

*Benvenuti*

*Willkommen*



# Antipasti - Vorspeisen

## Insalata del Mercato

MISTA O VERDE (SALSA ITALIANA)

*MARKTSALAT, GEMISCHT ODER GRÜN (ITALIENISCHES DRESSING)*

13.-

(ANTIPASTO: 9.50)

## Bruschette

IN DUE MODI, AI FUNGHI PORCINI E AI POMODORINI CHERRY

*NACH ZWEIERLEI ARTEN, AN STEINPILZEN UND CHERRYTOMATEN*

21.-

(ANTIPASTO: 16. -)

## Insalata Caprese

POMODORI RAMATI CON MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO E.V.O. E BASILICO FRESCO

*TOMATEN MIT BÜFFELMILCHMOZZARELLA, OLIVENÖL UND BASILIKUM*

18.-

## Carpaccio di Manzo

FILETTO DI MANZO TAGLIATO EXTRAFINO,

GUARNITO CON RUCOLA, CHERRY E SCAGLIE DI GRANA

*HAUCHDÜNNES FRISCHGESCHNITTENES RINDS-CARPACCIO*

*MIT RUKOLA, CHERRYTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN*

26.-



## Insalata del Centro

(MISTA, SALSA ITALIANA) CON TACCHINO ALLA GRIGLIA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

*HAUSSALAT (GEMISCHT, ITALIENISCHES DRESSING)*

*MIT TRUTHAHN VOM GRILL UND SAUTIERTEN STEINPILZEN*

27.-

(SENZA CARNE: 17.-)

# Paste & Risotti

## Teigwaren & Risottogerichte

### Penne alla Rustica

SUGO AL PESTO DI POMODORI CON VERDURE MEDITERRANE, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

*PENNE „RUSTICA“ AN SAUCE VON TOMATENPESTO MIT MEDITERRANEN GEMÜSEN, RUKOLA UND PARMESAN*

23.-

### Risotto Ticinese

RISOTTO AL MERLOT BIANCO, CON LUGANIGHETTA, PARMIGIANO E PEPE DELLA VALLE MAGGIA

*RISOTTO AN WEISSEM MERLOT, LUGANIGHETTA, PARMESAN UND VALLE-MAGGIA-PFEFFER*

26.-

### Pappardelle

AL RAGÙ DI CONIGLIO SPEZIATO, CON CREME FRAICHE, PANCETTA AFFUMICATA ED ERBETTE

*PAPPARDELLE NUDELN AND WÜRZIGEM KANINCHENRAGOUT MIT CREME FRAICHE, SPECK UND KRÄUTERN*

27.-

### Tagliolini dello Chef

CON GAMBERONI GIGANTI, POMODORINI CHERRY, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

*TAGLIOLINI MIT RIESENKREVETTEN, CHERRYTOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND SCHARFE PEPERONCINO*

28.-

### Risotto ai funghi porcini

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

*RISOTTO AN SAUTIERTEN STEINPILZEN*

24.-

# Piatti Forti - Hauptgerichte

## Filetto di Manzo "Rossini"

ALLA GRIGLIA, CON FOIE GRAS, E CONFIT DI SCALOGNO AL PORTO

*RINDSFILET-STEAK «ROSSINI» VOM GRILL,  
MIT FOIE GRAS UND SCHALOTTENKONFIT AN PORTWEIN*

53.-

## Filetto di Manzo

ALLA GRIGLIA, CON BURRO ALLE ERBE

*RINDSFILET-STEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER*

46.-

## Filetti di Lavarello

SALSA AI FIORI DI CAPPERI E LIMONE

*FELCHENFILET AN ZITRONEN-KAPERN SAUCE*

35.-

(QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON VERDURE STAGIONALI E PATATE AL ROSMARINO

*DIESE GERICHTE SIND MIT SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT)*

