



# MARLÒ

*Love letter from Italy*

**Benvenuti al Marlò Ristorante e Pizzeria, è un piacere avervi qui oggi.**

Vi invitiamo a scoprire la nostra cucina ispirata alla tradizione italiana, con piatti preparati con ingredienti freschi, passione e un tocco di creatività. Buon appetito!

**Willkommen im Marlò Ristorante e Pizzeria. Schön, dass Sie heute bei uns sind.**

Lassen Sie sich von unserer italienischen Traditionsküche verführen – frisch zubereitet mit viel Leidenschaft und einer kreativen Note. Buon appetito!

**Bienvenue chez Marlò Ristorante e Pizzeria, nous sommes ravis de vous accueillir.**

Laissez-vous séduire par notre cuisine italienne authentique, préparée avec des ingrédients frais, de la passion et une touche de créativité. Bon appétit!

**Welcome to Marlò Ristorante e Pizzeria, it's a pleasure to have you with us today.**

Enjoy a culinary journey through authentic Italian flavors, prepared with fresh ingredients, care, and a touch of creativity. Buon appetito!

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa | Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt  
Tous les prix sont exprimés en CHF, TVA compris | All prices are expressed in CHF, VAT included

# MARLÒ

## Allergie / Allergien / Allergies / Allergies

Avete allergie o intolleranze? Saremo lieti di consigliarvi personalmente.  
L'elenco completo si trova alla fine del menù.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne persönlich.  
Eine vollständige Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.

Vous avez des allergies ou des intolérances ? Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.  
La liste complète figure à la fin du menu.

Do you have any allergies or intolerances? We'll be happy to advise you.  
A complete list can be found at the end of the menu.

Questi simboli vi aiutano a scegliere i piatti secondo le vostre esigenze alimentari.  
Diese Symbole helfen Ihnen, Speisen nach Ihren Ernährungswünschen auszuwählen.  
Ces symboles vous aident à repérer les plats adaptés à vos besoins alimentaires.  
These symbols help you choose dishes based on your dietary preferences.



Senza glutine

Glutenfrei

Sans gluten

Gluten free



Vegetariano

Vegetarisch

Végétarien

Vegetarian



Vegano

Vegan

Végan

Vegan

## ⓘ Nota informativa / Hinweis / Note / Information

*Su richiesta serviamo pasta e pizza anche senza glutine.*

*Prepariamo alcuni dei nostri piatti anche in versione vegana. Il nostro team sarà lieto di consigliarvi.*

*Pasta und Pizza servieren wir auf Wunsch auch glutenfrei. Auf Wunsch bereiten wir einige unserer Gerichte auch in veganer Variante zu. Fragen Sie unser Team – wir beraten Sie gerne.*

*Sur demande, nous servons aussi pâtes et pizzas sans gluten. Certains de nos plats peuvent être préparés en version végane. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe.*

*On request, we also serve pasta and pizza gluten-free.*

*Some of our dishes can be prepared vegan. Ask our team – we'll be happy to advise you.*

# MARLÒ

## *Aperitivi / Aperitifs / Apéritifs / Aperitivs*

<b>Marlò Spritz</b>	13
<i>Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitronenzeste, Basilikum</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	13
<i>Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe</i>	
<b>Campari Spritz</b>	13
<i>Campari, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe</i>	
<b>Hugo Spritz</b>	13
<i>Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze</i>	
<b>Negroni Sbagliato</b>	13
<i>Prosecco, Martini Rosso, Campari, Orangenscheibe</i>	
<b>Sarti Spritz</b>	13
<i>Sarti, Prosecco, Mineralwasser, Limettenscheibe</i>	
<b>Bicicletta</b>	13
<i>Weisswein, Aperol, Mineralwasser, Zitronenscheibe</i>	
<b>Garibaldi</b>	13
<i>Campari, Orangensaft, Orangenscheibe</i>	
<b>Negroni</b>	14
<i>Gin, Martini Rosso, Campari, Orangenscheibe</i>	
<b>Americano</b>	14
<i>Campari, Martini Rosso, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenscheibe</i>	

## *Gin & Tonic*

<b>Tanqueray London Dry Gin</b>	13
<b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b>	14
<b>Hendrick's Dry Gin</b>	16
<b>Portofino Dry Gin</b>	17

# MARLÒ

## *Bevande / Getränke / Boissons / Softdrinks*

	5dl	1L
Acqua Panna	6,50	9,50
Acqua San Pellegrino	6,50	9,50
Leitungswasser (Tap Water)	4	6
	2dl	33cl
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	5,50	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella rot/blau, Apfelschorle		5,50
Fuse Tea Lemon / Peach		5,50
Orangensaft / orange juice	5	
Tomatensaft / tomato juice	5	

