



*RISTORANTE
PIZZERIA
TENNIS*
MORETTINA

Benvenuti

CARTA MENU

→ Insalate

Insalata verde Fr. 7.00

Insalata mista Fr. 9.50

Caprese di bufala Fr. 16.50
Pomodoro, Mozzarella di bufala, basilico

Tennis Fr. 17.50
Insalata, uovo, tonno, pomodoro, cipolla, olive, grana, noci

→ Antipasti

Bruschette pomodoro e basilico Fr. 11.50

Prosciutto crudo, bufala e rucola Fr. 22.00

Affettato misto con formaggio ^{1/2} Fr. 15.00 Fr. 22.00

Insalata di polpo tiepida ^{1/2} Fr. 19.00 Fr. 25.00
con patate, pomodorini e olive

Primi piatti

Tagliatelle ai funghi porcini Fr. 25.50

Penne al pomodoro Fr. 15.50

Spaghetti alla bolognese Fr. 19.50

Spaghetti alla carbonara Fr. 22.00

Guanciale, uovo, pecorino romano, pepe

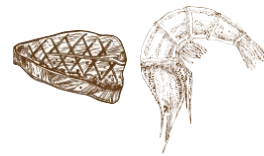
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Fr. 17.00

Risotto allo zafferano Fr. 21.50

Risotto ai funghi porcini Fr. 24.00



→ Secondi piatti



Entrecôte di manzo alla griglia (250 g)

Servito con patatine fritte e verdure
+ salse Fr. 5.- (pepe verde o funghi porcini)

Fr. 39.50

Impanata di maiale

Servita con patatine fritte e verdure

Fr. 24.50

Scaloppina viennese (vitello)

Servita con patatine fritte e verdure

Fr. 31.00

Cordon bleu della casa (maiale)

Servito con patatine fritte e verdure

500 gr.

Fr. 33.00

1 kg.

Fr. 59.00

Tartare della casa (manzo)

Servito con pane tostato e burro

200 gr.

Fr. 33.00

300 gr.

Fr. 44.00

Trippa in umido con patate

Fr. 21.50

Patatine fritte

1/2

Fr. 6.50

Fr. 9.00

→ Menu bimbi ←

Penne al pomodoro o bolognese

Fr. 10.00

Chicken nuggets con patatine fritte

Fr. 14.00

Pizza margherita o prosciutto

Fr. 10.00

→ Storia della pizza



La Pizza napoletana ha una storia ricca e affascinante che risale a diversi secoli fa. È diventata un simbolo di Napoli e più in generale, dell'Italia, apprezzata oggi in tutto il mondo.

Inizialmente, era una focaccia semplice, condita con aglio, strutto e sale, chiamata "mastunicola".

Successivamente, divenne popolare aggiungere il pomodoro, introdotto in Europa dall'America nel XVI secolo. Questo fu un momento cruciale per la trasformazione della pizza in un piatto riconoscibile oggi.

La pizza Margherita

La leggenda più famosa legata alla pizza napoletana riguarda la creazione della Pizza Margherita. Nel 1889, il pizzaiolo napoletano Raffaele Esposito creò una pizza speciale in onore della visita della Regina Margherita di Savoia a Napoli. Questa pizza era condita con pomodoro, mozzarella e basilico, colori che rappresentavano la bandiera italiana. La regina apprezzò così tanto la pizza che Esposito decise di darle il suo nome. Essa ha contribuito a diffondere la fama della pizza napoletana.

Oggi, la pizza napoletana continua ad essere uno dei piatti più amati e consumati nel mondo.

Caratteristiche della Pizza Napoletana

La Pizza napoletana tradizionale è caratterizzata da un impasto soffice e leggero, cotto in un forno ad altissima temperatura per pochi minuti. Questo metodo di cottura le conferisce un bordo (cornicione) gonfio e leggermente bruciacchiato, mentre il centro rimane sottile e leggero. Gli ingredienti devono essere di altissima qualità: farina 00, pomodori San Marzano e fior di latte o mozzarella di bufala.

