

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 RIESENKREVTETTEN, 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)

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.

Racks d'Agnello – Lammracks (2p)

SERVITO AL TAVOLO CON SALSA PROVENZALE E RICCO CONTORNO

DI VERDURE FRESCHE DI STAGIONE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

SERVIERT AM TISCH MIT PROVENÇALE SAUCE 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.

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

*RINDSENTRECOTE 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

*RINDSENTRECOTEHÄPPCHEN 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.-

 *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.-

 *Bufalina*

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, ARTISCHOKENHERZEN

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.-

 *Galzone*

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

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 BUTTERNUEDELN 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 & Reserve:

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.*

Autateci 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.**

Helfen 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 WÜRD E 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...!