## *Birra / Bier / Bière / Beer*

	2dl	3dl	5dl
Moretti Bier im Offenausschank / Draft beer	4,50	5,50	8,50

## *Birra in bottiglia / Flaschenbier Bière en bouteille / Beer in Bottle*

	33cl	5dl	75cl
Moretti l'Autentica	6		
Moretti Sale di Mare Non filtrata / Unfiltriert / Non filtré / Unfiltered	7		
Moretti Zero Analcolica / Ohne Alkohol / Sans alcool / Alcohol free	5,50		
Eichhof Finsterer Hubertus Scura / Dunkel / Sombre / Dark	7		
Erdinger Weissbier		9	

# MARLÒ

## *Proposte speciali / Unsere Empfehlungen Recommandations spéciales / Special recommendations*

### **Menu Pizza**

49

Insalata mista, una pizza a scelta e il nostro Tiramisù fatto in casa  
Gemischter Salat, Pizza nach Wahl und unser hausgemachtes Tiramisù  
Salade mixte, pizza au choix et notre tiramisu maison  
Mixed salad, a pizza of your choice, and our homemade tiramisu

### **Menu degustazione**

 85

Un'esperienza unica: lasciatevi sorprendere dalla creatività del nostro Chef.  
Überraschung des Küchenchefs: Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenchefs verzaubern.  
Menu Dégustation – Surprise du Chef: laissez-vous surprendre par la créativité de notre Chef.  
Tasting Menu – Chef's Surprise: a unique experience: let our chef surprise you with his creativity.

## **Nota informativa / Hinweis / Note / Information**

*Le nostre proposte speciali potrebbero non essere disponibili in base all'affluenza.  
Vi consigliamo di prenotare in anticipo.*

*Unsere Spezialempfehlungen sind je nach Gästeaufkommen nicht immer verfügbar.  
Wir empfehlen eine Vorreservierung.*

*Nos suggestions spéciales peuvent ne pas être disponibles selon l'affluence.  
Nous vous recommandons de réserver à l'avance.*

*Our special recommendations may not always be available depending on guest numbers.  
We recommend booking in advance.*

*Il menu degustazione può essere ordinato - per questioni di tempo -  
solo nel secondo servizio e per un minimo di due persone.*

*Das Degustationsmenü kann aus Zeitgründen nur im zweiten Gang und ab zwei Personen bestellt werden.*

*Le menu dégustation peut être commandé - en raison de contraintes de temps -  
uniquement en deuxième service et pour un minimum de deux personnes.*

*The tasting menu can be ordered - due to time constraints -  
only in the second service and for a minimum of two people.*

# MARLÒ

## *Menu Bambini / Kindermenü Menu enfant / Kids' menu*

<b>Pasta al pomodoro / bolognese</b>	<b>19</b>
Pasta mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce Pasta avec sauce au tomate ou à la bolognaise Pasta with tomato or Bolognese sauce	
<b>Mini Pizza Margherita</b>	<b>19</b>
<b>Chicken Nuggets con patatine fritte</b>	<b>19</b>
Chicken Nuggets und Pommes frites Chicken Nuggets avec frites Chicken Nuggets with French fries	
<b>Bastoncini di pesce con riso</b>	<b>19</b>
Fischstäbchen mit Reis Bâtonnets de poisson avec riz Fish sticks with rice	
<b>Gelato a scelta con smarties e fetta al latte</b>	
Eis nach Wahl mit Smarties und Milch-Schnitte Glacé au choix avec Smarties et tranche au lait Ice cream of your choice with Smarties and a milk slice	

*Nel menù bambino il dessert è incluso con la scelta di una portata.  
Im Kindermenü ist das Dessert bei der Wahl eines Hauptgerichts inbegriffen.  
Dans le menu enfant, le dessert est inclus avec le choix d'un plat.  
In the kids' menu, dessert is included with the choice of a main course.*

# MARLÒ

## Zuppe / Suppen / Soupes / Soups

- Vellutata di finocchio e zenzero allo yogurt**  14  
Fenchel-Ingwer-Crèmesuppe mit Joghurt  
Velouté de fenouil et gingembre au yaourt  
Fennel and ginger cream soup with yogurt
- Crema di carote e arancia con mandorle tostate**  14  
Karotten-Orangen-Crème mit gerösteten Mandeln  
Crème de carotte et orange avec amandes grillées  
Carrot and orange cream with toasted almonds
- Guazzetto di pesce** 26  
Fischsuppe  
Soupe de poisson  
Fish soup