La pizza napoletana è un simbolo di autenticità e tradizione, tanto che nel 2017 l'Unesco ha riconosciuto l'arte del pizzaiolo napoletano come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Il nostro pizzaiolo ha maturato una lunga esperienza a Napoli e in altre città, dove ha ottenuto molti riconoscimenti per le sue pizze, in particolare per il suo impasto indiretto con una tecnica (Biga/Autolisis/Poolish) con alte idratazioni e lunga lievitazione/fermentazione. Oltre alla lunga esperienza, mette tanta passione nella creazione delle sue pizze per deliziarvi con un gusto inconfondibile.

Vi auguriamo Buon appetito.

→ Pizze classiche



Margherita	Fr. 15.00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico	
Marinara	Fr. 14.00
Pomodoro San Marzano, aglio, olio, origano, basilico	
Napoli	Fr. 17.50
Pomodoro San Marzano, acciughe, aglio, origano, basilico	
Funghi	Fr. 18.00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, champignon, basilico	
Prosciutto	Fr. 20.00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico	
Prosciutto e funghi	Fr. 22.00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, champignon, basilico	
Prosciutto e mascarpone	Fr. 22.00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, mascarpone, basilico	
Capricciosa	Fr. 22.50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive, carciofi, cotto, funghi, basilico	
Diavola	Fr. 20.00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, basilico	
Vegetariana	Fr. 21.50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, verdure, basilico	
Tonno	Fr. 21.50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, tonno, cipolla, basilico	

Supplementi: verdure 1.50 / salumi 2.50 / bufala 4.00

Le riduzioni delle pizze non comportano a una riduzione di prezzo

→ Pizze speciali

Bufalina Fr. 22.50

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

Tennis Fr. 25.50

Pomodoro San Marzano, bufalina, crudo, rucola, pomodorini, parmigiano, basilico

Calzone Fr. 22.00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta, cotto, basilico

Calzone con uovo Fr. 22.50

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta, cotto, uovo, basilico

→ Pizze bianche

4 formaggi Fr. 21.50

Quattro formaggi, basilico

Salsiccia e friarielli Fr. 23.50

Fiordilatte, salsiccia, friarielli, parmigiano, basilico

→ Pizze fritte

Napoli frita Fr. 24.50

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta, cigoli di maiale, pepe nero

Margherita frita Fr. 19.50

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico

Prosciutto frita Fr. 22.00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, basilico

Supplementi: verdure 1.50 / salumi 2.50 / bufala 4.00

Le riduzioni delle pizze non comportano a una riduzione di prezzo

→ Fondue Chinoise ←



FONDUE CHINOISE A VOLONTÀ (min. 2 pers.)

MANZO, CAVALLO, TACCHINO
(Solo carne di manzo + Fr. 5.-)

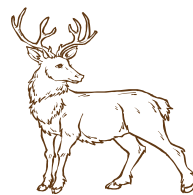
Fr. 38.00 p.p.

con salse fatte in casa
contorni: patatine fritte, riso, sottaceti

È gentilmente richiesta la riservazione



Selvaggina



Antipasto misto del cacciatore

Bresaola di cervo, speck di cinghiale, bruschetta di selvaggina

Fr. 19.50

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Fr. 25.00

Salmi di cervo con tagliatelle

Fr. 22.00

Filetto di cervo con salsa ai funghi porcini con tagliatelle

Fr. 36.50



Dessert

Panna cotta **Fr. 8.00**

Tiramisù **Fr. 9.00**

Crema catalana **Fr. 9.00**

Piadina alla nutella **Fr. 9.00**

Gelati (vedi carta separata)



**Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nei nostri piatti
si prega di rivolgersi al personale**

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich
an unser Personal**

**Cher client, si vous avez des allergies et/ou intolérances,
n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture**

**For information about allergenic ingredients in our dishes please contact the
staff**

Provenienza carni:

**Manzo: Svizzera
, Argentina**

Vitello: Svizzera

Importazione dalla UE

Maiale: Svizzera

Importazione dalla UE

Pollame: Svizzera

Salumi: Svizzera

Importazione UE

Provenienza pesci:

Branzino/orate: GR/HR

Frutti di mare: IT/ES

Salmone e gamberi: VN