

Ristorante Pizzeria AUDIA

Antipasti

<i>Insalata verde</i> <i>Grünen Salat</i>	9.-
<i>Insalata Mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	10.-
<i>Bruschetta Campana</i> <i>Bruschette con pomodorino, Origano, Basilico e Olio Extravergine d'Oliva</i>	13.-
<i>Fagiolata del contadino con crostini di pane</i> <i>Fagioli, Pomodoro, Aglio e Prezzemolo</i> <i>Bohnen, Tomate, Knoblauch und Petersilie</i>	15.-
<i>Minestrone della Nonna</i> <i>Fagioli, Verdure Miste di Stagione</i> <i>Bohnen, Gemischtes Gemüse der Saison</i>	17.-
<i>Caprese di Bufala</i> <i>Caprese mit Büffelmozzarella</i>	20.-
<i>Insalatona di Pollo</i> <i>Gemischter Salat mit Gegrillte Hähnchenbrust</i>	23.-
<i>Bella Italia</i> <i>Bufala, Rucola, Pomodorini, Prosciutto Crudo</i> <i>Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Cherrytomaten</i>	25.-
<i>Antipasto alla Valtellina</i> <i>Bresaola, Rucola e Scaglie di Grana</i> <i>Bresaola, Rucola und Parmesan Käse</i>	27.-
<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Carpaccio di Manzo, Rucola, Grana</i> <i>Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan</i>	27.-



Primi Piatti

<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino con Mollica di Pane Aromatizzata</i> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote mit Paniermehl</i>	19.-
<i>Penne alla Arrabbiata</i> <i>Aglio, Olio, Peperoncino, Pomodoro, Prezzemolo</i> <i>Knoblauch, Öl, Chilischote, Tomate, Petersilie</i>	19.-
<i>Spaghetti al Pomodoro, Cherry, Bufala e Basilico</i> <i>Spaghetti mit Tomate, Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum</i>	23.-
<i>Tagliatelle alla Bolognese</i> <i>Macinato di Maiale e Manzo</i> <i>Hackfleisch Schwein und Rind</i>	23.-
<i>Spaghetti alla Carbonara Audia</i> <i>Guanciale, Pancetta, Tuorlo d'Uovo, Pecorino, Pepe nero</i> <i>Schweinebacke, Speck, Eigelb, Pecorino Käse, Schwarze Pfeffer</i>	25.-
<i>Spaghetti All'Amatriciana</i> <i>Pancetta, Guanciale, Vino bianco, Pomodoro, Pecorino</i> <i>Speck, Guanciale, Weißwein, Tomate, Pecorino</i>	25.-
<i>Spaghetti alle Vongole</i> <i>Pomodorini, Aglio, Prezzemolo</i> <i>Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie</i>	25.-

Gnocchi

<i>Gnocchi Burro e Salvia</i> <i>Burro, Salvia, Aglio</i> <i>Butter, Salbei, Knoblauch</i>	22.-
<i>Gnocchi al Gorgonzola e Noci</i> <i>Panna, Gorgonzola, Pepe Nero, Noci</i> <i>Rahm, Schwarze Pfeffer, Gorgonzola, Nüssen</i>	23.-
<i>Gnocchi alla Sorrentina Gratinati al Forno</i> <i>Pomodorini, Basilico, Cipolla, Aglio, Mozzarella Fior di Latte</i> <i>Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum, Tomatensauce</i>	25.-