# MARLÒ

## *Antipasti / Vorspeisen / Entrées / Starters*

<b>Antipasto Marlò di tutto un po'</b>	27,50
Antipasto Marlò von allem ein bisschen Antipasto Marlò – sélection variées Antipasto Marlò – a taste of everything	
<b>Carpaccio di manzo all'italiana</b>	26,50
Rindscarpaccio nach italienischer Art Carpaccio de bœuf à l'italienne Beef Carpaccio Italian Style	
<b>Vitello tonnato della casa</b>	26
Hausgemachtes Vitello tonnato Vitello tonnato fait maison Homemade Vitello tonnato	
<b>Caprese di pomodorini e burrata con emulsione al basilico</b> 🍄	24,50
Burrata-Caprese mit Cherrytomaten an einer Basilikumcreme Caprese de tomates cerises et burrata, avec une émulsion au basilic Caprese with cherry tomatoes and burrata, served with a basil emulsion	
<b>Parmigiana di melanzane ricetta tradizionale</b> 🍄	24,50
Auberginen Parmigiana nach traditioneller Art zubereitet Parmigiana d'aubergines selon la recette traditionnelle Authentic Italian eggplant Parmigiana	

# MARLÒ




## *Antipasti / Vorspeisen / Entrées / Starters*

Le nostre insalate sono servite con condimento francese o italiano fatto in casa  
Unsere Salate werden mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing serviert  
Nos salades sont servies avec une vinaigrette française ou italienne maison  
Our salades are served with homemade French or Italian Dressing

<b>Tris di tartare</b> – <i>con carne di manzo, salmone, avocado con pomodori</i>	<b>28,50</b>
Tartar-Trio – mit Rind, Lachs, Avocado mit Kirschtomaten	
Trio tartare – de bœuf, saumon et avocat avec tomates cerises	
Trio of tartare – with beef, salmon and avocado with cherry tomatoes	
<b>Carpaccio di tonno, finocchio, arance e pepe rosa</b>	<b>29</b>
Thunfischcarpaccio mit Fenchel, Orange & rosa Pfeffer	
Carpaccio de thon avec fenouil, orange et poivre rose	
Tuna carpaccio with fennel, orange and pink peppercorns	
<b>Insalata mista</b> 	<b>14</b>
Gemischter Salat	
Salade mixte	
Mixed salad	
<b>Insalata verde</b> 	<b>12,50</b>
Grüner Salat	
Salade verte	
Green saladn	



# MARLÒ

## *Piatti di pasta / Pasta Gerichte* *Plats de pâtes / Pasta dishes*

<b>Tris di pasta</b> 	<b>32,50</b>
Tagliatelle ai funghi, cavatelli al pesto, raviolo di ricotta al burro e salvia Tagliatelle mit Pilzen, Cavatelli mit Pesto, Ricotta Ravioli mit Butter und Salbei Tagliatelles aux champignons, cavatelli au pesto, raviolis avec ricotta au beurre et à la sauge Tagliatelle with mushrooms, cavatelli with pesto, ricotta ravioli with butter and sage	
<b>Cavatelli con salsiccia e salsa al pomodoro</b>	<b>32,50</b>
Cavatelli mit Schweinswurst an Tomatensauce Cavatelli avec saucisse de porc et sauce de tomate Cavatelli with pork sausage and tomato sauce	
<b>Tagliatelle cremose ai funghi porcini</b> 	<b>30</b>
Cremige Tagliatelle mit Steinpilzen Tagliatelles crémeuses aux cèpes Creamy tagliatelle with porcini mushrooms	
<b>Paccheri alle melanzane e stracciatella di bufala</b> 	<b>29,50</b>
Paccheri mit Auberginen und cremiger Büffel-Stracciatella Paccheri aux aubergines et stracciatella de bufflonne Paccheri with eggplant and creamy buffalo stracciatella	
<b>Linguine all'astice</b>	<b>42</b>
Liguine mit Hummer Linguine au homard Linguine with lobster	

# MARLÒ

## *Piatti di pasta / Pasta Gerichte Plats de pâtes / Pasta dishes*

- Ravioloni di ricotta e sedano rapa al burro e salvia**  **32**  
Ravioloni mit Ricotta und Knollensellerie an Butter und Salbei  
Ravioloni à la ricotta et céleri-rave au beurre et à la sauge  
Ravioloni with ricotta and celeriac, in butter and sage
- Taglierini al tartufo nero con cremoso alla grana padano**  **36**  
Taglierini mit schwarzem Trüffel und Grana-Padano-Creme  
Taglierini aux truffes noires, servis avec une crème de Grana Padano  
Taglierini with black truffle and a velvety Grana Padano cream
- Scialatielli all'amalfitana con frutti di mare** **36**  
Scialatielli Amalfi-Style mit Meeresfrüchten  
Scialatielli façon Amalfitaine aux fruits de mer  
Scialatielli Amalfi-style with seafood
- Spaghetti carbonara al tartufo e croccante di guanciale** **33,50**  
Spaghetti Carbonara mit Trüffel und knusprigem Guanciale  
Spaghetti carbonara à la truffe et croustillant de guanciale  
Spaghetti carbonara with truffle and crispy guanciale
- Pasta e fagioli**  **25**  
Rustikaler Bohneneintopf mit pasta  
Potage rustique italienne aux pâtes et haricots  
Rustic italian pasta and bean stew

