





Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Pizzas vegetarias

	Margerita Basilikum	16
	Vegetaria Artischocken Spinat Peperoni Auberginen	19
	Gorgonzola Gorgonzola Ananas	18
	Pizza Melanzane Auberginen Basilikum Kapern	18

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Prosciutto Hinterschinken	18
Millanaise Salami	18
Piccante Salami piccante Tumpiv Speck Peperoncini	19.5
Hawaii Hinterschinken Ananas	19.5
Valentina Hinterschinken Zwiebeln Cherrytomaten Mascarpone Basilikum	20
Quattro Stagioni Hinterschinken Pilzen Artischocken Spinat	20
Paesana Hinterschinken Spinat Champignons Knoblauch	20
Vincenz Hinterschinken Speck Spinat Knoblauch Gorgonzola	20
Pizza Cruda Rohschinken Mascarpone Basilikum	21
Grigionese Bergkäse Bündnerfleisch Baumnüssen	21

Der Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst, nach unserem traditionellen Hausrezept her. Mit Weizenmehl der Mühle Grüninger in Flums. Die Pizzen werden klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.