

Benvenuti

Willkommen



Autunno - Herbstspezial

Vellutata di Zucca

ALLO ZENZERO E ARANCIA, CON OLIO DI SEMI DI ZUCCA

KÜRBISVELUTÉ AN INGWER UND ORANGE, MIT KÜRBISKERNÖL

13.-

Paté di Selvaggina

SERVITO SU PAN BRIOCHE CON FICHI MARINATI E GELATINA AL PORTO

WILDPATÉ AUF GETOASTETEM BRIOCHE MIT MARINIERTEN FEIGEN UND PORTWEINGELÉE

19.-



Risotto alla zucca

RISOTTO ALLA ZUCCA MOSCATA MANTECATO AL MASCARPONE,

CON DADOLATA DI ZUCCA AROMATIZZATA ALLE ERBETTE AUTUNNALI E BRICIOLE DI AMARETTI

MUSKATKÜRBISRISOTTO AN MASCARPONE, MIT KÜRBISWÜRFELN AN HERBSTKRÄUTERN UND AMARETTI-BRÖSEL

27.-

Pizze Autunnali - Herbstpizzen

(DALLE - AB: 18.00)

Porcini (BIANCA)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALLE ERBE, AGLIO

MOZZARELLA, SAUTIERTE STEINPILZEN, KRÄUTERN, KNOBLAUCH

22.-

Boscaiola

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

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMISCHTE WALDPILZEN, SPECK, KNOBLAUCH

23.-

Lacciatore

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI CINGHIALE, FUNGHI, RUCOLA, OLIO TARTUFATO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, WILDSCHWEINROHSCHINKEN, PILZEN, RUKOLA, TRÜFFELÖL

29.-



Medaglioni di Capriolo

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI, E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

REHFILETMEDAILLONS AN STEINPILZSAUCE,

MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN

41.-

Salmi di Cervo

CON CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

HIRSCHPFEFFER MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN SERVIERT

35.-



Piccata di Zucca

AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, SERVITO CON CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

KÜRBISPICCATA AN SAUTierten STEINPILZEN, MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN SERVIERT

33.-



Sella di Capriolo – Rehrücken (MIN. 2P)

(SU RISERVAZIONE – AUF VORBESTELLUNG)

SERVITO AL TAVOLO, CON RICCHI CONTORNI AUTUNNALI

AM TISCH SERVIERT MIT REICHEN HERBSTBEILAGEN

51.- /p

CONTORNI AUTUNNALI – Herbstbeilagen:

SPÄTZLI, CAVOLO ROSSO, CAVOLINI DI BRUXELLES, MELA RIPIENA, MARRONI GLASSATI E UVA MARINATE ALLA GRAPPA

SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL, GEFÜLLTE APFEL, MARRONI UND GRAPPA-TRAUBEN

Antipasti - Vorspeisen

Insalata del Mercato

MISTA O VERDE (SALSA ITALIANA)

MARKTSALAT, GEMISCHT ODER GRÜN (ITALIENISCH DRESSING)

9.50

Bruschette

IN DUE MODI, AI FUNGHI PORCINI E AI POMODORINI CHERRY

NACH ZWEIERLEI ARTEN, AN STEINPILZEN UND CHERRYTOMATEN

16.-

Insalata Caprese

POMODORI RAMATI CON MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO D'OLIVA 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 GEHOBEITEM PARMESAN

26.-



Insalata del Centro

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

HAUSSALAT (GEMISCHT, ITALIENISCH) MIT TRUTHAHN VOM GRILL UND SAUTIERTEN STEINPILZEN

27.-

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 alla Ticinese

RISOTTO AL MERLOT BIANCO, CON LUGANIGHETTA, PARMIGIANO E PEPE DELLA VALLEMAGGIA

RISOTTO AN WEISSEM MERLOT, LUGANIGHETTA (TESSINER WURST), 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 Principali - 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

DAL LAGO MAGGIORE, SALSA AI FIORI DI CAPPERI E LIMONE

FELCHENFILET VOM LAGO MAGGIORE, 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

48.-/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

47.-/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*

45.-/p.

Peixe Espada Preto à Madeirense (2p)

PESCE SCIABOLA NERO, CON SALSA 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.