# MARLÒ

## *Piatti di pasta / Pasta Gerichte* *Plats de pâtes / Pasta dishes*

<b>Pappardelle al ragù di cinghiale</b>	33,50
Pappardelle mit Wildschweinragù Pappardelle au ragù de sanglier Pappardelle with wild boar ragù	
<b>Penne ai funghi in salsa rosa tartufata</b> 	31
Penne mit Pilzen in Trüffel-Rosésauce Penne aux champignons dans une sauce rosée à la truffe Penne with mushrooms in a traffled rosé sauce	
<b>La Pignata di mare</b>	min. 2  92
con astice, vongole, gamberi, scampi e cozze mit Hummer, Venusmuscheln, Garnelen, Scampi und Miesmuscheln avec homard, palourdes, crevettes, langoustines et moules with lobster, clams, prawns, scampi and mussels	

## *Risotto*

<b>Risotto ai funghi porcini</b>	30
Risotto mit Steinpilzen Risotto aux cèpes Porcini mushroom risotto	
<b>Risotto alla barbabietola rossa con crema al gorgonzola e mandorle tostate</b>	29
Cremiges Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzolacreme und gerösteten Mandeln Risotto à la betterave rouge, crème de gorgonzola et amandes grillées Red beet risotto with gorgonzola cream and toasted almonds	

# MARLÒ

## *Piatti di carne / Fleischgerichte* *Plats de viande / Meat dishes*

*Serviti con verdure del giorno e patatine fritte, o patate al forno, riso, risotto o pasta.*

*Werden mit Tagesgemüse und Pommes frites, oder Ofenkartoffeln, Reis, Risotto oder Pasta serviert.*

*Servies avec des légumes du jour et pommes frites, ou pommes de terre au four, riz, risotto ou pâtes.*

*Served with vegetables of the day and French fries, oven-roasted potatoes, rice, risotto or pasta.*

- Grigliata mista di carne con costine di maiale, manzo, agnello, vitello e salsiccia** **52**  
Fleischvariation vom Grill: Rind, Kalb, Lamm, Schweinerippchen und Schweinswurst  
Assortiment de viandes grillées : bœuf, veau, agneau, côtes de porc et saucisse  
Grilled meat selection with beef, veal, lamb, pork ribs and Italian sausage
- Filetto di manzo al Barolo tartufato e perle di riso Carnaroli** **56**  
Rinderfilet in aromatischer Barolo-Trüffel Sauce, serviert mit Carnaroli-Reis  
Filet de bœuf au Barolo truffé et perles de riz Carnaroli  
Beef fillet in truffled Barolo sauce with Carnaroli rice pearls
- Costolette di agnello alle erbe e con porcini trifolati e cartoccio di patate bavaresi** **46**  
Lammkoteletts mit Kräutern, sautierten Steinpilzen und bayerischen Ofenkartoffeln im Päckchen  
Côtelettes d'agneau aux herbes, cèpes sautés et pommes de terre bavaroises en papillote  
Herb-marinated lamb chops with sautéed porcini mushrooms and Bavarian potatoes baked in foil
- Scaloppina di vitello al limone con risotto al prosecco** **41,50**  
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce mit Prosecco-Risotto  
Escalope de veau au citron avec risotto parfumé au Prosecco  
Veal scaloppine in lemon sauce with Prosecco risotto
- Ossobuco di vitello con puré di patate** **43,50**  
Kalbs-Ossobuco mit Kartoffelpüree  
Ossobuco de veau avec purée de pommes de terre  
Veal ossobuco with mashed potatoes

# MARLÒ

## *Piatti di carne / Fleischgerichte* *Plats de viande / Meat dishes*

*Serviti con verdure del giorno e patatine fritte, o patate al forno, riso, risotto o pasta.*  
*Werden mit Tagesgemüse und Pommes frites, oder Ofenkartoffeln, Reis, Risotto oder Pasta serviert.*  
*Servies avec des légumes du jour et pommes frites, ou pommes de terre au four, riz, risotto ou pâtes.*  
*Served with vegetables of the day and French fries, oven-roasted potatoes, rice, risotto or pasta.*