Pasta Fresca

Tagliatelle ai Funghi Porcini <i>Porcini, Aglio, Prezzemolo, Pomodorini</i> <i>Steinpilze, Knoblauch, Petersilie, Cherrytomaten</i>	25.-
Scialatelli dello Chef Antonio Audia <i>Funghi misti, Salsiccia Calabrese, Vari Salumi Calabresi, Panna, Pomodoro e Basilico</i> <i>Gemischte Champignons, kalabrische Wurst, verschiedene kalabrische Wurstwaren, Sahne, Tomate und Basilikum</i>	27.-
Tagliatelle Sangiovesi <i>Salsiccia Calabrese, Funghi, Ricotta Affumicata, Vari Salumi Calabresi Basilico, Pomodoro</i> <i>Gemischte Champignons, kalabrische Wurst, verschiedene kalabrische Wurstwaren, Sahne, Tomate und Basilikum</i>	27.-
Paccheri allo Scoglio <i>Calamari, Vongole, Cozze, Seppie, Polipo, Gamberetti Aglio, Prezzemolo, Pomodorini</i> <i>Gemischter Fisch, Knoblauch, Petersilie, Cherrytomaten</i>	27.-

Risotti

Risotto allo Zafferano <i>SafranRisotto</i>	25.-
Risotto Vegetariano <i>Risotto mit Gemüse</i>	25.-
Risotto ai Funghi Porcini <i>Porcini, Aglio, Prezzemolo, Burro, Parmigiano</i> <i>Steinpilze, Knoblauch, Petersilie, Butter, Parmesan</i>	26.-
Risotto dello Chef Giuseppe Audia <i>Luganiga, Gorgonzola, Pancetta Croccante</i> <i>Luganiga Wurst, Gorgonzola, Knusprigen Speck</i>	27.-
Risotto del Pescatore <i>Pesce misto, Aglio, Prezzemolo, Pomodorini</i> <i>Gemischter Fisch, Knoblauch, Petersilie, Cherrytomaten</i>	27.-



Secondi Piatti di Carne

<i>Fegato di Vitello alla Veneziana</i> <i>Cipolla, olio d'Oliva, Burro e Aromi Naturali</i> <i>Kalbsleber, Butter, Olivenöl, Zwiebel</i>	35.-
<i>Rib-Eye di Manzo alla Griglia (Gr. 220-240)</i> <i>Gegrillten Rib-Eye</i>	35.-
<i>Tagliata di Manzo con Rucola e Grana e riduzione di Aceto Balsamico (Gr. 220-240)</i> <i>Rindsschnitt mit rucola, parmesan Käse und Balsamico</i>	37.-
<i>Filetto di Manzo alla Griglia (Gr. 200-250)</i> <i>Rinderfilet vom Grill</i>	40.-
<i>Filetto di Manzo ai Porcini (Gr. 200-250)</i> <i>Rinderfilet mit Steinpilzen</i>	45.-

Secondi Piatti di Pesce

<i>Filetti di Branzino alla Mediterranea</i> <i>Pomodorini, acciughe, capperi, origano aglio, prezzemolo</i> <i>Wolfsbarsch mit Cherrytomaten, Kapern, Sardellen, Petersilie, Knoblauch</i>	37.-
<i>Tagliata di Tonno in crosta di Sesamo con insalata formentino e aceto Balsamico</i> <i>Tagliata von thun mit sesam, Balsamico Essig und Nüsslisalat</i>	37.-
<i>Frittura Mista di Pesce</i> <i>Calamari, Gamberoni, Branzino</i> <i>Gebratenen Fisch</i>	37.-
<i>Polipo alla Piastra con Timo e Menta su Crema di Patate dolci</i> <i>Oktopus von Grill mit creme von Süsskartoffel</i>	39.-

**I secondi includono un contorno a scelta: Patate al Forno, Verdure Miste, Patatine Fritte, Riso al Burro, Tagliatelle al Burro, Spina di Salmone.*
**Contorno extra 3CHF di supplemento*
**Die zweiten Gänge beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl: Ofenkartoffeln, gemischtes Gemüse, Pommes frites, Butterreis, Butternudeln, Spina di Salmone.*
**Extra Beilage 3CHF Zuschlag*



