



*RISTORANTE  
PIZZERIA  
TENNIS*  
MORETTINA

*Benvenuti*

---

**CARTA MENU**

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

# **Insalate**

**Insalata verde**

**Fr. 7.00**

**Insalata mista**

**Fr. 9.50**

**Caprese di bufala**

Pomodoro, Mozzarella di bufala, basilico

**Fr. 16.50**

**Fitness**

Insalata, petto di pollo, pomodoro, olive, grana, noci

**Fr. 17.50**



# Antipasti

## Freddi

**Bruschette pomodoro e basilico** Fr. 11.50

**Prosciutto crudo, bufala e rucola** Fr. 22.00

**Affettato misto con formaggio** <sup>1/2</sup> Fr. 15.00 Fr. 22.00

## Caldi

**Insalata di polpo tiepida  
con patate, pomodorini e olive** <sup>1/2</sup> Fr. 19.00 Fr. 25.00

**Minestrone** Fr. 11.50

# → Primi piatti

## PASTA FRESCA

**Pappardelle ai funghi porcini** Fr. 25.50

**Ravioli burro e salvia** Fr. 19.00

**Pizzoccheri alla valtellinese** Fr. 19.50

**Lasagne alla bolognese** Fr. 21.50

**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 al pepe verde**

Servito con patatine fritte e verdure

**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.* *1 kg.*  
**Fr. 33.00** **Fr. 59.00**

## **Tartare della casa (manzo)**

Servito con pane tostato e burro

*200 gr.* *300 gr.*  
**Fr. 33.00** **Fr. 44.00**

## **Hamburger fatto in casa**

Hamburger di manzo, formaggio cheddar, pomodori, insalata, cipolla, salsa della casa

Servito con patatine fritte

**Fr. 24.50**

## **Trippa in umido con patate**

**Fr. 21.00**

## **Gamberoni saltati con caffè de Paris, olio e brandy**

Servito con riso e verdure

**Fr. 33.50**

## **Patatine fritte**

*1/2*  
**Fr. 6.50** **Fr. 9.00**

# → 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 Davide, ha maturato una lunga esperienza a Napoli (sua città di origine), Stati Uniti e Centro America, 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. Davide, oltre alla lunga esperienza, mette tanta passione nella creazione delle sue Pizze per deliziarvi con un gusto inconfondibile.

**Vi auguriamo Buon appetito.**

## Classiche

# → Pizze

### **Margherita**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico

**Fr. 15.00**

### **Marinara**

Pomodoro San Marzano, aglio, olio, origano, basilico

**Fr. 14.00**

### **Napoli**

Pomodoro San Marzano, acciughe, aglio, origano, basilico

**Fr. 17.50**

### **Funghi**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, champignon, basilico

**Fr. 18.00**

### **Prosciutto**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico

**Fr. 20.00**

### **Prosciutto e funghi**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, champignon, basilico

**Fr. 22.00**

### **Capricciosa**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive, carciofi, cotto, funghi, basilico

**Fr. 22.50**

### **Diavola**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, basilico

**Fr. 20.00**

### **Vegetariana**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, verdure, basilico

**Fr. 21.50**

### **Tonno**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, tonno, cipolla, basilico

**Fr. 21.50**

## 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**

**Le riduzioni delle pizze non comportano a una riduzione di prezzo**

## → Pizze bianche

### **4 formaggi**

Quattro formaggi, basilico

**Fr. 21.50**

### **Carbonara**

Fiordilatte, pecorino, guanciale, uovo, pepe, basilico

**Fr. 22.00**

### **Salsiccia e friarielli**

Fiordilatte, salsiccia, friarielli, parmigiano, basilico

**Fr. 23.50**

## → Pizze fritte

### **Classica**

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

**Fr. 24.50**

### **Margherita**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico

**Fr. 19.50**

### **Prosciutto**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, basilico

**Fr. 22.00**

## → Menu Bimbi ←

**Penne al pomodoro o bolognese**

**Fr. 10.00**

**Chicken nuggets con patatine fritte**

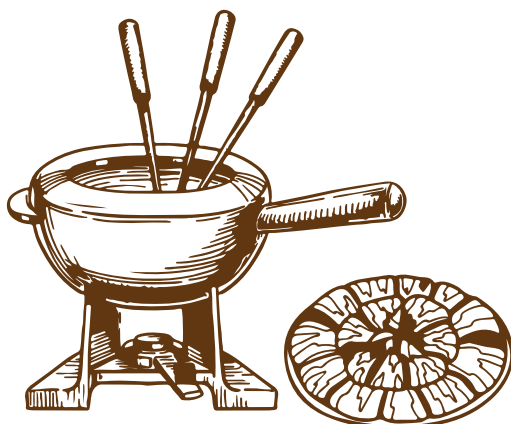
**Fr. 14.00**

**Pizza margherita o prosciutto**

**Fr. 10.00**



# ❖ Fondue Chinoise ❖



## FONDUE CHINOISE A VOLONTÀ (min. 2 pers.)

**MANZO, CAVALLO, TACCHINO**

**Fr. 38.00 p.p.**

**con salse fatte in casa**

**contorni: patatine fritte, riso, sottaceti**

è gradita la riservazione

**Antipasto misto del cacciatore**

Bresaola di cervo, speck di cinghiale, bruschetta di selvaggina

**Fr. 19.50**

**Pappardelle al ragù di cinghiale**

**Fr. 25.00**

**Salmi di cervo con polenta**

**Fr. 22.00**

**Filetto di cervo con salsa ai funghi porcini  
con pappardelle**

**Fr. 36.50**



 **Dessert**   
fatti in casa

**Panna cotta** Fr. 8.00

**Tiramisù** Fr. 9.00

**Crema catalana** Fr. 9.00

**Piadina alla nutella** Fr. 9.00

**Gelati (vedi carta separata)**

**Volete organizzare  
feste di compleanno, cene di gruppo o aziendali?**

**Chiedete informazioni al nostro staff**

**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**

**Importazione dall'Italia, 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**