## Piccata alla Milanese

DI VITELLO - *KALBSPICCATA NACH MAILÄNDER ART*

37.-

## Ossobuco di Vitello

AL FORNO - *KALBS-OSSOBUOCO VOM OFEN*

39.-

(QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

*DIESE GERICHTE SIND MIT STEINPILZ RISOTTO SERVIERT)*

# Le nostre Specialità per Due

## Unsere Spezialitäten für Zwei

SU RISERVAZIONE (MIN. 1 GIORNO LAVORATIVO)  
AUF VORBESTELLUNG (MIN. 1 WERKTAG)

### Tartare di Manzo - Rindstartare (2p)

DI FILETTO DI MANZO (CA. 150 G) TAGLIATO FINEMENTE A COLTELLO  
CONDITO AL MOMENTO AL TAVOLO, SERVITO CON FOCACCIA DAL FORNO A LEGNA

*RINDSTARTARE VOM RINDSFILET (CA. 150G) FEINGESCHNITTEN AM HAND  
GEWÜRZT AM MOMENT AM TISCH, MIT HOLZOFEN-FOCACCIA SERVIERT*

36.-/p.

### Grigliata Mista di Pesce - Fisch - Grillplatte (2p)

VARIE QUALITÀ DI PESCE DAL LAGO E MARE CON GAMBERONI GIGANTI  
E RICCO CONTORNO DI VERDURE FRESCHE DI STAGIONE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*VERSCHIEDENE QUALITÄT VON FISCH AUS SEE UND MEER MIT RIESENKREVVETTEN  
UND REICHEN BEILAGEN VON FRISCHEN SAISONGEMÜSEN UND ROSMARINKARTOFFELN*

46.-/p.

### Tagliata di Manzo - Rindstagliata (2p)

TAGLIATA DI ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA  
E RICCO CONTORNO DI VERDURA FRESCA STAGIONALE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*RINDS-ENTRECOTE-STEAK VOM GRILL  
UND REICHEN BEILAGEN VON FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN*

45.-/p.

### Chateaubriand - Chateaubriand (2p)

SERVITO AL TAVOLO CON SALSA BÉARNAISE E RICCO CONTORNO  
DI VERDURE GRIGLIATE, VERDURE AL VAPORE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*SERVIERT AM TISCH MIT SAUCE BÉARNAISE, UND REICHEN BEILAGEN  
VON FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN*

55.-/p.

# Le nostre Specialità per Due

## Unsere Spezialitäten für Zwei

SU RISERVAZIONE (MIN. 1 GIORNO LAVORATIVO)

AUF VORBESTELLUNG (MIN. 1 WERKTAG)

"Specialità da Madeira - Spezialitäten aus Madeira"

### "Espetada à Madeirense" (2p)

CONTROFILETTO DI MANZO SU SPIEDO DI ALLORO, CONDITO ALL'AGLIO E SALE MARINO,  
SERVITO CON BURRO ALLE ERBE E RICCO CONTORNO DI VERDURE ALLA MEDITERRANEA E POLENTA FRITTA

*RINSENTRECOTE AM LOORBEERSPIESS MIT KNOBLAUCH UND MEERSALZ GEWÜRZT,  
SERVIERT MIT KRÄUTERBÜTTER UND REICHEN BEILAGEN VON GEMÜSEN UND FRITTIERTEM POLENTA*

41.-/p.

### Peixe Espada Preto à Madeirense (2p)

PESCE SCIABOLA NERO, CON SALSIA ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE E RICCO CONTORNO  
DI BANANA IN PASTELLA, VERDURE, PATATE AL PREZZEMOLO E POLENTA FRITTA

*SCHWARZER DEGENFISCH MIT PASSIONSFRUCHTSAUCE UND REICHEN BEILAGEN  
VON GEBACKENE BANANE, GEMÜSE, PETERSILIENKARTOFFEL UND FRITTIERTE POLENTA*

39.-/p.

