

unsere Pizza's aus dem Holzofen. Himmlisch.....

Mehl aus der Mühle Grüninger, Flums, Buchenholz
 von der Familie Loop aus dem Flumserberg,
 Kreativität von unserem Pizzaiolo.

Die Traditionellen auf Tomatensauce mit Mozzarella

Margherita			16.-
Gorgonzola e Rucola	Gorgonzola und Rucola		20.-
Salame e Olive	Salami und Oliven		19.-
Prosciutto	Schinken		20.-
Funghi	frische Champignon		19.-
Prosciutto e Funghi	Schinken, Champignon		22.-
Napoli	Sardellen, Kapern, Oliven		21.-
Italia	Rohschinken, Ruccola, Cherry-Tomaten, Grana		24.-
Diavola	Scharfe Salami, Zwiebeln		19.-
Capricciosa	Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven		22.-
Tonno e Cipolla	Thon, Zwiebeln		22.-
Ortolana	Grilliertes Gemüse		22.-
Quattro Formaggi	Bergkäse, Brie, Gorgonzola, Scamorza		20.-
Quattro Stagioni	Schinken, Champignon, Artischocken, Peperoni		24.-
Rustica	frische Champignon, Artischocken, Gorgonzola		22.-
Hawaii	Schinken, frische Ananas		22.-
Crudo e Mascarpone	Mascarpone, Rohschinken		24.-
Etna	Speck, Salame Piccante, Zwiebeln, Knoblauch		24.-
Gamberi	Crevetten, Knoblauch e Rucola		25.-
Frutti di mare	verschiedene Meeresfrüchte		25.-
Bufalina	Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten Basilikum		24.-
Calzone	die «Geschlossene» mit Schinken und frischen Champignon		24.-



Die «Weissen» auf Sauerrahm

Elsässer-Art	Speck, Zwiebeln	20.-
Salmone affogato	Lachs mit Whisky «beschwipst», Zwiebeln	27.-

glutenfreie- oder Vegane Pizza (Zuschlag Fr. 4.-)

Vollkornmehl Pizza (Zuschlag Fr. 2.-)