<b>Stroganoff di filetto di cervo con polenta</b>	<b>45,50</b>
Hirschfilet Stroganoff mit Polenta Filet de cerf Stroganoff avec polenta Venison fillet Stroganoff with polenta	
<b>Costine di maiale con salsa BBQ o salsa piccante con patatine fritte</b>	<b>44,50</b>
Schweinerippchen mit Barbecue- oder Chili-Sauce und Pommes Frites Côtes de porc à la sauce barbecue ou piquante avec pommes frites Pork ribs with BBQ or spicy sauce, served with French fries	
<b>Saltimbocca alla romana con riso Carnaroli allo zafferano</b>	<b>44</b>
Saltimbocca alla Romana mit Safran-Carnaroli-Reis Saltimbocca à la romaine avec riz Carnaroli au safran Saltimbocca alla Romana with saffron Carnaroli rice	
<b>Filetto di maiale in crosta di pistacchio con risotto alla carbonara rivisitata</b>	<b>43</b>
Schweinefilet in Pistazienkruste mit einer Variation von Carbonara-Risotto Filet de porc en croûte de pistaches avec une variation de risotto à la carbonara Pistachio-crusted pork fillet with a variation on carbonara risotto	

# MARLÒ

## *Piatti di pesce / Fischgerichte Plats de poisson / Fish dishes*

*Serviti con verdure del giorno e patatine fritte, o patate al forno, riso, risotto o pasta.*

*Werden mit Tagesgemüse und Pommes frites, oder Ofenkartoffeln, Reis, Risotto oder Pasta serviert.*

*Servies avec des légumes du jour et pommes frites, ou pommes de terre au four, riz, risotto ou pâtes.*


*Served with vegetables of the day and French fries, oven-roasted potatoes, rice, risotto or pasta.*

<b>Grigliata di pesce con gamberone intero, salmone, branzino e seppia</b>	<b>48,50</b>
Fischgrillteller mit ganzen Riesengarnele, Lachs, Wolfsbarsch und Tintenfisch Assiette de poissons grillés avec crevettes entière, saumon, bar et seiche Grilled fish platter with whole king prawn, salmon, sea bass and cuttlefish	
<b>Gamberoni in salsa aromatica al brandy, aglio e prezzemolo</b>	<b>44,50</b>
Riesengarnelen in aromatischer Brandy-Knoblauch-Petersilien-Sauce Crevettes géantes en sauce aromatique au brandy, ail et persil King prawns in an aromatic brandy, garlic and parsley sauce	
<b>Frittura mista con calamari, gamberi, alici e persico</b>	<b>46</b>
Frittierte Meeresfrüchtevariation mit Calamari, Garnelen, Sardellen und Barsch Friture miste de calamars, crevettes, anchois et perche Mixed fried seafood with calamari, prawns, anchovies and perch	
<b>Filetto di salmone gratinato e salsa allo zafferano con tagliatelle al profumo di limone</b>	<b>43,50</b>
Gratiniertes Lachsfilet mit Safransauce und Tagliatelle mit Zitronenduft Filet de saumon gratiné, sauce au safran et tagliatelles parfumées au citron Gratinated salmon fillet with saffron sauce and tagliatelle with lemon aroma	
<b>Cartoccio di filetto di branzino alla mediterranea con frutti di mare</b>	<b>42</b>
Wolfsbarschfilet im Päckchen nach mediterraner Art mit Meeresfrüchten Filet de bar en papillote à la méditerranéenne aux fruits de mer Sea bass fillet baked in parchment with Mediterranean flavours with seafood	

# MARLÒ

## Pizze Classiche

Mini Pizza: Riduzione prezzo / Preisreduktion / Reduction prix / price reduction CHF 3.00

<b>Margherita</b> 	<b>23</b>
Pomodoro, mozzarella, basilico	
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Sauce tomate, mozzarella, basilic	
Tomato sauce, mozzarella, basil	
<b>Marinara</b> 	<b>19,50</b>
Pomodoro, aglio, origano	
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano	
Sauce tomate, ail, origan	
Tomato sauce, garlic, oregano	
<b>Napoletana</b>	<b>23,50</b>
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano	
Sauce tomate, mozzarella, anchois, organ	
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano	
<b>Romana</b>	<b>25,50</b>
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, organ	
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano	
<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>28</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms	

# MARLÒ

## Pizze Classiche

*Mini Pizza: Riduzione prezzo / Preisreduktion / Reduction prix / price reduction CHF 3.00*

<b>Quattro stagioni</b>	<b>28,50</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
<b>Quattro formaggi</b> 🍄	<b>28</b>
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, Scamorza Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, Scamorza Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, Scamorza	
<b>Diavola</b>	<b>28</b>
Pomodoro, mozzarella, salami piccante Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami Sauce tomate, mozzarella, salami piquant Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
<b>Cifara</b>	<b>29</b>
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salami piccante, olive Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Oliven Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, salami piquant, olives Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, spicy salami, olives	
<b>Hawai</b>	<b>28</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple	