### Picadinho à Madeirense (2p)

BOCCONCINI DI CONTROFILETTO DI MANZO CON SALSIA AI FUNGHI, E RICCO CONTORNO  
DI POMODORI, OLIVE, SOTTACETI E PATATINE COUNTRY

*RINSENTRECOTEHÄPPCHEN AN PILZRAHMSAUCE UND REICHEN BEILAGEN  
VON TOMATE, OLIVEN, ESSIGGEMÜSE UND COUNTRY FRIES*

36.-/p.

### Baccalà à Lagareiro (2p)

TRANCIO DI BACCALÀ AL FORNO SU LETTO DI CIPOLLE, AGLIO E OLIVE, CON RICCO CONTORNO  
DI VERDURE MEDITERRANE E PATATE AL FORNO

*KABALJAUTRANCHE VOM OFEN AUF BETT VON ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND OLIVEN, UND REICHEN BEILAGEN  
VON MEDITERRANEN GEMÜSEN UND OFENKARTOFFELN*

37.-/p.



*Le nostre Pizze  
dal Forno a Legna  
Unsere Holzofenpizzen*

*(DALLE - AB: 18.00)*



 *Margherita*

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO - **TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BASILIKUM**

14.-

*Prosciutto*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO - **TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN**

16.-

 *Prosciutto e funghi*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN**

18.-

 *Classica*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CHERRY, MASCARPONE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE**

20.-

*Tonno e Cipolla*

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE E CAPPERI

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISH, ZWIEBELN, KAPERN**

20.-

*Contadina*

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME, PEPERONI, OLIVE NERE CALAMATE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MILDE SALAMI, PEPERONI, SCHWARZE OLIVEN KALAMATE**

20.-

*Divina*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, PANCETTA, SALAME

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPECK, MILDE SALAMI**

20.-

*Chef*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, TONNO, ORIGANO

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, THUNFISCH, OREGANO**

20.-

 *Pannonia*

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PEPERONI, CIPOLLE, AGLIO, ERBETTE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, KRÄUTERN**

21.-



 *Parmigiana*

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE GRIGLIATE, CHERRY, SCAGLIE DI GRANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN, CHERRYTOMATEN, PARMESAN

22.-

 *Zola e Noci* (BIANCA)

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERE E NOCI - MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNE, NÜSSE

22.-

*Romana*

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI E OLIVE NERE CALAMATE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPPERN, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN

22.-

 *Rustica*

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA E CIPOLLE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, ZWIEBELN

22.-

 *Porcini* (BIANCA)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, AGLIO - MOZZARELLA, SAUTIERTE STEINPILZEN,

KNOBLAUCH

22.-

 *Bufulina*

POMODORO, MOZZARELLA, CHERRY, BUFALA, BASILICO, OLIO E.V.O.

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHERRYTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM, OLIVENÖL

23.-

 *Vegetariana*

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE, OLIVE NERE CALAMATE, CUORI DI CARCIOFI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRILLGEMÜSE, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN, ARTISCHOKEN

22.-

 *Boscaiola*

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI DEL BOSCO, PANCETTA, AGLIO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, GEMISCHTE WALDPILZEN, KNOBLAUCH

23.-

 *Capricciosa*

POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, FUNGHI, CARCIOFI, CAPPERI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, PILZEN, ARTISCHOKEN, KAPERN

22.-

 *Quattro Stagioni*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, PEPERONI, OLIVE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOKEN, PILZEN, PEPERONI, OLIVEN**

24.-

 *Calzone*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, UOVO

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, EI**

24.-

*Ticinese*

POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, LUGANIGHETTA, PEPE DELLA VALLE MAGGIA, AGLIO

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, LUGANIGHETTA, "VALLE-MAGGIA" PFEFFER, KNOBLAUCH**

25.-

 *Primaverile*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CHERRY E MASCARPONE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUKOLA, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE**

26.-

*Mare e Monti*

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERONI, FUNGHI, CIPOLLE E OLIVE NERE CALAMATE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RIESENKRETTEN, PILZEN, ZWIEBEL, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN**

29.-

 *Gustosa*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA, CUORI DI CARCIOFI, OLIVE NERE CALAMATE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, BÜFFELMILSCHMOZZARELLA,**

**ARTISCHOKENHERZEN, SCHWARZE KALAMATE OLIVEN**

29.-

*Carpaccio*

POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO E.V.O.

