



# DIO / MIO

PIZZA NAPOLETANA



## ANTIPASTI

### INSALATE

<b>MISTA</b> <sup>V, GF, LF</sup>	<b>10</b>
Blattsalat nach Saison, Mais, Datterini-Tomaten, Karotten	
<b>FINOCCHIO</b> <sup>V</sup>	<b>12</b>
Fenchelsalat, Parmesan Grana-Splitter, Olio di Oliva, Crema Aceto Balsamico	
<b>CAPRESE</b> <sup>V</sup>	<b>14</b>
Ramato-Tomaten, Mozzarella di Bufala, Pesto di Basilico, Crumble di Olive, und aromatisiertes Brot	
<b>PRINCIPESSA</b> <sup>V, GF</sup>	<b>16</b>
Tomaten, Burrata, Avocado, Tropeazwiebeln, Olio di Oliva, Crema Aceto Balsamico, Basilico	

### ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

<b>BRUSCHETTE CON VERDURE GRIGLIATE</b> <sup>V, LF</sup>	<b>12</b>
Grillierte Peperoni, grillierte Auberginen, Tomaten auf Crostini/ Pizzabrot, Olio di Oliva, Knoblauch, Meersalz, Petersilie, Minze, Basilico	
<b>TAGLIERE ALL'ITALIANA</b>	<b>26</b>
Fenchelsalami, Prosciutto di Parma, Mortadella, Soppresata (pikante Salami), Pecorino Piccante, Mozzarella di Bufala, Parmesan Grana, Pecorino mit Honig, Oliven	
<b>ESTATE A MAZARA</b>	<b>28</b>
Focaccia, Tartare di Gambero Rosso di Mazara, Stracciatella, Zest di Limone, Basilico	

### PICCOLI SFIZI

<b>SOGNO DI CARCIOFI</b> <sup>V, GF</sup>	<b>10</b>
Grillierte Artischocken, Piennolo Tomaten, Oliven, Stracciatella	
<b>POLPETTE AL SUGO</b> <sup>LF</sup>	<b>12</b>
Hackfleischbällchen, Parmesan Grana, DOP San Marzano Tomaten, Basilico	
<b>POLPETTE MARE E MONTI</b> <sup>LF</sup>	<b>12</b>
Thunfisch- und Auberginenbällchen, Erbsen-Creme	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> <sup>V, GF, LF</sup>	<b>13</b>
Frittierte Auberginen, Tomaten, Mozzarella, Parmesan Grana, Basilico	
<b>GAMBERI</b> <sup>GF, LF</sup>	<b>14</b>
Gegrillte Crevetten mit aromatischer, roter Peperonsauce	



## PIZZA CLASSICA

### **MARINARA** <sup>V, LF</sup> **17**

Tomaten, Knoblauch, Oregano, Basilico, Olio di Oliva

Birra Peroni (exkl.)

### **MARGHERITA** <sup>V</sup> **19**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan Grana, Basilico, Olio di Oliva

Chinotto (exkl.)

### **D.O.P. MARGHERITA** <sup>V</sup> **21**

San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan Grana, Basilico, Olio di Oliva

Birra Moretti (exkl.)

### **ALICI** <sup>LF</sup> **24**

Pizzutello-Tomaten, Gourmet-Sardellen von Cetara, Crumble di Olive, Oregano, Parmesan Grana, Knoblauch Olio, Basilico

Vino Bianco, Greco di Tufo (exkl.)

### **VEGI** <sup>V</sup> **24**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilico, Olio di Oliva, gegrilltes Gemüse: Zucchini, Auberginen, Pomodorini Gialli, Artischocken, Peperoni

Spumante, Bosco del Merlo (exkl.)

### **REGINA** <sup>V</sup> **26**

Tomaten, Mozzarella di Bufala, Bocconcino di Bufala, Piennolo Tomaten, Basilico, Parmesan Grana-Splitter, Olio di Oliva

Birra Ichnusa non filtrata (exkl.)

### **PROSCIUTTO** **25**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken gekocht, Parmesan Grana, Basilico

Vino Rosso, Uno di Noi (exkl.)

### **TONNO** **25**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Tropeazwiebeln, Oliven, Basilico

Vino Bianco, Vermentino di Sardegna (exkl.)

### **CALZONE** **25**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Salame Dolce, Pepe Nero

Vino Rosso, Montepulciano (exkl.)

### **PARMA** **27**

Piennolo Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Rucola, Parmesan Grana-Splitter

Vino Rosso, Bricco Roche (exkl.)

