kapern, Knoblauch und Brot	**CHF19.00**
Assortimento di Fritture italiane Arancini, Crocchè di patate, Suppli romano, Truffini (2 Stück pro Sorte), begleitet von einer Auswahl an Soßen	**CHF29.00**
Polpette della nonna Hausgemachte Schweinenacken-Frikadellen, gekocht in Tomatensauce und serviert mit Pecorino Romano DOP und Basilikum	**CHF19.00**
Tartare di manzo Rindfleisch mit Burrata-Käse-Stracciata, pochiertes Wachtelei schwarzem Pfeffer, Trüffelsauce, krausem Endiviensalat, sa...	**CHF27.00**
Vitello Tonnato Ein traditionelles piemontesisches Rezept mit jungem Rindfleisch, das bei niedriger Temperatur gegart wird.	**CHF19.50**
Caprese Büffelmozarella mit Datterini-Tomaten	**CHF23.50**
Burrata Pugliese con prosciutto crudo di Parma 18 mesi Burrata pugliese 125gr mit Zucchini alla scapece, Brotcroutons und Parmaschinken	**CHF24.50**
Pifferi Luigia Frittierte Pizzateigkrapfen	**CHF9.50**

Options

ITEM	PRICE
Grana Padano DOP Gerieben Allergènes : □□	**CHF0.50**
Huile Piquante Olio extravegine d’oliva con peperoncino piccante	**CHF0.50**
Huile d'olive	**CHF0.50**