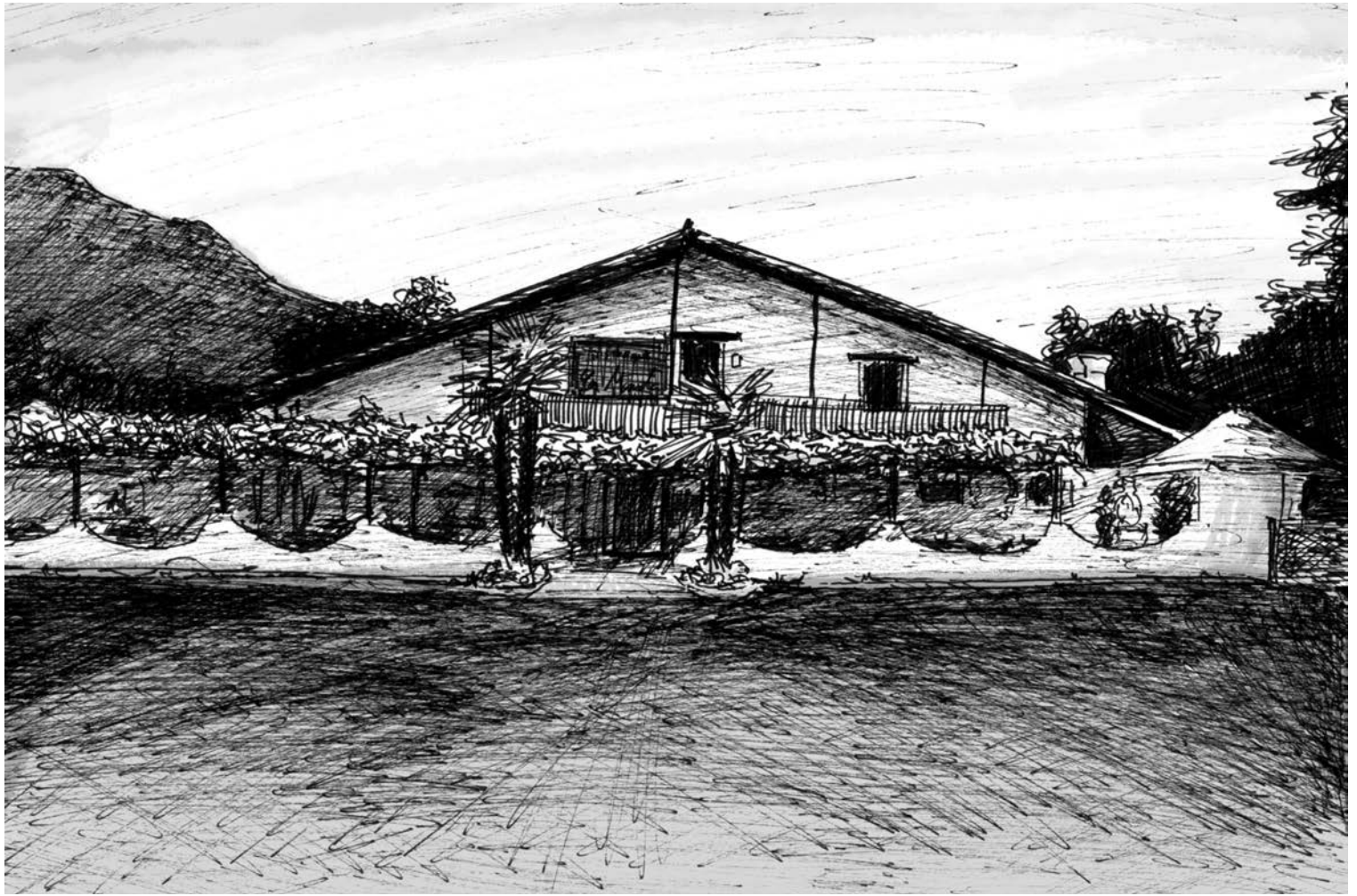




Ristorante Pizzeria
La Monda
Contone

Herzlich willkommen!
Das W-LAN funktioniert
nicht funktioniert:
reden Sie miteinander.

Menükarte



Gericht mit Produkten aus dem Piano di Magadino



Vegetarisches Gericht, kann Milchprodukte und Eier enthalten



Glutenfreies Gericht



Veganes Gericht

Das Restaurant Pizzeria *La Monda* befindet sich im Herzen des Piano di Magadino, in einer Umgebung, in der Ruhe und Authentizität es erlauben, dem Alltag zu entfliehen und sich von der Majestät der Pferde verzaubern zu lassen.

Auf der mit einem grünen Mantel bedeckten Außenterrasse können Sie heiße Sommertage oder -abende verbringen, während sich die Kinder auf dem angrenzenden Spielplatz vergnügen können.

Eine reichhaltige Speisekarte, begleitet von einer großen Auswahl an Pizzen, die auch mit Fünfkornmehl bestellt werden können, macht jede Art von Veranstaltung unvergesslich. Die unbestrittenen Hauptdarsteller sind die lokalen Zutaten aus dem Piano di Magadino und den Tessiner Tälern.

Darüber hinaus wird eine Auswahl an Weinen aus dem Tessin, der Schweiz und Italien, die von einem national anerkannten Sommelier zusammengestellt wurde, Ihren Gaumen erobern.

Wir möchten Sie bitten, im Falle von *Allergien, Unverträglichkeiten* oder *unerwünschten Reaktionen* auf Lebensmittelzutaten das Servicepersonal vor der Bestellung zu informieren.