Preise in CHF inkl. MWST

Alle Pizzas für Kinder: -CHF 5

**V** vegetarisch / **LF** laktosefrei / Unsere Getränkeempfehlung

Bei Allergien oder Intoleranzen gibt unsere Squadra gerne Auskunft.

Alle Pizzas auch nahezu glutenfrei erhältlich: +CHF 2.-

Laktosefreier Mozzarella +CHF 2.-



## PIZZA SPECIALE

### **FIORI DI ZUCCA<sup>V</sup>** **25**

Zucchettiblüten, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Crumble di Olive, Basilico

 Vino Bianco, Vermentino (exkl.)


### **AMALFI<sup>V</sup>** **25**

Ricotta, Mozzarella Fior di Latte, Zitronenschale, Pomodorini Gialli, Pepe Rosa, Basilico

 Spumante, Bosco del Merlo (exkl.)

### **4 FORMAGGI<sup>V</sup>** **26**

Gorgonzola, Mozzarella di Bufala, Fior di Latte, Knuspriger Parmesan Grana, Basilico, Nüsse, Miele

 Vino Rosso, Grattamacco Bolgheri (exkl.)

### **DIO/MIO** **26**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Fenchelsalami, scharfer Honig, Basilico

 Birra Ichnusa non filtrata (exkl.)

### **DIABOLO CALABRESE** **28**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Soppresata (pikante Salami), Basilico

 Vino Rosso, Bricco Paradiso (exkl.)

### **SALSICCIA & FRIARELLI** **28**

Geräucherter Mozzarella, Salsiccia, Friarelli

 Vino Bianco, Vermentino (exkl.)

### **DON NINO<sup>LF</sup>** **26**

Tomaten, Pancetta Arrotolata, Parmesan Grana, Pfeffer und Basilico

 Vino Rosso, Aglianico del Taburno (exkl.)

### **NAPULÉ** **30**

Pistaziencrème di Bronte, Mortadella, geräucherter Mozzarella, Pomodorini Gialli

 Birra Pistacchio, Heracles (exkl.)

### **ROASTBEEF CON TARTUFO** **32**

Mozzarella Fior di Latte, Roastbeef, Burrata, Olio di Tartufo, Parmesan Grana-Splitter, Basilico

 Vino Rosso, Barolo Campè (exkl.)

Preise in CHF inkl. MWST

Alle Pizzas für Kinder: -CHF 5

**V** vegetarisch / **LF** laktosefrei /  Unsere Getränkeempfehlung

Bei Allergien oder Intoleranzen gibt unsere Squadra gerne Auskunft.

Alle Pizzas auch nahezu glutenfrei erhältlich: +CHF 2.-

Laktosefreier Mozzarella +CHF 2.-

Salsiccia: CH, Sardelle: IT, Crevetten: VNM, Tonno: IT, Salami: IT, Roastbeef: IT, Nduja: IT, Mortadella: IT, Parmaschinken: IT, Schinken gekocht: IT, Pancetta-Schinken: IT, Thunfisch gekocht: IT, Rinderhackfleisch: CH, Tartare di Gambero rosso: IT



## DOLCE / CAFFÈ / TÈ / DIGESTIVI

### DOLCE

**BABA RUM**<sup>LF</sup> 10  
Neapolitanisches Rum-Gebäck

**CANNOLI RICOTTA E PISTACCHIO** 10  
Cannoli mit Ricotta und Pistazien

**TIRAMISÙ** 12  
Hausgemachtes Tiramisù

**DELIZIA ESTIVA** 13  
Törtchen mit hausgemachter  
Crème und Saisonfrüchten

**TORTINO AL CIOCCOLATO** 14  
Schokokuchen mit flüssigem  
Herz und Vanilleglacé

**PIZZA NOCCIOTELLA** 20  
Nutella, Crema alla Nocciola und  
gehackte Haselnüsse

 Moscato, La Morandina (exkl.)

