

# Pizza

Liebe Gäste - Unsere Pizza Philosophie

Wir heissen Sie Herzlich Willkommen im Hotel Central am See und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Tauchen Sie ein in unsere herrlichen Pizza Kreationen und lassen Sie sich überraschen. Wir bieten unsere Pizzen täglich ab **17:30 Uhr bis 22:00 Uhr** an. Unsere Pizzen sind auch als **Take away** erhältlich.

Unser Chef Pizzaiolo Giuseppe Tataranni war 8 Jahre lang als Chef Pizzaiolo im Badrutts Palace in St. Moritz beschäftigt. Wir sind froh einen so guten und kompetenten Mitarbeiter für uns gewinnen zu können.

Für unsere leckeren Pizzen verwenden wir ausschließlich die besten und erstklassigsten Produkte direkt aus Italien importiert. Sei es das Mehl „Caputo“ und der „**Mozzarella di Bufala Campana**“ aus Napoli, der **Parmaschinken** aus Parma, „**Stracciatella di Burrata**“ aus Puglien, „**Salame Venticiana**“ aus Modena, „**Mortadella**“ aus Bologna und „**Pelati Italiani**“.

Der Teig unserer hausgemachten Steinofenpizzen wird 24 Stunden vorher produziert, damit dieser ruhen kann und somit bekömmlicher ist. Die Hefe des Teiges ist traditionelle Mutterhefe.



Abbildung 1: Chef Pizzaiolo Giuseppe Tataranni und Küchenchef Andrea Spitaleri

## Unsere Spezialitäten DOP und weisse Pizzen

**Giuseppe** CHF 29.50

**Tomatensauce, Mozzarella, «Stracciatella di Burrata», pomodorini, San Daniele Schinken und frischer Basilikum**

*Sauce tomate, mozzarella, «Stracciatella di burata», pomodorini, jambon de San Daniele et basilic*

Tomato sauce, mozzarella, «Stracciatella di burata», pomodorini, San Daniele ham and fresh basil

**Quattro Formaggi** CHF 26.50

**Tomatensauce, Mozzarella, Schweizer Bergkäse, Raclette und Parmesan**

*Sauce tomate, mozzarella, fromage de montagne suisse, raclette et parmesan*

Tomato sauce, mozzarella, cheese form the swiss alps and parmesan

**Calzone Farcito** CHF 25.50

**Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frische Champignons**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais*

Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh champignons

**Diavola** CHF 25.50

**Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami «Ventriciana» und «Olive taggiasche»**

*Sauce tomate, mozzarella, salami piquant «Ventricina» et «Olive taggiasche»*

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami «Ventricina» and «Olive taggiasche»

**Bolognese** CHF 27.50

**Mozzarella, italienische geräucherte Burrata, «Mortadella di Bologna IGP» und Pistazien**

*Mozzarella, burrata italienne fumée, «Mortadella di Bologna IGP» et pistaches*

Mozzarella, «Mortadella di Bologna IGP» and pistachios

**Primavera** CHF 31.50

**Büffelmozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Cherry Tomaten und Parmesan**

*Mozzarella de bufala, jambon de San Daniele, roquette, tomates cerise et parmesan*

Buffalo mozzarella, San Daniele ham, rocket, cherry tomatoes and parmesan

**Norveggesse** CHF 26.50

**Mozzarella, Rauchlachs, rote Zwiebeln, Kapern und Dill**

*Mozzarella, saumon fumé, oignon rouge, câpres et aneth*

Mozzarella, smoked salmon, red onions, capers and dill

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne bei speziellen Ernährungsbedürfnissen und Allergien, über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte und verfügbare Alternativen.

*About specific dietary needs and allergies our staff will inform you about the ingredients of our dishes and available alternatives.*

*À propos de besoins diététiques spécifiques et allergie, notre personnel vous informera sur les ingrédients de nos plats et les alternatives disponibles.*

## Unsere klassischen Pizzen

<b>Focaccia</b> Focaccia Focaccia	CHF 12.00
<b>Marinara</b> <b>Tomatensauce, Oregano "Aglio-Olio"</b> <i>Sauce tomate, Oregano, „Aglio-Olio”</i> Tomato sauce, Oregano, "Aglio-Olio"	CHF 16.00
<b>Margherita</b> <b>Tomatensauce «italienische Art», Gewürze und Mozzarella</b> <i>Sauce tomate «italienne» avec épices et mozzarella</i> Tomato sauce «Italian way» with herbs and mozzarella	CHF 17.50
<b>Quattro stagioni</b> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, «Olive taggiasche», Prosciutto Cotto und frische Champignons</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, artichauts, «Olive taggiasche», prosciutto cotto et champignon frais</i> Tomato sauce, mozzarella, artichokes, «Olive taggiasche», prosciutto cotto and fresh champignons	CHF 23.50
<b>Vegetariana</b> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und frischer Blattspinat</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, légumes grillées et épinards frais</i> Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables and fresh leaf spinach	CHF 23.50
<b>Napoli</b> <b>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano</b> <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala, câpres, anchois et origan</i> Tomato sauce, buffalo mozzarella, capers, anchovies and oregano	CHF 24.50
<b>Siciliana</b> <b>Tomatensauce, Mozzarella, frittierte Auberginen und frischer Ricotta</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, aubergine frit et ricotta</i> Tomato sauce, mozzarella, fried eggplant and ricotta	CHF 24.00
<b>Prosciutto e funghi</b> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frische Champignons</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignon frais</i> Tomato sauce, mozzarella, ham and champignons	CHF 19.50
<b>Extra Beilage</b> <i>Supplémentaire</i> Extra side dish	CHF 3.50
<b>Aufpreis für Pizza auf 2 Teller</b> <i>Surplus pour la pizza avec deux assiettes</i> Additional charge for a pizza on two plates	CHF 5.00

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

## Unsere spezielle Brunnenpizza

CHF 69.00  
(für 2 Personen)

### „Foccacia“ mit Rohschinken, Mostbröckli und Basilikum

*"Foccacia" avec jambon cru, Mostbröckli et basilic*

Foccacia with dry ham, Mostbröckli and basil

### „Giuseppe“

#### Tomatensauce, Mozzarella, «Stracciatella di Burrata», Pomodorini San Daniele Schinken und frischer Basilikum

*Sauce tomate, mozzarella, «Stracciatelle di burata», pomodorini  
jambon de San Daniele et basilic*

Tomato sauce, mozzarella, «Stracciatelle di burata», pomodorini  
San Daniele ham and fresh basil

### „Dama Bianca“

#### Mozzarella, Mozzarella di Buffalo, Parmesan Taleggio, schwarzem Trüffel und Trüffelöl

*Pizza spécial «dama bianca»: Mozzarella, Mozzarella di Buffalo, parmesan  
taleggio, truffes noir et huile des truffes*

Special pizza "dama Bianca": Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Parmesan  
Taleggio, black truffle and truffle oil

Die Brunnenpizza wird frisch zubereitet. Dadurch können Wartezeiten von bis zu 20 Minuten entstehen.  
La pizza de fontaine est fraîchement préparée. Cela peut entraîner des temps d'attente allant jusqu'à 20 minutes.  
The fountain pizza is freshly prepared. This can result in waiting times up to 20 minutes.



Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.