

GOURMET PIZZA

La nostra pizza nasce dall'evoluzione della pizza classica che affonda le sue radici nella tradizione napoletana, abbiamo studiato degli impasti a lunga lievitazione ed altamente digeribili utilizzando miscele di farine macinate a pietra. Questi impasti si sposano perfettamente con la nostra idea di cucina contemporanea e conviviale, consigliamo quindi la condivisione delle nostre pizze in modo da poter provare i vari impasti e le diverse proposte di pizza.

Unsere Pizza hat ihren Ursprung in der klassischen Pizza deren Wurzeln in der neapolitanischen Tradition verankert sind. Wir haben Teige entwickelt mit einer langen Gärung, die sehr gut verdaulich sind dank unserer steingemahlenen Mehlmischungen. Diese Teige verwirklichen perfekt die Idee unserer zeitgenössischen und geselligen Küche.

Wir schlagen daher das "Teilen" unserer Pizzen vor, um die unterschiedlichen Teige und verschiedenen Kreationen ausprobieren zu können.

WORLD TAPAS

CRUDITÉS

al pezzo / pro Stück

Gambero di Mazara del Vallo Rote Garnele aus Mazara del Vallo	4.50
Scampo Scampi	7.50
Capasanta Jakobsmuschel	5.00

CEVICHE DEL GIORNO	19.00
Creazione dello Chef Daniele / Kreation von unserem Chef Daniele	

TARTARE 80g *	18.00
Manzo Svizzero / Schweizer Rindstartar	

SASHIMI	19.00
Tonno, sesamo, wakame, gel di lime / Thunfisch, Sesam, Wakame-Algen, Limettengel	

GUACAMOLE *	15.00
Avocado, Nachos al peperoncino, chips di pane artigianale Avocado, Chilli Nachos, hausgemachte Brot Crisps	

CALAMARES	17.00
Calamari fritti, salsa tartara, limone / Frittierte Calamari, Tartarsauce, Zitrone	

PIATTO TICINESE	18.00
Salumi e formaggi misti della regione con confettura TESSINERTELLER Regionale Wurst-und Käse Spezialitäten, Konfitüre	



Vegetariano
Vegetarisch



Gluten free



Opzione gluten free
Glutenfrei auch verfügbar

TEMPURA 13.00**Verdurine e frutta mista, maionese al teriyaki**

Gemüse und Früchte Variation, Teriyaki Mayonnaise

BOQUERÓN 17.00**Acciughe del Mar Cantabrico, bruschette croccanti, burro al limone**

Cantabrico Sardellen, Knusprige Bruschette, Zitronenbutter

CULATELLO E GNOCCO FRITTO 19.00**Gnocco fritto, culatello, mascarpone mantecato, pepe della Vallemaggia**

Frittierter Pizzateig, Culatello Schinken, Mascarpone, Vallemaggia Pfeffer

DIPS 16.00**Tzatziki, hummus, moutabal, focaccina integrale al rosmarino**

Tzatziki, Hummus, Moutabal, Vollkorn-Focaccia mit Rosmarin

PATATAS BRAVAS 11.00**Patate croccanti, salsa aioli / Knusprige Kartoffeln, Knoblauchsauce**

