



*RISTORANTE  
PIZZERIA  
TENNIS*  
MORETTINA

Benvenuti

---

CARTA MENU

[www.ristotennislocarno.ch](http://www.ristotennislocarno.ch)

## → Insalate

<b>Insalata verde</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Insalata mista</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Caprese di bufala</b> Pomodoro, Mozzarella di bufala, basilico	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Tennis</b> Insalata, uovo, tonno, pomodoro, cipolla, olive, grana, noci	<b>Fr. 17.50</b>

## → Antipasti

<b>Bruschette pomodoro e basilico</b>	<b>Fr. 11.50</b>	
<b>Prosciutto crudo, bufala e rucola</b>	<b>Fr. 22.00</b>	
<b>Affettato misto con formaggio</b>	<b>1/2</b> <b>Fr. 15.00</b>	<b>Fr. 22.00</b>
<b>Insalata di polpo tiepida con patate, pomodorini e olive</b>	<b>1/2</b> <b>Fr. 19.00</b>	<b>Fr. 25.00</b>

## **Primi piatti**

**Tagliatelle ai funghi porcini** Fr. 25.50

**Penne al pomodoro** Fr. 15.50

**Spaghetti alla bolognese** Fr. 19.50

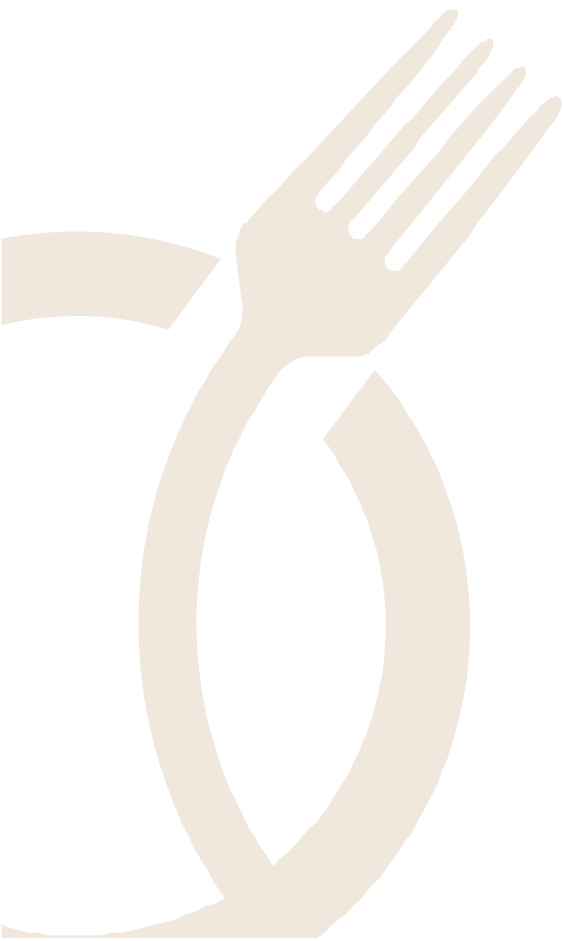
**Spaghetti alla carbonara** Fr. 22.00

Guanciale, uovo, pecorino romano, pepe

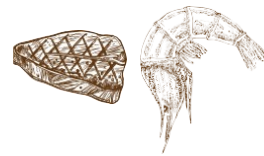
**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** Fr. 17.00

**Risotto allo zafferano** Fr. 21.50

**Risotto ai funghi porcini** Fr. 24.00



## → Secondi piatti



<b>Entrecôte di manzo alla griglia (250 g)</b>		<b>Fr. 39.50</b>
Servito con patatine fritte e verdure + salse Fr. 5.- (pepe verde o funghi porcini)		
<b>Filetto di cervo con salsa ai funghi porcini con tagliatelle</b>		<b>Fr. 36.50</b>
<b>Impanata di maiale</b>		<b>Fr. 24.50</b>
Servita con patatine fritte e verdure		
<b>Scaloppina viennese (vitello)</b>		<b>Fr. 31.00</b>
Servita con patatine fritte e verdure		
	<i>500 gr.</i>	<i>1 kg.</i>
<b>Cordon bleu della casa (maiale)</b>	<b>Fr. 33.00</b>	<b>Fr. 59.00</b>
Servito con patatine fritte e verdure		
	<i>200 gr.</i>	<i>300 gr.</i>
<b>Tartare della casa (manzo)</b>	<b>Fr. 33.00</b>	<b>Fr. 44.00</b>
Servito con pane tostato e burro		
<b>Trippa in umido con patate</b>		<b>Fr. 21.50</b>
	<i>1/2</i>	
<b>Patatine fritte</b>	<b>Fr. 6.50</b>	<b>Fr. 9.00</b>

## → Menu bimbi →

<b>Penne al pomodoro o bolognese</b>	<b>Fr. 10.00</b>
<b>Chicken nuggets con patatine fritte</b>	<b>Fr. 14.00</b>
<b>Pizza margherita o prosciutto</b>	<b>Fr. 10.00</b>

# → 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



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

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

**Fr. 22.50**

### **Tennis**

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

**Fr. 25.50**

### **Calzone**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta, cotto, basilico

**Fr. 22.00**

### **Calzone con uovo**

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

**Fr. 22.50**

## → Pizze bianche

### **4 formaggi**

Quattro formaggi, basilico

**Fr. 21.50**

### **Salsiccia e friarielli**

Fiordilatte, salsiccia, friarielli, parmigiano, basilico

**Fr. 23.50**

## → Pizze fritte

### **Napoli frita**

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

**Fr. 24.50**

### **Margherita frita**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico

**Fr. 19.50**

### **Prosciutto frita**

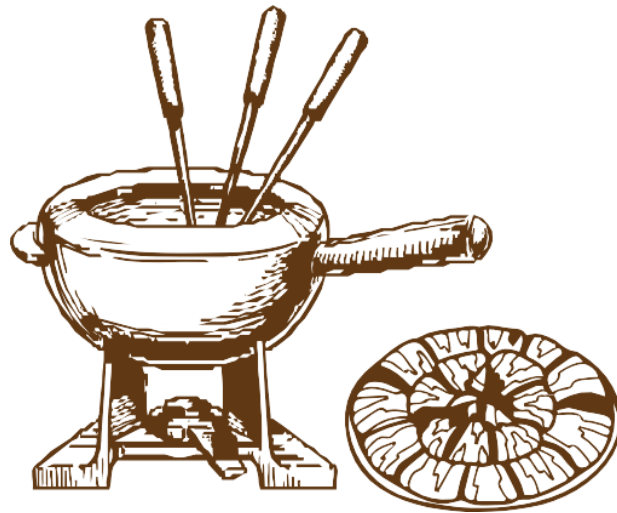
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, basilico

**Fr. 22.00**

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



## **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**