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSFILETCARPACCIO, RUKOLA, GEHOBELTE PARMESAN, OLIVENÖL**

31.-

*Ingredienti Extra - Extra Auflage:*

FR. 2.-: PROSCIUTTO COTTO (SCHINKEN), SPECK (SPECK), FUNGHI (PILZEN), CAPPERI (KAPERN), OLIVE (OLIVEN), CIPOLLE (ZWIEBEL), RUCOLA (RUKOLA), SCAGLIE DI GRANA (GEHOBELE PARMESAN), MASCARPONE (MASCARPONE)

POMODORI CHERRY (CHERRYTOMATEN), CARCIOFI (ARTISCHOKEN)

FR. 4.-: TONNO (THUNFISCH), UOVO (EI), GORGONZOLA (GORGONZOLA), ACCIUGHE (SARDELLEN)

FR. 6.-: PROSCIUTTO CRUDO (ROHSCHINKEN), FUNGHI PORCINI (STEINPILZEN)

# Menu Pranzo - Mittagsmenü

nei giorni lavorativi a pranzo - an Werktagen zum Mittag  
fin`che c`è ne - solang es hät

INSALATA MISTA - *MARKTSALAT GEMISCHT*

+

PIATTO DEL GIORNO - *TAGESTELLER*

24.50

## Lunedì - Montag

SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA VIENNESE CON VERDURE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*PANIERTES TRUTHAHNSCHNITZEL MIT FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN*

## Mercoledì - Mittwoch

PICCATA DI MAIALE ALLA MILANESE SERVITO CON SPAGHETTI AL POMODORO

*SCHWEINSPICCATA MAILÄNDER ART IM EI UND KÄSE GEBRATEN DAZU TOMATENSPIGHELLI*

## Giovedì - Donnerstag

SALTIMBOCCA DI TACCHINO ALLA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA FRESCA

SERVITO CON RISOTTO

*TRUTHAHNSALTIMBOCCA NACH RÖMER ART MIT ROHSCHNINKEN UND FRISCHEM SALBEI DAZU RISOTTO*

## Venerdì - Freitag

STEAK DI MAIALE ALLA GRIGLIA, SALSA AI FUNGHI PORCINI SERVITO CON TAGLIOLINI AL BURRO

*SCHWEINESTEAK VOM GRILL AN STEINPILZRAHMSAUCE, MIT BUTTERNUDELN SERVIERT*

## Provenienza delle nostre carni - Herkunft unserer Fleischwaren

**SALUMERIA:** SVIZZERA, ITALIA, **MANZO:** SVIZZERA, IRLANDA, **VITELLO:** SVIZZERA, **MAIALE:** SVIZZERA, GERMANIA  
**TACCHINO:** FRANCIA, UNGHERIA, **AGNELLO:** NOVA ZELANDA, **CONIGLIO:** UNGHERIA  
**SELVAGGINA:** **CINGHIALE, CAPRIOLO:** EU/SVIZZERA, **CERVO:** NOVA ZELANDA,  
**LAVARELLO (COREGONUS LAVARETUS):** SVIZZERA; **ORATA (SPARUS AURATA):** GRECIA;  
**BACCALÀ/TONNO (GADUS MARCOCEPHALUS/THUNNUS):** NORVEGIA; **GAMBERONI (PANAUEUS MONODON):** VIETNAM;  
**FOIE GRAS:** UNGHERIA, BULGHERIA

---

## Dichiarazione delle sostanze allergeniche - Erklärung von allergiezeugende Zutaten

(!) AVRESTE QUALSIASI DESIDERIO SPECIALE FUORI CARTA, EV. **INTOLLERANZE, ALLERGIE, DIETE,** ETC...