YAKITORI 17.00**Spiedini di pollo marinati alla salsa barbecue**

Hähnchen Spiesschen mariniert mit Barbecuesauce

LE BRUSCHETTE VEGETARIANE DELLO CHEF 15.00

DIE VEGETARISCHEN BRUSCHETTE VOM CHEF

PIZZE GOURMET

Impasti: Tradizionale – Integrale –Al nero di seppia

Teige: Traditionell – Vollkorn –Sepia

LA MARGHERITA  Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, mozzarella di bufala DOP, basilico DIE MARGHERITA Tomaten vom Piennolo Vesuvio, Büffel–Mozzarella DOP, Basilikum	19.00
IL SALMONE DI LOSTALLO Marinato alla soya, crème fraîche, salicornia DER LACHS AUS LOSTALLO Mariniert mit Soja, Sauerrahm, Sodakraut	31.00
IL TONNO Servito crudo, guacamole, teriyaki, gel di lime DER THUNFISCH Roh serviert, Guacamole, Teriyaki, Limettengel	29.00
La TARTARE DI MANZO SVIZZERO Tartare di manzo Svizzero, crema di mascarpone, olive Taggiasche SCHWEIZER RINDSTARTAR Schweizer Rindstartar, Mascarponecrème, Taggiasca–Oliven Con Tartufo nero / Mit Schwarzem Trüffel	31.00 49.00
LO SCAMPO Servito crudo, stracciatella, lime DIE SCAMPI Roh serviert, Stracciatella, Limette	34.00
IL CRUDO Culatello, crema di fontina, gel di ciliegia nera DER ROHSCHINKEN Culatello, Fontinacrème, schwarzes Kirschgel	31.00
IL GAMBERO ROSSO Di Mazara del Vallo servito crudo, stracciatella, pistacchio, limone DIE ROTE GARNELE Aus Mazara del Vallo roh serviert, Stracciatella, Pistazien, Zitrone	35.00
LE ACCIUGHE Del Mar Cantabrico, ricotta di bufala Campana, frutto della passione DIE SARDELLEN Aus dem Cantabrico Meer, Büffel–Ricotta aus Campana, Passionsfrucht	29.00
LA VEGANA  Hummus, melanzana croccante, finocchietto selvatico DIE VEGANE Hummus, knusprige Aubergine, wilder Fenchel	23.00

DESSERT

Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù	11.00
Cheesecake del giorno Tagen-Käsekuchen	11.00
Frutti di bosco con sorbetto al basilico 🍷 Waldbeeren mit Basilikum Sorbet	14.00
Torta della casa 9.00 Hausgemachter Kuchen	
Selezione di sorbetti e gelati // a pallina 🍷 Sorbet und Eis Auswahl // Pro Kugel	4.00

VINI DOLCI | PORTO

Vigna Senza Nome Braida / Moscato d'Asti // PIEMONTE	10 / 37.5 CL	8.50 / 25.00
Ben Ryé Donnafugata / Zibibbo // SARDEGNA	5 / 37.5 CL	12.00 / 79.00
Pergole Vece Le Salette / Recioto // VALPOLICELLA	5 / 50 CL	11.00 / 97.00
GRAHAM'S TAWNY PORT 20 YEARS	5 CL	11.00

BAYVIEW SPECIAL COCKTAILS

CHF 16.00

Oriental

Sake, Cachaça, Succo d'arancia, Lime, Purea di mango, Bacche di pepe rosa

Elder Mule

Vodka, St. Germain, Lime, Ginger beer

Passion on The Rocks

Vodka, Triple Sec, Passoa, Purea Maracuja, Succo di arancia

Negroni Casablanca

Gin infuso alla cannella, Vermouth bianco infuso alla curcuma, Bitter Campari

Basilic Sour

Gin, Zuccherò, Succo di Lime, Basilico

I COCKTAIL CLASSICI

Aperol | Campari Spritz

Aperol, Campari, Prosecco, Soda

10.00

Hugo Royal

Liquore St. Germain, Franciacorta, Menta in foglie, Lime

12.50

Bloody Mary

Vodka, Succo di pomodoro condito, Crosta di sale alle spezie

15.00

Moscow Mule | London Mule

Vodka, Gin, Succo di lime, Ginger beer, Cetriolo, Zenzero, Lime

15.00

Amaretto Sour

Di Saronno, Succo di lime, Zuccherò, Albume d'uovo

15.00

Pina Colada

Rum, Succo d'Ananas, Crema di Latte, Purea di cocco

16.00

Margarita Frozen alla Fragola | Mango | Maracuja | Lampone | Lime

Purea del frutto scelto, Succo di lime, Rum, Maraschino

16.00

Daiquiri Frozen alla Fragola | Mango | Maracuja | Lampone | Lime

Purea del frutto scelto, Succo di lime, Triple sec, Tequila bianco

16.00

Cosmopolitan

Vodka, Triple sec, succo di Cranberry

16.00

MOCKTAILS

CHF 10.00

Côte d’Azur
Sciropo di Blu di Curaçao, sciropo di Sambuco, succo di Lime, Gazzosa, Menta