# MARLÒ

## Pizze Classiche

*Mini Pizza: Riduzione prezzo / Preisreduktion / Reduction prix / price reduction CHF 3.00*

### Vegetariana

27,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine grigliate  
Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Auberginen, Peperoni und Zucchini  
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons et courgettes grillées  
Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, bell peppers and zucchini

### Tonno

28,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven  
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives

### Mascarpone e crudo

29

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo  
Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken  
Sauce tomate, mozzarella, mascarpone, jambon cru  
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, cured ham

### Calzone classico

28

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto  
Tomatensauce, mozzarella, Schinken  
Sauce tomate, mozzarella, jambon  
Tomato sauce, mozzarella, ham

# MARLÒ

## Pizze Premium

Mini Pizza: Riduzione prezzo / Preisreduktion / Reduction prix / price reduction CHF 3.00

### Spacca Napoli

31

Pomodoro, mozzarella, bocconcini di bufala, scamorza affumicata, salsiccia, cime di rapa, prosciutto cotto, pomodorini

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella-Bällchen, Schweinswurst, Stängelkohl, Schinken, Cherry Tomaten

Sauce tomate, mozzarella, bouchées de mozzarella de bufflonne, saucisse, cime di rapa, jambon cuit, tomates cerises

Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella balls, italian sausage, broccoli rabe, cooked ham, cherry tomatoes

### Bufala DOP

30

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pomodorini basilico

Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Cherry Tomaten, Basilikum

Sauce tomate, mozzarella di bufala DOP, tomates cerises, basilic

Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

### Italia

28,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, Grana Padano

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, Grana Padano

Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, Grana Padano

Tomato sauce, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, Grana Padano

### Salisiccia & Friarielli

30

Mozzarella, salsiccia, friarielli, scamorza affumicata

Mozzarella, Schweinswurst, Stängelkohl, geräucherter Scamorzakäse

Mozzarella, saucisse de porc, chou à côtes, scamorza fumé

Mozzarella, italian sausage, broccoli rabe, smoked scamorza cheese

### Speck e scamorza

30

Pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata, cipolle

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Scamorzakäse, Zwiebeln

Sauce tomate, mozzarella, lard, fromage scamorza, oignons

Tomato sauce, mozzarella, speck, scamorza cheese, onions

### Tartufata

30

Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Trüffel

Sauce tomate, mozzarella, cèpes, truffes

Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, truffle

# MARLÒ

## Pizza Premium

Mini Pizza: Riduzione prezzo / Preisreduktion / Reduction prix / price reduction CHF 3.00

### Stracciatella

30

Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine grigliate, stracciatella di bufala  
Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Auberginen, Peperoni und Zucchini, stracciatella di bufala  
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons et courgettes grillées, stracciatella di bufala  
Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, bell peppers and zucchini, stracciatella di bufala

### La Gourmet

30

Mozzarella, pomodorini misti, mortadella, stracciatella di bufala e granella di pistacchi  
Mozzarella, Cherry-Mix Tomaten, Mortadella, stracciatella di bufala und Pistazienkerne  
Mozzarella, cerises-mix tomates, Mortadella, stracciatella di bufala et amandes de pistaches  
Mozzarella, mixed cherry tomatoes, mortadella, stracciatella di bufala and crushed pistachios

### Portofino

30

Mozzarella, spinaci, pomodorini, gamberoni con aglio, olio e peperoncino  
Mozzarella, Spinat, Cherrytomaten, Crevettenschwänze mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino  
Mozzarella, épinard, tomates cerises, crevettes avec ail, huile d'olives e peperoncino  
Mozzarella, spinach, cherry tomatoes, king prawns with garlic, olive oil and chili

### Fiorentina

30





Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci e uovo  
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Spinat und Ei  
Tomate, mozzarella, jambon cuit, épinards et œuf  
Tomato, mozzarella, cooked ham, spinach and egg

