

Alegría

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Pizza

All our pizzas are made with long-fermented Neapolitan dough, baked to perfection in a wood-fired oven, and topped with the finest artisanal Italian, Swiss and Spanish ingredients.

Toutes nos pizzas sont préparées avec une pâte napolitaine à longue fermentation, cuites au feu vif à la perfection et garnies des meilleurs ingrédients artisanaux italiens, suisses et espagnols.



THE CLASSICS | LES CLASSIQUES

- Margherita** 16
San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, basil, and a drizzle of extra virgin olive oil. | *Sauce tomate San Marzano, mozzarella fraîche, basilic et un filet d'huile d'olive extra vierge.*
- Marinara** 16
San Marzano tomato sauce, basil, garlic, and extra virgin olive oil (no mozzarella).
Sauce tomate San Marzano, basilic, ail et huile d'olive extra vierge (sans mozzarella).
- Napoli** 20
Margherita base with Cetara anchovies, capers, black olives, and oregano.
Base Margherita avec anchois de Cetara, câpres, olives noires et origan.

ZUOZ SPECIALTIES | LES SPÉCIALITÉS DE ZUOZ

- Pizza Engadina** 24
White base with fresh cream, crispy bacon, raclette cheese, and farm-fresh eggs from Zuoz. | *Base blanche avec crème fraîche, lard croustillant, fromage raclette et œufs frais de la ferme de Zuoz.*
- Il Calzone Super Filante** 21
Mozzarella and Caciocavallo Podolico cheese, served with a spicy tomato dipping sauce.
Mozzarella et fromage Caciocavallo Podolico, servi avec une sauce tomate piquante pour tremper les morceaux.

TRADITIONAL ITALIAN PIZZAS LES PIZZAS TRADITIONNELLES ITALIENNES

- Margherita with freshly grated Parmigiano Riserva** 22
Roasted San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, and at the table grated parmesan.
Margherita avec copeaux de Parmigiano Riserva
Sauce tomate San Marzano rôties, mozzarella fiordilatte et parmigiano râpé à table.
- La Bufala** 23
San Marzano tomato sauce and buffalo mozzarella from Paestum. | *Sauce tomate San Marzano et mozzarella de bufflonne de Paestum.*
- Diavola** 22
San Marzano tomato sauce, mozzarella, and spicy salami from Sauris. | *Sauce tomate San Marzano, mozzarella et salami piquant de Sauris.*
- Tonno e Cipolla** 21
San Marzano tomato sauce, mozzarella, tuna, and red onions from Tropea.
Sauce tomate San Marzano, mozzarella, thon et oignons rouges de Tropea.

Quattro Formaggi	23
Mozzarella, creamy cheese fondue, and crispy Grana Padano wafers. <i>Mozzarella, fondue de fromages et tuiles croustillantes de Grana. Padano.</i>	
SIGNATURE PIZZAS LES PIZZAS SIGNATURE	
Prosciutto e Funghi Porcini	28
San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh champignons and porcini mushrooms, finished with cooked ham after baking. <i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella, champignons de Paris et cèpes frais, jambon cuit ajouté après cuisson.</i>	
Pizza Speciale	35
Mozzarella and 60-month aged Spanish Bellota Iberico Pata Negra. <i>Mozzarella et Pata Negra Bellota Ibérique affiné 60 mois.</i>	
Mediterránea	22
Zucchini pesto, green asparagus, fresh ricotta, toasted pine nuts and extra virgin olive oil. <i>Pesto de courgettes, asperges vertes, ricotta fraîche, pignons de pin torréfiés et huile d'olive vierge extra.</i>	
Alegria	28
Roasted bell pepper cream, mozzarella, Iberian sobressada, goat cheese and honey. <i>Crème de poivrons rôtis, mozzarella, sobressada ibérique, chèvre et miel.</i>	
Cantábrica	27
San Marzano tomatoes, mozzarella, Cantabrian anchovies, olives and piparras. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, anchois de Cantabrie, olives et piparras.</i>	
Baby-Pizza	-2
Pizza served on two plates <i>pizza servie sur deux assiettes</i>	+4.5
Extra toppings: ham, bresaola, rocket, French fries	+6
<i>Suppléments : jambon, bresaola, roquette, frites</i>	
Basic toppings <i>ingrédients de base</i>	+4
Buffalo mozzarella or Burrata di Andria	+7.5
<i>Mozzarella de bufflonne ou burrata d'Andria</i>	

OUR SELECTED INGREDIENTS
NOS INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS

San Marzano DOP tomato sauce | *Sauce aux tomates San Marzano DOP*

Buffalo mozzarella from Campania | *Mozzarella de bufflonne de Campania*

Piennolo cherry tomatoes | *Tomates cerises de Piennolo*

Ferrari Parma ham – 24 months aged | *Jambon cru de Parme Ferrari 24 mois*

Muraglia extra virgin olive oil | *Huile d'olive extra vierge Muraglia*

Fiordilatte mozzarella

Handmade stracciatella from Puglia | *Stracciatella artisanale des Pouilles*

Burrata di Andria IGP

Salami from Sauris | *Salami de Sauris*

100% Spanish Pata Negra from Guijuelo | *Pata Negra espagnol 100 % de Guijuelo*

Fresh farm eggs from Zuoz | *Œufs frais de la ferme de Zuoz*