VI INVITIAMO CORTESEMENTE **PRIMA DI TUTTO DI INFORMARE SEMPRE I RESPONSABILI** DELLA SALA SENZA  
ESITAZIONI,

PER TROVARE LA SOLUZIONE PIÙ IDEALE E PERSONALIZZATA PER VOI. NEL CASO CONTRARIO LA GESTIONE DECLINA  
OGNI RESPONSABILITÀ PER LE SCOMODITÀ CAUSATE A MANCANZA D'INFORMAZIONE. VI PREGHIAMO GENTILMENTE

PERÒ DI PRENDERE IN CONSIDERAZIONE L'OCCUPAZIONE ATTUALE DELLA NOSTRA CUCINA,  
DESIDERI SPECIALI O CAMBIAMENTI SPONTANEI RICHIEDONO IMPEGNO PROFESSIONALE E TEMPO NECESSARIO DI  
PREPARAZIONE, FACCIAMO IL NOSTRO MEGLIO PER SERVIRVI CON QUALITÀ AL PIÙ PRESTO POSSIBILE (!)

(!) *HÄTTEN SIE IRGENDWELCHE SONDERWÜNSCHE AUSSER KARTE, EV. **INTOLERANZEN, ALLERGIEN, DIÄT,** ETC...*

*WIR BITTEN SIE HERZLICH **IMMER ALLERERSTENS DIE VERANTWORTLICHEN ZU INFORMIEREN,***

*UM IHNEN DIE IDEALE PERSONALISIERTE LÖSUNG LEISTEN ZU KÖNNEN.*

*DAS MANAGEMENT LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB FÜR UNANNEHMlichkeiten*

*DIE DURCH INFORMATIONSMANGEL VERURSACHT WORDEN SIND.*

*JEDOCH IST DIE AKTUELLE BESCHÄFTIGUNGSGRAD UNSER HAUSES ZU BEACHTEN,*

*SPEZIALWÜNSCHE UND SPONTANE VERÄNDERUNGEN BRAUCHEN BESONDERE PROFESSIONELLE ACHTUNG UND NÖTIGE*

*ZEIT, WIR TUN UNSER BESTES SIE DURCH QUALITÄTSSERVICE MÖGLICHT SCHNELL ZU BEDIENEN (!)*

INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE LE **SEGUENTE SOSTANZE  
ALLERGENICHE**. LA LISTA EVIDENTEMENTE **NON È** COMPLETA, ELENCA SOLO GLI ELEMENTI PIÙ COMUNI, PER OGNI  
INFORMAZIONE IL PERSONALE DI SERVIZIO È ALLA VOSTRA DISPOSIZIONE.

*HIERMIT IST DIE GEEHRTE KUNDSCHAFT INFORMIERT, DASS UNSERE SPEISEN DIE FOLGENDE ALLERGIEERREGENDE  
ZUTATEN ENTHALTEN KÖNNTEN. DIE LISTE IST OFFENSICHTLICH NICHT KOMPLETT, ES WERDEN NUR DIE MEIST*

*VORKOMMENDE ELEMENTE AUFGEListET. FÜR JEDE INFORMATIONEN STEHT IHNEN DAS SERVICE TEAM ZUR*

*VERFÜGUNG.*

GLUTINE - GLUTEN	PESCE - FISCH	SESAMO - SESAMSAMEN	POMODORO - TOMATE
LATTOSIO - LAKTOSE	ARACHIDI - ERDNÜSSE	SOLFITI - SULFITE	AGLIO - KNOBLAUCH
CROSTACEI - KREBSTIERE	SOIA - SOJABOHNEN	LUPINE - LUPINS	ALCOOL - ALKOHOL
UOVA - EI	SEDANO - SELLERIE	MOLLUSCHI - WEICHTIERE	
NOCI - NÜSSE	SENAPE - SENF	CIPOLLE - ZWIEBELN	

*Orari d'apertura - Öffnungszeiten:*

10.30-14.30 & 17.30-22.30

CUCINA - *KÜCHE*: 12.00-14.00 & 18.00-21.30

PIZZERIA: 18.00-21.30

MARTEDÌ CHIUSO - *DIENSTAG RUHETAG*

*Info & Riserve:*

WWW.RISTORANTEDELCENTRO.CH

INFO@RISTORANTEDELCENTRO.CH

+41 91 785 75 68



**Nome Wi-Fi:**

WiFiCentro

**Password Wi-Fi:**

BuonAppetito2024!



