



**820 Molino Gasometerstrasse - Italienisch, Pizza**

**INSALATE**

<b>102</b>	<b>Insalata Caprese Datterini Con Bufala</b>	<b>21.00</b>
	Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten, Basilikum verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP	
<b>103</b>	<b>Insalata Caprese</b>	<b>22.00</b>
	Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP	
<b>106</b>	<b>Insalata Della Casa</b>	<b>25.00</b>
	Gemischter Blattsalat mit Mozzarelline, Datteltomaten und gebratenen Pouletstreifen -Allergene:Milch (Laktose), Senf, Sulfite	
<b>180</b>	<b>Insalata Caprese ai tre pomodori</b>	<b>22.00</b>
	Dreierlei Tomaten - Green Zebra/Ananas/Kumato -, rote Zwiebeln, Mozzarelline di Bufala DOP serviert mit grillierten Polentaschnitten Allergene: Milch (Laktose)	

**PASTA COME VUOI TU**

Wählen Sie Ihre Pasta nach Wahl

<b>107</b>	<b>Alla Carbonara</b>	<b>23.00</b>
	Pancetta-Speck, Eigelb und Rahm -Allergene: Ei, Milch (Laktose)	
<b>108</b>	<b>Al Burro E Salvia</b>	<b>19.00</b>
	Butter und Salbei -Allergene: Milch (Laktose)	
<b>110</b>	<b>Al Ragù Bolognese</b>	<b>23.00</b>
	Rindfleischsauce nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, "padre della cucina italiana" -Allergene: Sellerie, Sulfite	

**PIZZA COME VUOI TU**

Wählen Sie eine Basispizza und anschliessend Ihre Zutaten nach Wahl

<b>115</b>	<b>Margherita</b>	<b>18.50</b>
	Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano -Allergene: Gluten, Milch (Laktose)	
<b>116</b>	<b>Rossa (vegan)</b>	<b>18.50</b>
	Tomaten, Basilikum und Oregano -Allergene: Gluten	
<b>117</b>	<b>Bianca</b>	<b>18.50</b>
	Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano -Allergene: Gluten, Milch (Laktose)	

**PIZZA "SELEZIONE MOLINO"**

<b>118</b>	<b>Christa Rigozzi</b>	<b>30.00</b>
	Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rindscarpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter "Vecchio" DOP, Trüffelöl und Oregano -Allergene: Gluten	
<b>119</b>	<b>Burrata</b>	<b>32.00</b>
	Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Datteltomaten, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, Basilikum und Oregano -Allergene: Gluten, Milch (Laktose)	
<b>120</b>	<b>Sophia Loren</b>	<b>31.00</b>
	Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Rucola, Mozzarelline, Parmesansplitter "Vecchio" DOP, Datteltomaten, Olivenöl extra vergine IGP und Oregano -Allergene: Gluten, Milch (Laktose)	
<b>121</b>	<b>Miss Italia</b>	<b>31.00</b>
	Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola, Trüffelöl und Oregano	
<b>122</b>	<b>Semi E Ceci (vegan)</b>	<b>25.00</b>
	Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse, Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen, Kürbiskernöl, Zwiebelsprossen, roter Chicorée und Oregano -Allergene: Gluten, Nüsse	

<b>123</b>	<b>San Daniele</b>	<b>29.00</b>
	Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Basilikum und Oregano -Allergene: Gluten	
<b>124</b>	<b>Quattro Stagioni Bufala</b>	<b>27.00</b>
	Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons, Prosciutto Cotto "Selezione", schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni und Oregano -Allergene: Gluten, Sulfite	
<b>125</b>	<b>PIZZA AI TRE POMODORI</b>	<b>26.00</b>
	Focaccia mit dreierlei Tomaten – Kumato, Ananas & Green Zebra, Mozzarella di Bufala DOP, Babyblattsalat garniert mit Peperoni crusco und Oregano	

**PIZZA CLASSICHE**

<b>127</b>	<b>Napoli</b>	<b>24.00</b>
	Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern und Oregano -Allergene: Gluten, Fisch, Milch (Laktose), Sulfite	
<b>130</b>	<b>Molino</b>	<b>28.00</b>
	Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto "Selezione", Champignons, Peperoni und Oregano -Allergene: Gluten, Milch (Laktose)	
<b>131</b>	<b>Vegetariana</b>	<b>27.00</b>
	Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, grillierte Auberginen und Zucchini, Artischocken, Peperoni, Datteltomaten, Basilikum und Oregano -Allergene: Gluten, Milch (Laktose), Sulfite	
<b>132</b>	<b>Diavola</b>	<b>28.00</b>
	Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami "Ventricina", schwarze Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Oregano -Allergene: Gluten, Milch (Laktose)	

**PASTA E RISOTTO**

<b>182</b>	<b>Risotto al limone con Gamberoni</b>	<b>29.00</b>
	Grillierte Riesencrevetten auf Zitronenrisotto	
<b>149</b>	<b>Tagliatelle Fatte In Casa Al Salmone Affumicato</b>	<b>29.00</b>
	Rauchlachs (GB) an Rahmsauce mit etwas Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit schwarzem Pfeffer und frischem Dill Allergene: Gluten, Ei, Milch (Laktose), Fisch	

**DOLCI CLASSICI**

<b>141</b>	<b>Tiramisù Fatto In Casa</b>	<b>12.00</b>
	Hausgemachtes Tiramisu nach einem Originalrezept aus Venetien -Allergene: Gluten, Ei, Milch (Laktose)	

**SOFTDRINKS**

<b>210</b>	<b>Valser mit Kohlensäure</b>	<b>6.50</b>
	50 cl	
<b>211</b>	<b>Valser ohne Kohlensäure</b>	<b>6.50</b>
	50cl	
<b>212</b>	<b>Coca-Cola light</b>	<b>6.00</b>
	33 cl	
<b>213</b>	<b>Coca-Cola zero</b>	<b>6.00</b>
	33 cl	
<b>214</b>	<b>Coca-Cola</b>	<b>6.00</b>
	33 cl	
<b>215</b>	<b>Fanta</b>	<b>6.00</b>
	33 cl	
<b>216</b>	<b>Sprite</b>	<b>6.00</b>
	33 cl	
<b>217</b>	<b>Nestea</b>	<b>6.00</b>
	33 cl	

**BIER**

## 820 Molino Gasometerstrasse - Italienisch, Pizza

221	Birra Moretti 33 cl	7.50
222	Heineken 0.0 33 cl	6.00
223	Menabrea Ambrata 50cl	7.50

### SCHAUMWEIN

---

231	Magnum Spumante Rosé Extra Dry – Motivo, Borgo Molino 150 cl	130.00
232	Franciacorta DOCG Brut Ca'del Bosco 75 cl	105.00
233	Spumante Rose Extra Dry - Motivo, Borgo Molino 75 cl	67.00

### WEISSWEIN

---

241	Chardonnay DOC, Borgo Molino 75 cl	52.00
242	PANORAMA D'Oro– EDIZIONE SPECIALE MOLINO IGT 150 cl	129.00

### ROSÉ

---

251	PANORAMA ROSE– EDIZIONE SPECIALE MOLINO IGT 150cl	49.00
-----	--	-------

### ROTWEIN

---

255	Cabernet Sauvignon DOC, Borgo Molino, Veneto 75 cl	52.00
256	Panorama – Edizione Speciale Molino IGT 150 cl	129.00