**GELATI** 5  
Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio,  
Limone, Fragola, Mango

### CAFFÈ

**ESPRESSO** 5

**DOPPIO ESPRESSO** 7

**CAFFÈ SVIZZERO** 5

**LATTE MACCHIATO** 7

**CAPPUCCINO** 6

**CAFFÈ FREDDO** 7

**AFFOGATO** 9  
Espresso mit Vanille-Glacé  
Matcha mit Pistacchio-Glacé

**CAFFÈ CORRETTO** 9  
Espresso mit Sambuca

### MATCHA

**ICE MATCHA** 7

**MATCHA LATTE** 7

**MATCHA TÈ** 6

### TÈ

**VERSCHIEDENE TEESORTEN** 5  
London Tea Company, Münchenstein  
Earl Grey, Holunderblüten, Menta

### DIGESTIVI

**AVERNA** 4 cl / 8

**AMARO DEL CAPO** 4 cl / 8

**BRAULIO** 4 cl / 8

**MONTENEGRO** 4 cl / 8

**RAMAZZOTTI** 4 cl / 8

**AMARA D'ARANCIA ROSSA** 4 cl / 9

**JEFFERSON** 4 cl / 9

**LIMONCELLO AMALFI** 4 cl / 9

**QUAGLIA** 4 cl / 10

Grappa


**GRAPPA DI SANGIOVESE PRUNO** 2 cl / 9

**GRAPPA DI BRUNELLO** 2 cl / 12

**GRAPPA DI MOSCATO GIALLO** 2 cl / 12

**GRAPPA DI AMARONE IN LEGNO** 2 cl / 14

Preise in CHF inkl. MWST

**LF** laktosefrei /  Unsere Getränkeempfehlung

Bei Allergien oder Intoleranzen gibt unsere Squadra gerne Auskunft.



## BIBITA / BIRRA / APERITIVO

### BIBITA

<b>MINERALWASSER</b>	3 dl / <b>4</b>
mit oder Ohne	5 dl / <b>6</b>
	1 l / <b>9</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	3 dl / <b>5</b>
aus MuttENZ BL	5 dl / <b>7</b>
<b>COLA / COLA ZERO</b>	3,3 dl / <b>5</b>
<b>CRODINO</b>	1,75 dl / <b>6</b>
<b>GAZZOSA</b>	2,75 dl / <b>6</b>
<b>ARANCIATA ROSSA</b>	2,75 dl / <b>6</b>
<b>CHINOTTO</b>	2,75 dl / <b>6</b>
<b>EISTEE</b>	3 dl / <b>5</b>
Hausgemacht	5 dl / <b>7</b>
<b>ESTATHÉ</b>	4 dl / <b>6</b>
Limone / Pesca	
<b>J. GASCO</b>	2 dl / <b>6</b>
Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Ginger rosso Bitter	
<b>SÄFTE</b>	2 dl / <b>5</b>
Orangensaft, Grapefruit, Cranberry, Ananas	
<b>CAPRI SONNE</b>	2 dl / <b>3</b>

### BIRRA

<b>APPENZELLER</b>	3 dl / <b>5</b>
offen	5 dl / <b>8</b>
<b>MORETTI</b>	3 dl / <b>6</b>
offen	5 dl / <b>9</b>
<b>APPENZELLER</b>	3,3 dl / <b>6</b>
Alkoholfrei	
<b>APPENZELLER</b>	3,3 dl / <b>6</b>
Reisbier glutenfrei	
<b>PERONI</b>	3,3 dl / <b>6</b>
<b>ICHNUSA NON FILTRATA</b>	3,3 dl / <b>6</b>
<b>MORETTI BIANCA</b>	3,3 dl / <b>6</b>
<b>HERACLES</b>	7,5 dl / <b>20</b>
Birra Pistacchio	
<b>EPHESTO</b>	7,5 dl / <b>20</b>
Birra Rossa	

### APERITIVO

Spritz

<b>PINK SPRITZ</b>	<b>13</b>
<b>ITALICUS SPRITZ</b>	<b>13</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>13</b>
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	<b>13</b>
<b>CRODINO SPRITZ</b>	<b>13</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>13</b>
<b>HUGO</b>	<b>14</b>
<b>LILLET VIVE</b>	<b>14</b>
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	<b>15</b>

Spumante

<b>PROSECCO</b>	1 dl / <b>9</b>
Col Vektoraz	7,5 dl / <b>63</b>
Valdobbiadene Brut D.O.C.G. Veneto	
<b>SPUMANTE ROSÉ BRUT</b>	1 dl / <b>8</b>
Bosco del Merlo	7,5 dl / <b>56</b>
Veneto	
<b>FRANCIACORTA</b>	7,5 dl / <b>82</b>
Ca'del Bosco Lombardia	