L'eredità del bitter
San Bitter, Pompelmo rosa, sciropo al timo, lime, soda

La febbre dell'oro
Cedrata tassoni, sciropo di pesca, lime e basilico

Fancy fruits
Passion fruit, succo ananas, ginger beer

Strawberry bitter
Sanbitter, purea di Fragola, succo di Lime, Mirtillie Menta

BIRRE

Birra / Panache alla spina / Eichhof Urfrish 30 cl / LUCERNA	4.50
Birra / Panache alla spina / Eichhof Urfrish 50 cl / LUCERNA	7.50
Birra 6612 Ascona / Bionda / Rossa / Pompelmo rosa 33 cl	8.50
Doppeleu Chopfab Weize / 33 cl / ZURIGO	8.50
Ichnusa Non Filtrata / 33 cl / ITALIA	7.50
Corona / 33 cl / MESSICO	7.50
Heineken 0.0. / 33 cl / PAESI BASSI	7.00

VINI AL BICCHIERE

10 CL

/ BOLLICINE

Prosecco Millesimato Brut 8.00
Bosco del Merlo / Glera // VENETO

Mattia Vezzola Brut 12.00
Costaripa / Chardonnay // LOMBARDIA

Mattia Vezzola Brut Rosé 12.00
Costaripa / Chardonnay, Pinot Noir // LOMBARDIA

Veuve Clicquot Brut Reserve 17.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay // REIMS

/ VINI BIANCHI

BIANCOFILO 7.50
Brissoni / Merlot / VERSCIO // TICINO

CREVOGLIO 7.00
Borgo Maragliano / Chardonnay // PIEMONTE

PIEVECROCE 8.00
Mattia Vezzola / Lugana // LOMBARDIA

PRIMA GOCCIA 12.50
Chiodi / Petite Arvine, Pinot Bianco, Marsanne / ASCONA // TICINO

/ VINI ROSÈ

ROSAROSÈ 7.50
Brissoni / Merlot / VERSCIO // TICINO

ROSAMARA 8.00
Costaripa / Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera // LOMBARDIA

/ VINI ROSSI

MATTIROLO 7.50
Valsangiacomo / Merlot / MENDRISIO // TICINO

SEDUZIONE 8.00
Bosco del Merlo / Syrah // FRIULI

BARRUA 12.00
Agricola Punica / Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot // PIEMONTE

APERITIVI

4 CL

Campari soda	7.00
Martini bianco	7.00
Martini Riserva ambrato	7.00
Vermouth di Torino Rosso	7.00
Punt e Mes	7.00
Carpano Antica Formula	11.00
Pastis 51	8.50
Pimm's n°1 con Ginger Ale	13.00
Negroni Sbagliato	15.00
Negroni con Antica Formula	16.00
Americano	15.00

GIN

4 CL // Scegli la tua tonica preferita tra Fever Tree Mediterranean o Indian

Beefeater	10.00
Bombay Sapphire	12.00
Tanqueray 10	13.00
Bisbino	14.00
Brokmans	14.00
The Botanist	14.00
Hendrick's	14.00
Roku	14.00
Gin Mare	14.00
Hendrick's Orbium	15.00
Monkey'47	15.00

VODKA

4 CL

Moskovskaya	10.00
Stolichnaya	10.00
Grey Goose Belvedere	12.00
Stolichnaya Elite	15.00
Beluga Silver	15.00

RUM

4 CL

Bacardi bianco	10.00
Havana 7	12.00
The Kraken Black Spiced	12.00
Zacapa 23	16.00
Zacapa XO	21.00

TEQUILA

4 CL

Espolon	11.00
Patron Reposado Silver	14.00

WHISKY

4 CL

Johnny Walker Red Label	10.00
Jameson Irish	12.00
Jack Daniel's	12.00
Bulleit Bourbon	13.00
Bulleit Rye	14.00
Johnny Walker Black Label	14.00
Oban 14	15.00
Talisker 10	15.00
Macallan 12	16.00
Lagavulin 16	16.00

