

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 24.50

Tomatensauce, Mozzarella, Schweizer Bergkäse, Raclette und Parmesan

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

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

Calzone Farcito CHF 23.50

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»

Gorgonzola CHF 27.50

Mozzarella, Gorgonzola, Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

Mozzarella, gorgonzola, jambon et oignons

Mozzarella, gorgonzola, Black Forest ham and onions

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

Norveggese 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

Marinara Tomatensauce, Oregano "Aglio-Olio" <i>Sauce tomate, Oregano, „Aglio-Olio“</i> Tomato sauce, Oregano, "Aglio-Olio"	CHF 16.00
Margherita Tomatensauce «italienische Art», Gewürze und Mozzarella <i>Sauce tomate «italienne» avec épices et mozzarella</i> Tomato sauce «Italian way» with herbs and mozzarella	CHF 17.50
Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Salami Milano <i>Tomates, mozzarella, salami milano</i> Tomatoes, mozzarella, salami milano	CHF 19.50
Quattro stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, «Olive taggiasche», Prosciutto Cotto und frische Champignons <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
Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und frischer Blattspinat <i>Sauce tomate, mozzarella, légumes grillées et épinards frais</i> Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables and fresh leaf spinach	CHF 23.50
Napoli Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala, câpres, anchois et origan</i> Tomato sauce, buffalo mozzarella, capers, anchovies and oregano	CHF 24.50
Boscaiola Tomaten, Mozzarella, Luganega Salsiz, Steinpilze und Parmesan <i>Tomates, mozzarella, Salsiz luganega, bolets et parmesan</i> Tomatoes, mozzarella, luganega Salsiz, porcini mushrooms and parmesan	CHF 26.00
Prosciutto e funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frische Champignons <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignon frais</i> Tomato sauce, mozzarella, ham and champignons	CHF 22.50
Extra Beilage <i>Supplémentaire</i> Extra side dish	CHF 3.50
Aufpreis für Pizza auf 2 Teller Surplus pour la pizza avec deux assiettes	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.