

# Pizzeria Don Camillo

## Mineral & Süssgetränke

Coba Mineral	33cl	4.5
leise / laut	100cl	8.5
Ice Tea	30cl	4.5
Zitronen Limonade	30cl	5
Süssmost / Schorle	30cl	4.5
SODARK aus Winterthur	33cl	5.5
Fritz-Kola	33cl	4.5
Fritz-Kola zuckerfrei	33cl	4.5
Orangina	25cl	4.5

## offen Bier

Appenzeller Lager/Stadtgut Amber	20cl	3.5
	30cl	4.5
	50cl	6.5

## Flaschen Bier

Storm & Anchor	33cl	7.5
Moretti Premium Lager	33cl	5.5

## offen Schaum- und Weisswein

Toso Prosecco	10cl	7
Riesling Silvaner	10cl	6
Sicilia Bianco	10cl	7
Löchliwy Rosé	10cl	7

## offen Rotwein

Nero d'Avola	10cl	7
Bolgheri	10cl	8

## Salat

Blattsalat in der Schale für 1 Pers. 7.5

Blattsalat für 2 Pers. aus der Schüssel jede weitere Person 14  
6.5

gemischter saisonaler Salat in der Schale für 1 Pers. 9

gemischter saisonaler Salat für 2 Pers. aus der Schüssel jede weitere Person 17  
8

Allergene: Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal!  
Herkunft Fleisch - Poulet: Schweiz - Schwein: Schweiz, Italien - Rind: Schweiz  
Herkunft Fisch - Sardellen: Italien, Mittelmeer / Schwarzes Meer  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Pizza

klein / normal

**Margherita** 15 / 18  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum

**Bufala** 20 / 23  
Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum

**Prosciutto e Funghi** 20 / 23  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Steinpilz

**Diavola** 19 / 22  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, scharfer Salami, schwarze Olive

**Napoli** 20 / 23  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Sardelle, Olive, Kaper, Oregano

**Ortolana** 24 / 27  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Zucchetti, Aubergine, Peperoni, Spinatsalat, Parmesan

**Spinacone** 18 / 21  
Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone, frischer Blattspinat, halbgetrocknete Tomate

**Calzone Flint** 25 / 28  
Parmaschinken, halbgetrocknete Tomate, Burrata, Rotwein- oder Balsamicoreduktion

**Strega** 20 / 23  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone, Zwiebel, Meze piccante, Knoblauch

Die Karte kann Pizzen ohne Käse enthalten, dieser und andere Zutaten können selbstverständlich gerne dazu oder abbestellt werden.

Jede Pizza auf Vorbestellung am Vortag erhältlich mit Dinkelteig (+CHF 3) oder glutenfrei (+CHF 5).

# Pizzeria Don Camillo

## Schaumwein

**Toso Prosecco, 2015** 75cl 46  
Veneto, IT  
frisch, fruchtig, erinnert an  
weisse Pfirsiche und grüne Äpfel

## Rosé

**Löchliwy Rosé, 2017** 75cl 44  
Blauburgunder  
Hinterhueb, Neftenbach  
fruchtig mit zartem Schmelz

## Weisswein

**Liter Weisser, 2017** 100cl 39  
Riesling, Silvaner, Bacchus,  
Müller-Thurgau  
Weinreich, Rheinhessen, D  
knackige Säure, schlanker Körper,  
Fruchtaromen von grünem Apfel und Zitrus

**Herbst Müller-Thurgau, 2017** 75cl 49  
Müller-Thurgau  
Herbst Wein, Truttikon, CH  
leicht, überraschende Mineralität, fruchtig, knackig,  
fast salziger Abgang

**Pinot Grigio, 2017** 75cl 36  
**“Savardo” Breganze DOC**  
Veneto, IT  
Cantina Beato Bartolomeo  
Milde Säure, Akazienblüten, reife exotische Früchte  
Brotkruste

**Roero Arneis DOCG, 2018** 75cl 39  
Azienda Agricola Careglio  
Piemont, IT  
ausgewogen, verspielt, Akazienblüten und Ginster

**Weissherbst Truttikon, 2017** 75cl 49  
Pinot Noir, Federweisser  
Herbst Wein, Truttikon, CH  
belebende Säure und feine Pinot-Noir Frucht  
rote Beeren, Kirschen

## Rotwein

**Löchliwy, 2015** 50cl 29  
Blauburgunder  
Hinterhueb, Neftenbach  
Landwein

**Dal Campo, 2016** 50cl 28  
Chianti DOCG  
Sangiovese, Canaiolo  
Toscana, IT  
rubinrot, leichte Noten von Kirschen und Veilchen,  
Anhaltendes Bouquet, sanft, mit guter Struktur und  
Säure

**Dolcetto d’Alba DOC, 2014** 75cl 45  
**Selezione «Bussia»**  
Barale Fratelli, Barolo  
Piemont, IT  
Floral, frische dunkle Kirschen, Lakritze

**Barbera D’Asti, 2015** 75cl 46  
Barbera, Piemont DOCG  
Adriano Grasso, Calosso, IT  
reife rote Früchte, blumig mit Gewürz Noten,  
rund mit seidiger Textur

**Ripa delle More, 2015** 75cl 68  
Sangiovese, Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Castello Vicchiomaggio Toscana, IT  
würzig pfeffriger Auftakt, komplexe, breite Struktur am  
Gaumen

**Amarone della Valpolicella** 75cl 78  
**2012**  
«Piassaron”  
Rondinella, Corviva, Molinara  
Agricola Lavarini, Veneto, IT

**Amarone della Valpolicella** 75cl 110  
**2009**  
“Maximus”  
Rondinella, Corviva,  
Corvinone Veronese  
Agricola Lavarini, Veneto, IT