### DRINKS

<b>AMERICANO</b>	<b>14</b>
<b>SOPHIA</b>	<b>15</b>
<b>DIO/MIO MULE</b>	<b>16</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>17</b>
<b>WEISSER NEGRONI</b>	<b>17</b>
<b>IL MIO NEGRONI</b>	<b>17</b>
<b>BASIL SMASH</b>	<b>17</b>
<b>GIANNI IN LOVE</b>	<b>17</b>
<b>MATCHA MARTINI</b>	<b>17</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>17</b>
Sours	
<b>DIO/MIO SOUR</b>	<b>17</b>
<b>LIMONCELLO SOUR</b>	<b>17</b>
<b>APEROL SOUR</b>	<b>17</b>
Alkoholfrei	
<b>FRESCO</b>	<b>12</b>
<b>BREZZA</b>	<b>14</b>
<b>COCO CHANEL</b>	<b>14</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>14</b>



# VINO / SPIRITUOSEN

## BIANCO

Offen

**CHARDONNAY** 1 dl / 7  
Pierpaolo Pecorari 7,5 dl / 49  
Friuli, Chardonnay

**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC** 1 dl / 8  
Antonella Cordai 7,5 dl / 56  
Sardegna, Vermentino

**GRECO DI TUFO DOCG** 1 dl / 9  
Benito Ferrara 7,5 dl / 63  
Campania, Greco di Tufo

Flaschen

**MOCK, SAUVIGNON DOC** 7,5 dl / 49  
Cantina Produttori Bolzano  
Alto Adige, Sauvignon

**ROERO ARNEIS DOCG** 7,5 dl / 58  
Malvirà  
Piemonte, Renesis

**VRM, VERMENTINO DOC** 7,5 dl / 78  
Quartomoro  
Sardegna, Vermentino

## ROSATO

**IL FALCHETTO DOC** 1 dl / 7  
Santo Stefano Belbo, 7,5 dl / 49  
Caret Monferrato  
Piemonte, Barbera e Pinot Nero

## ROSSO

Offen

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC** 1 dl / 7  
7,5 dl / 49  
Col del Mondo  
Abruzzo, Montepulciano

**AGLIANICO DEL TABURNO DOCG** 1 dl / 8  
Fontanavecchia di Libero 7,5 dl / 56  
Campania, Aglianico

**UNO DI NOI IGT** 1 dl / 9  
Le Fonti 7,5 dl / 63  
Toscana, Foglia Tonda & Merlot & Cab. Sauvignon

Flaschen

**UNO DI NOI IGT** 7,5 dl / 63  
Le Fonti 1,5 l / 132  
Toscana, Foglia Tonda & Merlot & Cab. Sauvignon

**PACO, ROSSO VERONESE IGT** 7,5 dl / 63  
Paolo Cottini 1,5 l / 132  
Veneto, Corvina & Corvinone & Rondinella & Syrah

**BVL, BOVALE ISOLA DIE NURAGHI IGT** 7,5 dl / 76  
Quartomoro  
Sardegna, Bovale

**BRICCO PARADISO BARBERA D'ASTI SUPERIORE** 7,5 dl / 78  
1,5 l / 162  
Il Falchetto  
Piemonte, Barbera

Flaschen

**IL SIGILLO AGLIANICO DEL VULTURE DOC** 7,5 dl / 90  
Cantine del Notaio  
Basilicata, Aglianico

**BRICCO ROCHE NIZZA DOCG RISERVA\*** 7,5 dl / 112  
Il Falchetto  
Piemonte, Barbera

**GRATTAMACCO ROSSO BOLGHERI SUPERIORE\*** 7,5 dl / 135  
Podere Grattamacco  
Toscana, Cab. Sauvignon & Merlot & Sangiovese

**BAROLO CAMPÈ, «LEONE» DOCG\*** 7,5 dl / 210  
La Spinetta  
Piemonte, Nebbiolo

## SÜSSWEIN

**LA MORANDINA MOSCATO D'ASTI** 3,75 dl / 28  
7,5 dl / 48  
Morandina  
Piemonte, Moscato

## SPIRITUOSEN

3 cl / 6 cl

**GIN BULL DOG MIT** 16 / 20

**GIN MALFY MIT** 17 / 22  
Originale, Arancia,  
Limone, Rosa

**VODKA SKYY MIT** 14 / 18

**VODKA GREY GOOSE PUR** 14 / 24

**RUM APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND MIT** 16 / 20

**RUM APPLETON ESTATE RARE BLEND 12 YEARS PUR** 16 / 28

**WHISKEY WILD TURKEY MIT** 15 / 19

**SINGLE MALT GLEN GRANT 10 YEARS PUR** 16 / 28