Le Pizze

***Richieste: Farina Speciale Integrale con un Supplemento di 2.- CHF , Senza Glutine 4.-CHF**
Possibilità misura più piccola con una Riduzione di 2.-CHF

***Anfragen: Spezial Vollkornmehl mit einem Aufpreis von 2.- CHF , Glutenfrei 4.-CHF**
Kleinere Grösse möglich mit einer Reduktion von CHF 2.-

Marinara Pomodoro, aglio e origano Tomaten, Knoblauch, Oregano	13.-
Margherita Pomodoro, Mozzarella e Basilico Tomaten, Mozzarella, Basilicum	15.-
Napoli Pomodoro, Mozzarella e Acciughe Tomaten, Mozzarella, Sardellen	17.-
Prosciutto Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto Tomaten, Mozzarella, Scinken	17.-
Pugliese Pomodoro, Mozzarella e Cipolle Tomaten, Mozzarella, Zweibeln	17.-
Diavola Pomodoro, Mozzarella e Salame Piccante Tomaten, Mozzarella, Salami, Pepperoncini.	18.-
Prosciutto e Funghi Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Scinken, Pilzen	19.-
Tonno e cipolla Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thon, Zweibeln	19.-
Calabrese Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante e Olive Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven	19.-
Prosciutto e Mascarpone Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Mascarpone Tomaten, Mozzarella, Scinken, Mascarpone	19.-
Siciliana Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe e olive Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven	19.-
Bufalotta Pomodoro, Bufala, Basilico Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilicum	20.-



Crudaiola <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rohscinken</i>	20.-
Quattro Formaggi <i>Mozzarella, e formaggi Misti</i> <i>Mozzarella, 4 Käse</i>	20.-
Quattro Stagioni <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Olive, Carciofi</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Scinken, Pilzen, Oliven, Artischocken</i>	20.-
Julia <i>Pomodoro, Mozzarella, Würstel, Patatine Fritte</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites</i>	20.-
Vegetariana <i>Pomodoro, Mozzarella Zucchini, Melanzane e Peperoni</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Pfeffer</i>	20.-
Burrata <i>Pomodoro, Burrata, Basilico</i> <i>Tomaten, Burrata, Basilikum</i>	20.-
Boscaiola <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi Porcini</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Scinken, Steinpilzen</i>	22.-
Marinaio Matto <i>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla, Zola</i> <i>Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Zola</i>	22.-
Calzone <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Scinken und Pilzen</i>	22.-
Don Pietro Paolo <i>Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Fritte e Scaglie di Ricotta Affumicata</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gebratenen Auberginen, Geräucherten Ricotta</i>	22.-
Tirolese <i>Pomodoro, Mozzarella, Speck, Zola</i> <i>Tomate, Mozzarella, Speck, Zola</i>	23.-
Rosina del Sole <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Zola e Funghi</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Scinken, Gorgonzola, Pilzen</i>	23.-
Prosciutto Gorgonzola e Noci <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Zola e Noci</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Scinken, Gorgonzola, Nüsse</i>	23.-
Salsiccia e Friarielli <i>Mozzarella, Salsiccia e Friarielli</i> <i>Mozzarella, Würst, Friarielli</i>	24.-



