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!

Sharing Charge: CHF 10.00

(For an extra plate and service with shared mains)

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

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		6
Fuse Tea Lemon / Peach		6
Orangensaft / orange juice	5,50	
Tomatensaft / tomato juice	5,50	

Birre /Biere / Bières / Beers

	2dl	*3dl*	*5dl*
Moretti Bier	4,50	6	9,50

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

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

MARLÒ

Aperitivi / Aperitifs / Apéritifs / Aperitivs

Marlò Spritz 14
Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitronenzeste, Basilikum

Aperol Spritz 14
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe

Campari Spritz 14
Campari, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe

Hugo Spritz 14
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze

Negroni Sbagliato 14
Prosecco, Martini Rosso, Campari, Orangenscheibe

Sarti Spritz 14
Sarti, Prosecco, Mineralwasser, Limettenscheibe

Bicicletta 13
Weisswein, Aperol, Mineralwasser, Zitronenscheibe

Garibaldi 13
Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

Negroni 15
Gin, Martini Rosso, Campari, Orangenscheibe

Americano 15
Campari, Martini Rosso, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenscheibe

Gin & Tonic

Tanqueray London Dry Gin 14

Bombay Sapphire London Dry Gin 15

Hendrick's Dry Gin 17

Portofino Dry Gin 18

MARLÒ

Longdrinks & Cocktails

Cuba Libre 15
Rum bianco, Cola. Limettensaft

Mojito 15
Rum bianco, Limettensaft, Rohrzucker, Mineral

Rosso di sera 15
Bombay Gin, Bitter Lemon, Grenadinesirup

Angel Kiss 16
Scotch Whisky, Cointreau, Orangesaft

Tequila Sunrise 16
Prosecco, Martini Rosso, Campari, Orangenscheibe

Espresso Martini 16
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

Mocktails

Sole d'Arancio 10
Orangesaft, Sanbitter, Mineral

Dry Lemon (Gin Tonic) 12
Tanqueray Gin 0.0, Tonic Water

Shirley Temple 11
Ginger Ale, Grenadine

MARLÒ

Proposte speciali / Unsere Empfehlungen
Recommandations spéciales / Special recommandations

Menu Pizza 50

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 (6) 89

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

Pasta al pomodoro / bolognese 19

Pasta mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce
Pasta avec sauce au tomate ou à la bolognaise
Pasta with tomato or Bolognese sauce

Mini Pizza Margherita 19

Chicken Nuggets con patatine fritte 19

Chicken Nuggets und Pommes frittes
Chicken Nuggets avec frittes
Chicken Nuggets with French fries

Bastoncini di pesce con riso 19

Fischstäbchen mit Reis
Bâtonnets de poisson avec riz
Fish sticks with rice

Gelato a scelta con smarties e fetta al latte

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

Antipasto Marlò di tutto un po' 28
Antipasto Marlò von allem ein bisschen
Antipasto Marlò – sélection variées
Antipasto Marlò – a taste of everything

Carpaccio di manzo all'italiana 27
Rindscarpaccio nach italienischer Art
Carpaccio de bœuf à l'italienne
Beef Carpaccio Italian Style

Vitello tonnato della casa 27
Hausgemachtes Vitello tonnato
Vitello tonnato fait maison
Homemade Vitello tonnato

Caprese di pomodori e mozzarella di bufala con emulsione al basilico 24
Büffelmozzarella-Caprese mit Tomaten an einer Basilikum-Emulsion
Caprese de tomates et mozzarella di bufala, avec émulsion au basilic
Caprese with tomato and mozzarella di bufala and basil emulsion

Parmigiana di melanzane ricetta tradizionale 24
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

Tris di tartare - *con carne di manzo, salmone, avocado con pomodori* 28
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

Carpaccio di tonno, finocchio, arance e pepe rosa 29
Thunfischcarpaccio mit Fenchel, Orange & rosa Pfeffer
Carpaccio de thon avec fenouil, orange et poivre rose
Tuna carpaccio with fennel, orange and pink peppercorns

Insalata mista 14
Gemischter Salat
Salade mixte
Mixed salad

Insalata verde 12
Grüner Salat
Salade verte
Green saladn

MARLÒ

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

Tris di pasta 33
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

Cavatelli con salsiccia e salsa al pomodoro 33
Cavatelli mit Schweinswurst an Tomatensauce
Cavatelli avec saucisse de porc et sauce de tomate
Cavatelli with pork sausage and tomato sauce