# Provenienza della carne e del pesce

## Fleisch- & Fischherkunft

### Origine des viandes et poissons

#### Meat & Fish Origin

				
Manzo	Rind	Bœuf	Beef	Schweiz / Paraguay
Vitello	Kalb	Veau	Veal	Schweiz / Paraguay
Maiale	Schwein	Porc	Pork	Schweiz
Cinghiale	Wildschwein	Sanglier	Wild boar	Europa
* Agnello	Lamm	Agneau	Lamb	Neuseeland / Irland
* Cervo	Hirsch	Cerf	Venison	Neuseeland / Europa
Chicken Nuggets	Chicken Nuggets	Chicken Nuggets	Chicken Nuggets	Schweiz / Brasilien
Salsiccia	Schweinswurst	Saucisse	Sausage	Schweiz / Italien
Salame	Salami	Salami	Salami	Italien
Prosciutto cotto	Gekochter Schinken	Jambon cuit	Cooked ham	Italien
Prosciutto di Parma	Parmaschinken	Jambon de Parme	Parma ham	Italien
Guanciale	Guanciale	Guanciale	Guanciale	Italien
Salmone	Lachs	Saumon	Salmon	Norwegen / Schottland
Gamberoni	Garnelen	Crevettes	King Prawns	Asien / Italien
Branzino	Wolfsbarsch	Loup de mer	Sea bass	Asien / Italien
Persico	Barsch	Perche	Perch	Europa
Tonno	Thunfisch	Thon	Tuna fish	Pazifik / Asien
Seppia	Tintenfisch	Seiche	Cuttlefish	Asien
Astice	Hummer	Homard	Lobster	Canada
Frutti di mare	Meeresfrüchte	Fruits de mer	Seafood	Asien / Europa
Bastoncini di pesce	Fischstäbchen	Bâtonnets de poissons	Fish sticks	Alaska / Europa
Uovo	Ei	Oeuf	Egg	Europa / Schweiz

## ⚠️ Nota informativa / Hinweis / Note / Information

\* La carne servita può provenire da animali allevati con stimolatori ormonali delle prestazioni.  
 Das servierte Fleisch kann von Tieren stammen, die mit hormonellen Leistungsförderern aufgezogen wurden.  
 La viande servie peut provenir d'animaux élevés avec des stimulateurs hormonaux de performance.  
 The meat served may come from animals raised with hormonal performance enhancers.

Pesce proveniente da pesca selvaggia o acquacoltura. Informazioni più precise su richiesta.  
 Fisch aus Wildfang oder Zucht, je nach Verfügbarkeit. Details auf Anfrage.  
 Poisson de pêche sauvage ou d'élevage, selon disponibilité. Informations sur demande.  
 Fish from wild catch or aquaculture, depending on availability. Information on request.

## Pane / Brot / Pain / Bread

Il nostro pane proviene dalla panetteria Fuchs di Zermatt, Svizzera.  
 Unser Brot stammt von der Bäckerei Fuchs in Zermatt, Schweiz.  
 Notre pain provient de la boulangerie Fuchs à Zermatt, Suisse.  
 Our bread comes from the Fuchs bakery in Zermatt, Switzerland.

## Allergeni / Allergene / Allergènes / Allergens



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.

### IT - Allergeni

*Il nostro personale è a vostra disposizione per fornirvi tutte le informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che potrebbero causare allergie o intolleranze*

### FR - Allergies

*Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

### DE - Allergien

*Unser Personal informiert Sie gerne über alle Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

### EN - Allergies

*Our staff will be happy to inform you about any ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.*

## **IT – Allergeni**

**1. Glutine** – cereali contenenti glutine (ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

**2. Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

**3. Pesce** e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**4. Molluschi** e prodotti derivati.

**5. Crostacei** e prodotti derivati.

**6. Frutta a guscio**, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e relativi prodotti, ad eccezione della frutta a guscio utilizzata nella produzione di distillati o alcol di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche.

**7. Arachidi** e prodotti derivati.

**8. Lupini** e prodotti derivati.

**9. Uova** e prodotti derivati.

**10. Soia** e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia rainato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**11. Sesamo** e prodotti derivati.

**12. Senape** e prodotti derivati.

**13. Sedano** e prodotti derivati.

**14. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

## **DE – Allergien**

**1. Gluten** – Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose und daraus hergestellte Produkte, sofern die sofortige Verarbeitung nicht zu einer Erhöhung des von der EFSA für das Grunderzeugnis, aus dem sie hergestellt werden, festgestellten Allergiepoteuzials führt;
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus hergestellte Produkte, sofern der unmittelbare Prozess nicht zu einer Erhöhung des von der EFSA für das Basisprodukt, aus dem sie hergestellt werden, festgestellten Allergielevels führt;
- c) Getreide, das zur Herstellung von Destillaten oder Alkoholen landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke verwendet wird.

**2. Milch** – oder daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose, mit Ausnahme von:

- a) Molke, die zur Herstellung alkoholischer Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke verwendet wird;
- b) Lactit.

**3. Fisch** – oder daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:

- a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Carotinoidpräparate verwendet wird;
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.

**4. Muscheln** – oder daraus hergestellte Produkte.

**5. Krebstiere** – oder daraus hergestellte Produkte.

**6. Nüsse** – Das heißt Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queenslandnüsse und deren Erzeugnisse, ausgenommen Nüsse, die zur Herstellung von Destillaten oder Alkoholen landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke verwendet werden.