Crudo e Mascarpone <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo e Mascarpone</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rohscinken, Mascarpone</i>	24.-
Zucchine e Gamberetti <i>Mozzarella, Zucchine, Gamberetti, Aglio e Prezzemolo</i> <i>Mozzarella, Zucchini, Crevetten, Knoblauch, Petersilie</i>	24.-
Italia <i>Pomodoro, Rucola, Mozzarella Fior di latte, Cherry</i> <i>Tomaten, Rucola, Fior di latte, Cherry</i>	24.-
Pacchianella <i>Pomodoro, Mozzarella, Scarmorza Affumicata, 'Nduja e Cipolla Rossa di Tropea</i> <i>Tomate, Mozzarella, geräucherte Scarmorza, 'Nduja und rote Zwiebel aus Tropea</i>	24.-
Tropea <i>Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, 'Nduja, Cipolla Rossa di Tropea</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, 'Nduja, Zwiebeln</i>	25.-
Deliziosa <i>Pomodoro, mozzarella, Rucola, Scaglie di Grana e Prosciutto Crudo</i> <i>Tomaten, mozzarella, Parmesan Käse, Rucola, Rohschinken</i>	25.-
Sfiziosa Stella <i>Focaccia con Rucola, Cherry, Burrata e Prosciutto Crudo</i> <i>Rucola, Cherry, Burrata, Rohscinken</i>	25.-
Frutti di Mare <i>Calamari, Vongole, Cozze, Seppie, Polipo, Gamberetti Aglio, Prezzemolo, Pomodorini</i> <i>Gemischter Fisch, Knoblauch, Petersilie, Cherrytomaten</i>	27.-
Amalfi <i>Pomodoro, Rucola, Burrata, Cherry e Prosciutto Crudo</i> <i>Tomaten, Rucola, Büffel Mozzarella, Cherry, Rohscinken</i>	27.-
Valtellinese <i>Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Scaglie di Grana e Bresaola</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan Käse, Bresaola.</i>	27.-
Donna Isa <i>Pomodoro, Mozzarella, Luganiga, Porcini, Cipolla Rossa di Tropea e Scaglie di Grana</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Luganiga Würst, Zweibel, Parmesan Käse, Steinpilzen</i>	27.-
Donna Maria <i>Pomodoro, Bresaola, Burrata, Rucola, Cherry</i> <i>Tomaten, Bresaola, Burrata, Rucola, Cherrytomaten</i>	28.-
Carpaccio <i>Pomodoro, Mozzarella, Carpaccio di Manzo, Rucola, Grana</i> <i>Tomate, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan</i>	28.-
Mare e Monti <i>Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Calamari, Vongole, Cozze, Seppie, Polipo, Gamberetti, Aglio e Prezzemolo,</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gemischter Fisch, Knoblauch, Petersilie, Steinpilzen</i>	30.-



Bevande

Birra Alla Spina Schützengarten

Birrino	4.00.-
0.20 Cl	
Birra Media	4.50.-
0.30 Cl	
Birra Grande	7.00.-
0.50 Cl	

Birra in Bottiglia da Mezzo Litro-Halben Liter

Birra Analcolica	6.00.-
0.33 Cl	
Schützengarten Weisser Engel	8.00.-
Schützengarten Klosterbraü	8.00.-

Bibite Analcoliche in Bottiglia

Acqua San Pellegrino	4.00.-
0.25 Cl	
Acqua San Pellegrino	5.50.-
0.50 Cl	
Acqua San Pellegrino	8.00.-
1 L	
Acqua Panna	4.00.-
0.25 Cl	
Acqua Panna	5.50.-
0.50 Cl	
Acqua Panna	8.00.-
1 L	
Coca Cola	4.80.-
0.33 Cl	
Coca Cola Zero	4.80.-
0.33 Cl	
Fanta	4.80.-
0.33 Cl	
Gazosa Mandarino	4.80.-
0.35 Cl	
Gazosa Limone	4.80.-
0.35 Cl	
Rivella Rossa	4.80.-
0.33 Cl	
Rivella Blu	4.80.-
0.33 Cl	
Apfel Schorle	4.80.-
0.33 Cl	
Lemon Soda	4.80.-
0.20 Cl	
Schweppes Tonic	4.80.-
0.20 Cl	

Bibite Sfuse

Acqua Naturale o Frizzante da 0.30 Cl	3.50.-
Acqua Naturale o Frizzante da 0.50 Cl	5.00.-
The Freddo, Limone -Pesca o Coca Cola da 0.30 Cl	3.80.-
The Freddo, Limone-Pesca o Coca Cola da 0.50 Cl	5.50.-