

Alegría

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Pizza

Alle unsere Pizzen werden mit lang fermentiertem neapolitanischem Teig zubereitet, im heissen Ofen auf den Punkt gebacken und mit den besten handwerklichen Zutaten aus Italien, Schweiz und Spanien verfeinert.

Tutte le nostre pizze sono preparate con impasto napoletano di lunga fermentazione, cotte a fuoco vivo al punto perfetto, utilizzando i migliori ingredienti artigianali italiani, svizzeri e spagnoli.



DIE KLASSIKER | LE CLASSICHE

- Margherita** 16
San-Marzano-Tomatensauce, frische Mozzarella, Basilikum und ein Schuss extra natives Olivenöl. | *Pomodoro San Marzano, mozzarella fresca, basilico e un tocco di olio extravergine d'oliva.*
- Marinara** 16
San-Marzano-Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch und extra natives Olivenöl (ohne Mozzarella). | *Pomodoro San Marzano, basilico, aglio e olio extravergine d'oliva (senza mozzarella).*
- Napoli** 20
Margherita-Basis mit Cetara-Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven und Oregano. *Base Margherita con acciughe di Cetara, capperi, olive nere e origano.*

DIE SPEZIALITÄTEN AUS ZUOZ LE SPECIALITÀ DI ZUOZ

- Pizza Engadina** 24
Weisse Basis mit frischem Rahm, knusprigem Speck, Raclettekäse und Eiern vom Bauernhof in Zuoz. | *Base bianca con panna fresca, pancetta croccante, formaggio raclette e uova di fattoria di Zuoz.*
- Il Calzone Super Filante** 21
Mozzarella, Caciocavallo Podolico, serviert mit pikanter Tomatensauce zum Dippen. | *Mozzarella, caciocavallo podolico, servito con passata di pomodoro piccante. (salse aparte per bagnare le pezzi di calzone).*

ITALIENISCHE KLASSIKER LE TRADIZIONALI ITALIANE

- Margherita mit frisch geriebenem Parmigiano Riserva** 22
Geröstete San-Marzano-Tomatensauce, Fiordilatte-Mozzarella, frisch am Tisch geriebener Parmesan. *Margherita con Grattata di Parmigiano Riserva*
Pomodoro San Marzano arrostito, mozzarella fiordilatte e grattata di Parmigiano al tavolo.
- La Bufala** 23
San-Marzano-Tomatensauce und Büffelmozzarella aus Paestum. | *Pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala di Paestum.*
- Diavola** 22
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella und pikante Salami aus Sauris. | *Pomodoro San Marzano, mozzarella e salame piccante di Sauris.*
- Tonno e Cipolla** 21
San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln aus Tropea. *Pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno e cipolla rossa di Tropea.*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. / Tutti i prezzi sono espressi in CHF e includono l'IVA

Quattro Formaggi 23

Mozzarella, Käsefondue und knusprige Grana-Waffeln. | *Mozzarella, fonduta di formaggi e cialde croccanti di Grana.*

SIGNATURE PIZZEN | LE PIZZE D'AUTORE

Prosciutto e Funghi Porcini 28

San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Steinpilze und gekochter Schinken (nach dem Backen hinzugefügt). | *Pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi champignon freschi, porcini e prosciutto cotto all'uscita.*

Pizza Speciale 35

Mozzarella und 60 Monate gereifter spanischer Pata Negra Bellota Iberico. | *Mozzarella e Pata Negra Bellota Iberico stagionato 60 mesi.*

Mediterránea 22

Zucchini-Pesto, grüner Spargel, frische Ricotta, geröstete Pinienkerne und Olivenöl Extra Vergine. | *Pesto di zucchini, asparagi verdi, ricotta fresca, pinoli tostati e olio extravergine d'oliva.*

Alegría 28

Crema von gerösteten Paprika, Mozzarella, iberische Sobrassada, Ziegenkäse und Honig. *Crema di peperoni arrostiti, mozzarella, sobrassada iberica, formaggio di capra e miele.*

Cantábrica 27

San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oliven und Piparras. | *Pomodori San Marzano, mozzarella, acciughe del Cantabrico, olive e piparras.*

Baby-Pizza -2

Pizza auf zwei Tellern serviert | *pizza divisa in due piatti* +4.5

Zusatz-Zutaten: Schinken, Bresaola, Rucola, Pommes frites +6

Ingredienti extra: prosciutto, bresaola, rucola, patatine fritte

Basis-Zutaten | *ingredienti base* +4

Büffelmozzarella oder Burrata di Andria +7.5

Mozzarella di bufala o burrata di Andria

UNSERE AUSGEWÄHLTEN ZUTATEN
I NOSTRI INGREDIENTI SELEZIONATI

San-Marzano-Tomatensauce DOP | *Pomodoro San Marzano DOP*

Büffelmozzarella aus Kampanien | *Mozzarella di Bufala di CAMPANA*

Pomodorini del Piennolo | *Pomodorini del Piennolo*

Parmaschinken Ferrari, 24 Monate gereift | *Prosciutto di Parma Ferrari 24 mesi*

Extra natives Olivenöl Muraglia | *Olio Extra Vergine Muraglia*

Fiordilatte-Mozzarella | *Mozzarella Fiordilatte*

Handgemachte Stracciatella aus Apulien | *Stracciatella Artigianale Pugliese*

Burrata di Andria IGP

Salami aus Sauris | *Salame di Sauris*

100 % spanischer Pata Negra aus Guijuelo | *Pata Negra spagnolo 100% Guijuelo*

Frische Eier vom Hof in Zuoz | *uova freschi di factoria Zuoz*