**7. Erdnüsse** – oder daraus gewonnene Produkte.

**8. Lupinen** – oder daraus gewonnene Produkte.

**9. Eier** – oder Eierprodukte.

**10. Sojabohnen** – und daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:

- a) Sojaöl und -fett sowie deren Derivate und Erzeugnisse, sofern durch das unmittelbare Verfahren der von der EFSA für das Basiserzeugnis, aus dem sie gewonnen werden, festgestellte Allergenitätsgrad nicht erhöht wird;
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-Alpha-Tocopherol, natürliches D-Alpha-Tocopherolsuccinat aus Soja;
- c) Pflanzenöle aus Phytosterinen und Phytosterinestern aus Sojabohnen;
- d) Pflanzlicher Santhol-Ester, hergestellt aus pflanzlichen Ölsterinen auf Sojabohnenbasis.

**11. Sesam** – oder daraus gewonnene Produkte.

**12. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**13. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**14. Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>.

## **FR – Allergies**

**1. Gluten** – Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés, à l'exception:

- a) Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose et produits dérivés, à condition que la transformation immédiate n'augmente pas le niveau d'allergie évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés;
- b) Maltodextrines à base de blé et produits dérivés, à condition que le processus immédiat n'augmente pas le niveau d'allergie évalué par l'EFSA pour le produit de base dont elles sont dérivées;
- c) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcools d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.

**2. Lait** – Ou produits dérivés, dont le lactose, à l'exception:

- a) Le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées;
- b) Lactitol.

**3. Poisson** – Ou produits dérivés sauf:

- a) La gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations vitaminées ou caroténoïdes;
- b) La gélatine de poisson ou l'ichtyocolle utilisée comme agent clarifiant dans la bière et le vin.

**4. Palourdes** – Ou produits dérivés.

**5. Crustacés** – Ou produits dérivés.

**6. Fruits à coque** – C'est-à-dire les amandes, les noisettes, les noix communes, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix du Queensland et leurs produits, à l'exception des noix utilisées dans la fabrication de distillats ou d'alcools d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.

**7. Arachide** – Ou produits dérivés.

**8. Lupins** – Ou produits dérivés.

**9. Oeuf** – Ou produits dérivés.

**10. Soja** – et produits dérivés, à l'exception:

- a) l'huile et la graisse de soja ainsi que leurs dérivés et produits, à condition que le processus immédiat n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés;
- b) Tococéphorols mixtes naturels (E306), D-alpha tocophérol naturel, succinate de D-alpha tocophérol naturel à base de soja;
- c) Huiles végétales dérivées de phytostérols et d'esters de phytostérols à base de soja;
- d) Ester de santhol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale à base de soja.

**11. Sésame** – Ou produits dérivés.

**12. Moutarde** – Ou produits dérivés.

**13. Céleri** – Ou produits dérivés.

**14. Anhydride sulfureux ou sulfites** – En concentrations supérieures à 10mg/Kg ou 10mg/L exprimées en SO<sub>2</sub>.

## **EN – Allergies**

**1. Gluten** – Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products, except:

- (a) Wheat-based glucose syrups, including dextrose and derived products, provided that immediate processing does not increase the allergy level assessed by EFSA for the base product from which they are derived;
- b) Wheat-based maltodextrins and derived products, provided that the immediate process does not increase the allergy level assessed by EFSA for the base product from which they are derived;
- (c) cereals used for the manufacture of distillates or alcohols of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages.

**2. Milk** – Or derived products, including lactose, except:

- a) Whey used for the manufacture of alcoholic distillates of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages;
- b) Lactitol.

**3. Fish** – Or derived products except:

- a) Fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
- b) Fish gelatin or fish gelatin used as a clarifying agent in beer and wine.

**4. Molluscs** – Or derived products.

**5. Crustaceans** – Or derived products.

**6. Tree nuts** – That is, almonds, hazelnuts, common walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland walnuts and their products, with the exception of nuts used in the manufacture of distillates or alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages.

**7. Peanut** – Or derived products.

**8. Lupins** – Or derived products.

**9. Eggs** – Or derived products.

**10. Soya** – and derived products, except:

- (a) soybean oil and fat and their derivatives and products, provided that the immediate process does not increase the level of allergenicity assessed by EFSA for the basic product from which they are derived;
- b) Natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural soy-based D-alpha tocopherol succinate;
- (c) Vegetable oils derived from soy-based phytosterols and phytosterol esters;
- d) Plant santhol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.

**11. Sesame** – Or derived products.

**12. Mustard** – Or derived products.

**13. Celery** – Or derived products.

**14. Sulfur dioxide or sulphites** – In concentrations greater than 10mg/Kg or 10mg/L expressed as SO<sub>2</sub>.