BRANDY | COGNAC

4 CL

Vecchia Romagna	7.00
Carlos Primeros	13.00
Courvoisier VSOP	17.00
Remy Martin XO	25.00

LIQUORI

4 CL

Sambuca	8.00
Di Saronno	8.00
Baileys	8.00
Kahlua	8.00
Cointreau	8.00
Mirto rosso	8.00
Limoncello	7.00
Nocino	8.00

AMARI | DIGESTIVI

4 CL

CHF 7.00

Amaro Generoso
Hierbas Buena
Jagermaister
Vecchio Amaro del Capo
Fernet Branca
Cynar
Averna
Braulio
Ramazzotti
Montenegro
Nonino

GRAPPE

2 CL

Grappa di Vinaccia di Uva Americana della Vallemaggia / Delea	7.00
Moscato / Nonino	7.00
Vecchio Rovere Merlot / Delea	8.00
Tre Soli Tre 2011/ Berta	12.00

ACQUA | BIBITE | ANALCOLICI

Antica Fonte della salute San Benedetto Naturale / Gasata	33 cl	5.00
Antica Fonte della salute San Benedetto Naturale / Gasata	65 cl	8.50
The freddo "Indian black tea" San Benedetto Limone / Pesca	25 cl	5.50
Aranciata Lurisia Amara	28 cl	6.00
Chinotto Lurisia	28 cl	6.00
Cedrata Tassoni	18cl	6.00
Lemon Soda BIO San Pellegrino	20 cl	6.00
Tonica Fever Tree Indian / Mediterranean	20 cl	6.00
Ginger Beer Sprell	20 cl	7.00
Coca Cola / Coca Cola zero	33 cl	5.50
Apfelschorle Ramseier	33 cl	5.50
Gazzosa 1883 Limone / Mandarino / Lampone	35 cl	5.50
Rivella Rossa	33 cl	5.50
Red Bull	33 cl	6.00
Aperitivo Bianco / Rosso Ben's	10 cl	5.50
Sciroppo alla Menta / Granatina / Mandorle	20 cl	2.50

SPREMUTE | SUCCHI DI FRUTTA

Spremuta Arancia / Pompelmo	25 cl	7.00
Succhi di frutta Arancia / Ananas / Pera / Pomodoro / Pompelmo	20 cl	5.50

CAFFETTERIA

Espresso Espresso Decaffeinato	3.50 4.00
Espresso Macchiato Deca Macchiato	3.70 4.00
Espresso corretto (Baileys, Amaretto, Sambuca, Grappa, Brandy)	5.50
Espresso doppio	5.00
Caffè Crème Deca	4.00 4.50
Mini Cappuccino Deca	4.20 4.50
Cappuccino Deca	4.50 5.00
Caffè d'orzo tazza piccola grande	4.00 4.50
Caffè Shakerato corretto	4.50 6.00
Latte caldo o freddo macchiato	3.50 4.50
Caotina	4.50
Irish Coffee	12.00

TÈ IN FOGLIE & INFUSIONI

by “Eilles Tee”

CHF 6.00

Tè nero / Earl Grey

Tè verde / Tè alla menta in foglie

Infusioni / Verbena, Camomilla, Rosa canina e Ibisco

Provenienza del pesce e frutti di mare

Salmone: Svizzera

Tonno: Filippine

Fritto misto: Svizzera / Italia

Scampi: Danimarca

Calamari: Patagonia

Molluschi: Italia / Paesi Bassi

Provenienza della carne

Manzo: Svizzera / Australia

Pollo: Svizzera

Allergie:

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione.

Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa

Fisch & Meeresfrüchte Herkunft

Lachs: Schweiz

Thunfisch: Philippinen

Frittierter Fisch: Schweiz / Italien

Scampi: Dänemark

Calamari: Patagonien

Venusmuscheln: Italien / Holland

Fleisch Herkunft

Rind: Schweiz / Australien

Geflügel: Schweiz

Allergien:

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich für Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellaufnahme zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

Alle Preise in CHF, MwSt inklusive

VIA MOSCIA 4
6612 ASCONA



T : +41(0) 91785 70 70
M : BAYVIEW@LIVINGASCONA.CH
W: LIVINGASCONA.CH