VEGETARIANO



POSSIBILE VEGETARIANO



VEGANO



*Sharing is Caring*



*Dividete* LE VOSTRE PIETANZE PER RIDURRE SPRECHI ALIMENTARI!

PER SOLO FR. 4.- RICEVERETE UN ULTERIOLE COPERTO CON UN PIATTO, TOVAGLIOLO E POSATE!

*Teilen* SIE IHRE MAHLZEITEN, UM LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU REDUZIEREN!

FÜR NUR FR. 4.- ERHALTEN SIE EIN ZUSÄTZLICHES GEDÄCK MIT TELLER, SERVIETTE UND BESTECK!

I VOSTRI PIATTI CUCINIAMO ALL'ISTANTE, FRESCO E SOLO PER VOI, QUINDI NEI MOMENT PIÙ AFFOLLATI CHIEDIAMO LA VOSTRA PAZIENZA. *IHR GERICHT WIRD AM MOMENT, FRISCH UND NUR FÜR SIE VORBEREITET, DURCH DIESEN KONZEPT BITTEN WIR SIE UM GEDULD BEIM HOCHBETRIEB.*

TUTTI I NOSTRI PREZZI SI INTENDONO IN FRANCHI SVIZZERI, IVA COMPRESA. *ALLE PREISEN SIND IN SCHWEIZER FRANKEN, MWST IMBEGRIFFEN.*

*Aiutateci ad aiutarvi!*

CI IMPEGNIAMO A RENDERE LA VOSTRA VISITA PIENA DI MOMENTI GIOIOSI, NOI VOGLIAMO ESSERE IL Nr. 1 PER VOI! PERTANTO FAREBBE ONESTAMENTE PIACERE DI SAPERE PER PRIMI LE VOSTRE EVENTUALI ESPERIENZE O OPINIONI NON SOLO POSITIVE MA ANCHE NEGATIVE (ANCHE ANONIMAMENTE) IN MODO DI POTER TROVARE **INSIEME** UNA SOLUZIONE SODDISFACENTE PRIMA POSSIBILE, MIGLIORANDO COSÌ LE NOSTRE COMPETENZE, PRESTAZIONI E QUALITÀ. **GRAZIE.**

*Helpen Sie uns Ihnen zu helfen!*

*WIR VERPFLICHTEN UNS IHR BESUCH VOLLER FRÖHLICHEN MOMENTE ZU ERMÖGLICHEN, DENN WIR WOLLEN DIE Nr.1 FÜR SIE SEIN! DARUM WÜRDE ES UNS EHRlich FREUEN ÜBER IHRE NICHT NUR POSITIVE ABER EVENTUELLE NEGATIVE BEMERKUNGEN ALS ERSTENS ZU ERFAHREN SOMIT WIR **ZUSAMMEN** SCHNELLSTENS ZUFRIEDIGENDE LÖSUNGEN FINDEN UND SO UNSER QUALITÄTSNIVEAU VERBESSERN KÖNNEN. **DANKE.***

IL RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO VI RINGRAZIA PER LA VOSTRA VISITA,  
SPERIAMO, SIETE STATI SODDISFATTI, SE SÌ PER FAVORE,

*raccomandateci, ... a presto...!*

*IHR RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO SAGT HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH,  
WIR HOFFEN SIE HATTEN EINE SCHÖNE ZEIT BEI UNS, WENN SO, BITTE*

*empfehlen Sie uns weiter, ... bis bald...!*