Baccalà à Lagareiro (2p)

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

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

38.-/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.-

Chef

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, TONNO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, THUNFISCH

20.-



Contadina

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME, PEPERONI, OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVEN, PEPERONI

20.-

Divina

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PANCETTA, SALAME

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPECK, SALAMI

20.-

Romana

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI E OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN UND OLIVEN

22.-

Tonno e Cipolla

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE E CAPPERI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISH, ZWIEBELN, KAPERN

20.-

Pannonia

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

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

21.-

Rustica

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA E CIPOLLE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, ZWIEBELN

22.-

Bufalina

POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA, CHERRY, BASILICO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, CHERRYTOMATEN, BASILIKUM

23.-

Vegetariana

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE, OLIVE, CARCIOFI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRILLGEMÜSE, OLIVEN, ARTISCHOKEN

23.-

Parmigiana

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

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRILLIERTE AUBERGINEN, CHERRYTOMATEN, GEHOBELTE PARMESAN

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.-

Primaverile

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

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUKOLA, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE

26.-

Ticinese

POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, LUGANIGHETTA, AGLIO E PEPE DELLA VALLEMAGGIA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, LUGANIGHETTA, KNOBLAUCH UND VALLEMAGGIA-PFEFFER

26.-

Gustosa

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA, OLIVE E CARCIOFI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, BÜFFELMILCHMOZZARELLA, OLIVEN, ARTISCHOKEN

29.-

Mare e Monti

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERONI, FUNGHI, CIPOLLE E OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RIESENKRETTEN, PILZEN, ZWIEBEL, OLIVEN

29.-

Ingredienti Extra – Extra Auflage

FR. 2.-:

PROSCIUTTO COTTO (SCHINKEN), SPECK (SPECK), FUNGHI (PILZEN), CAPPERI (KAPERN), OLIVE (OLIVEN)

CIPOLLE (ZWIEBEL), RUCOLA (RUKOLA), SCAGLIE DI GRANA (GHEBELE PARMESAN), MASCARPONE (MASCARPONE)

POMODORI CHERRY (CHERRYTOMATEN), PEPERONI (PFEFFERSCHOTEN), 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 TOMATENSPIGARETTEN

Giovedì - Donnerstag

SALTIMBOCCA DI TACCHINO ALLA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA FRESCA SERVITO CON RISOTTO

TRUTHAHNSALTIMBOCCA NACH RÖMER ART MIT ROHSCHNITTEN 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, AUSTRALIA, **VITELLO:** SVIZZERA, **MAIALE:** SVIZZERA, GERMANIA

SELVAGGINA: CERVO: NZ; CINGHIALE, **CAPRIOLO:** EU/CH, **AGNELLO:** NOVA ZELANDA;

LAVARELLO: SVIZZERA; **BACCALÀ/TONNO:** NORVEGIA; **GAMBERONI:** VIETNAM;

TACCHINO: FRANCIA, UNGHERIA, **FOIE GRAS:** UNGHERIA, BULGHERIA, **CONIGLIO:** UNGHERIA

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 IL PIÙ PRESTO POSSIBILE (!)

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

*WIR BITTEN SIE HERZLICH **IMMER ALLER ERSTENS DIE VERANTWÖRTLICHEN ZU INFORMIEREN,***

UM IHNEN DIE IDEALE PERSONALISIERTE LÖSUNG LEISTEN ZU KÖNNEN.

DAS MANAGEMENT LEHNT JEDE VERANTWÖRTUNG 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 QUALITÄT SERVICE MÖGLICHST 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

(ULTIMO ORDINE / *LETZTE BESTELLUNG*: 13.30 / 21.00)

PIZZERIA: 18.00-21.30

MARTEDÌ CHIUSO (SALVO FESTIVI) - *DIENSTAG RUHETAG (AUSSER FESTTAGEN)*

Info & Riserve:

WWW.RISTORANTEDELCENTRO.CH

INFO@RISTORANTEDELCENTRO.CH

+41 91 785 75 68

WiFi NAME: WIFI RISTORANTE DEL CENTRO **PASSWORD:** Happy2023!



VEGETARIANO



POSSIBILE VEGETARIANO



VEGANO



Sharing is Caring



Dividete LE VOSTRE PIETANZE PER RIDURRE SPRECHI ALIMENTARI!

PER SOLO FR. 4.- RICEVETE UN ULTERIORE COPERTO CON UN PIATTO, TOVAGLIOLO E POSATE!

Teilen SIE IHRE MAHLZEITEN, UM LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU REDUZIEREN!

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

I VOSTRI PIATTI LI CUCINIAMO ALL'ISTANTE, FRESCO E SOLO PER VOI, PERCIÒ 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 ZU VERSTEHEN, MWST. INBEGRIFFEN.

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 CONOSCERE PER PRIMI I VOSTRI OPINIONI POSITIVI (ED EVENTUALI NEGATIVI - 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 WÜRD ES UNS EHRlich FREUEN ÜBER IHRE POSITIVE (UND EVENTUELLE NEGATIVE - AUCH ANONYM) 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 IHR BESUCH,
WIR HOFFEN SIE HATTEN EINE SCHÖNE ZEIT BEI UNS, WENN SO, BITTE*

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