Tagliatelle cremose ai funghi porcini 32
Cremige Tagliatelle mit Steinpilzen
Tagliatelles crémeuses aux cèpes
Creamy tagliatelle with porcini mushrooms

Paccheri alle melanzane e stracciatella di bufala 30
Paccheri mit Auberginen und cremiger Büffel-Stracciatella
Paccheri aux aubergines et stracciatella de bufflonne
Paccheri with eggplant and creamy buffalo stracciatella

Linguine all'astice 42
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 33
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 34
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

Pappardelle al ragù di cinghiale 33
Pappardelle mit Wildschweinragù
Pappardelle au ragù de sanglier
Pappardelle with wild boar ragù

Penne alla puttanesca 29
Penne mit einer würzigen Tomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch und Olivenöl.
Penne à la sauce tomate épicée, olives noires, câpres, anchois, ail et huile d'olive.
Penne topped with a spicy tomato sauce, black olives, capers, anchovies, garlic, and olive oil.

Pappardelle ai porcini e gamberi all'aglio e olio 34
Pappardelle mit Steinpilzen und Riesencrevetten " all'aglio e olio"
Pappardelle aux cèpes et gambas "all'aglio e olio"
Pappardelle with porcini mushrooms and king prawns "all'aglio e olio"

La *Pignata* di mare *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

Risotto ai funghi porcini 30
Risotto mit Steinpilzen
Risotto aux cèpes
Porcini mushroom risotto

Risotto alla barbabietola rossa con crema al gorgonzola e mandorle tostate 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 53
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 57
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 erbette con porcini trifolati e cartoccio di patate bavaresi 47
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 43
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 polenta 44
Kalbs-Ossobuco mit Polenta
Ossobuco de veau avec polenta
Veal ossobuco with polenta

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.

Costine di maiale con salsa BBQ o salsa piccante con patatine fritte 44
Schweinerippchen mit Barbecue- oder Chili-Sauce und Pommes Frittes
Côtes de porc à la sauce barbecue ou piquante avec pommes frites
Pork ribs with BBQ or spicy sauce, served with French fries

Saltimbocca alla romana con riso Carnaroli allo zafferano 44
Saltimbocca alla Romana mit Safran-Carnaroli-Reis
Saltimbocca à la romaine avec riz Carnaroli au safran
Saltimbocca alla Romana with saffron Carnaroli rice

Filetto di maiale in crosta di pistacchio con risotto alla carbonara rivisitata 46
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.

Grigliata di pesce con gamberone intero, salmone, branzino e seppia 48
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

Gamberoni in salsa aromatica al brandy, aglio e prezzemolo 45
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

Frittura mista con calamari, gamberi e alici 46
Frittierte Meeresfrüchtevariation mit Calamari, Garnelen und Sardellen
Friture miste de calamars, crevettes et anchois
Mixed fried seafood with calamari, prawns and anchovies

Filetto di salmone gratinato e salsa allo zafferano con tagliatelle al profumo di limone 44
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

Cartoccio di filetto di branzino alla mediterranea con frutti di mare 44
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

Le nostre Pizze

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

Margherita 24
Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil

Marinara 21
Pomodoro, aglio, origano
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano
Sauce tomate, ail, origan
Tomato sauce, garlic, oregano

Napoletana 24
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano
Sauce tomate, mozzarella, anchois, origan
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano

Romana 25
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano

Prosciutto e funghi 28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

MARLÒ

Le nostre Pizze

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

Quattro stagioni 29
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

Quattro formaggi 28
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

Diavola 28
Pomodoro, mozzarella, salami piccante
Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Cifara 29
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

Hawai 28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas
Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

MARLÒ

Le nostre Pizze

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

Vegetariana 27
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
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

Le nostre Pizze

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

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 31

Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Trüffel

Sauce tomate, mozzarella, cèpes, truffes

Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, truffle

MARLÒ

Le nostre Pizze

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 31
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	Agneaux	Lamb	Neuseeland / Irland

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







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

DE - Allergien

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

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.

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 Dalfa 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 SO2.

DE - Allergien

1. Gluten - Glutenhaltiges 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 Allergiepotenzials 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 Tocopherolen (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 SO2.

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 SO2.

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 tococephorols (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 SO2.