So können wir Sie beraten und Ihnen Speisen anbieten, die frei von Zutaten sind, die Sie nicht vertragen oder die bei Ihnen Allergien auslösen.

Salate

CHF



Grüner Salat

8.-



Gemischter Salat

10.-



Fitness

Gemischter Salat mit Hähnchen, Rucola und Parmesanspänen.

18.-



Autunnale

Formentino-Salat, serviert mit Croutons und Speck.

16.-

Hausgemachte Saucen: Französisch, Italienisch.

Suppen

CHF



Minestrone mit Gemüse aus dem Piano di Magadino

13.-



Tomatensahne

9.-



Kürbiscrème mit Croutons und Sahne

13.-

Appetitanreger

CHF

Tartar vom Rind 100g

Serviert mit getoastetem hausgemachtem Monda-Brot.

29.-

Bresaola punta d'anca

Serviert mit Rucola und Parmesanspänen.

28.-

Schneidebrett mit lokalem Aufschnitt

28.-

Tessiner Käseplatte

28.-

San Daniele Rohschinken und Büffelmozzarella Käse

26.-



Gegrillter Tomino

Serviert auf einem Bett aus gegrilltem Gemüse.

18.-



Carpaccio aus Gemüse

Reduzierter Balsamico-Essig.

18.-

Burrata mit San Daniele Schinken

Serviert mit Kirschtomaten.

25.-

Muscheln marinara

25.-



Parmigiana vom Piano di Magadino

26.-

Erste Gänge

CHF



Die klassischen Kartoffelgnocchi

(Hausgemachte) Butter und Salbei / Tomate

23.-



Kartoffelknödel

(Hausgemacht) Minze, Kirschtomaten und Ingwer / Gorgonzola, Birnen und Nüsse

23.- / 26.-

Kartoffelknödel

(Hausgemachter) Merlot mit knuspriger Luganighetta

29.-

Kürbis-Knödel

(Hausgemachter) Speck und Steinpilze / Steinpilze und Petersilie

29.-

Spaghetti alla Chitarra

(Hausgemachte) Bolognese / Alla carbonara

28.-

Spaghetti alla Chitarra

(Hausgemacht) Allo scoglio / Mit Venusmuscheln Veraci

29.- / 32.-



Grüne Fettuccine

Mit Parmesan, Appenzeller und Sahne

27.-

Bucatini all'Amatriciana

28.-

Strozzapreti mit Maronenmehl

Alla boscaiola

29.-

CHF



Ravioli mit Ricotta und Spinat

Mit Butter und Salbei

28.-

Gefüllte Ravioli

Geschmortes Rindfleisch

29.-

Risotto

Merlot und Luganighetta

27.-



Risotto special

Mit dunklem Bier / Mit Rüben und Zola-Creme / Mit Steinpilzen

27.- / 28.- / 29.-



Hauptgänge

CHF

Huhn im Korb

29.-

Dazu Pommes frites und La Monda Sauce (ebenfalls scharf)

Schweinschaxe

29.-

Begleitet von tagliatelle

Rinderfilet mit drei Paprikaschoten

45.-

(160g) Serviert mit Pommes frites und Gemüse oder Reis

Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter

45.-

(160g) Serviert mit Pommes frites und Gemüse oder Reis

Rinderfilet mit Steinpilzen

49.-

(160g) Serviert mit Pommes frites und Gemüse oder Reis



CHF

Tartar vom Rind 38.-

(160g) Serviert mit getoastetem hausgemachtem Monda-Brot und Butter

Geschnittenes Rindfleisch mit Balsamico-Essig 38.-

Dazu gibt es Rucola, Parmesanspäne, Kirschtomaten und Pommes frites

Cordon bleu vom Schwein 34.-

(ca. 300g) Dazu Pommes frites und Gemüse oder Reis.

Lammkoteletts allo scottadito 37.-

Dazu Pommes frites und Gemüse oder Reis.

Gegrilltes Entrecôte mit feiner Kräuterbutter 39.-

Dazu Pommes frites und Gemüse oder Reis.

Gemischter Grill mit Fisch 46.-

Dazu Pommes frites und Gemüse oder Reis.

Wenn nicht anders angegeben, werden alle unsere Hauptgerichte mit Pommes frites, Gemüse oder Wildreis serviert. Zusätzliche Beilage gegen Aufpreis 3.00

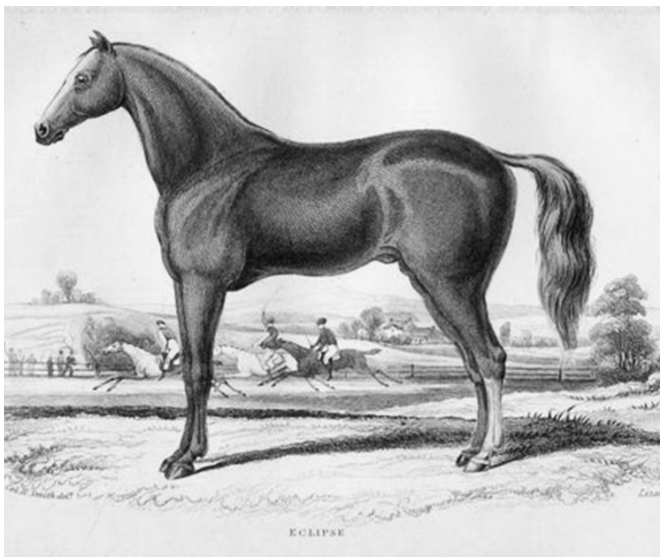
Wenn nicht ausdrücklich angegeben, ist die Herkunft des Fleisches schweizerisch.

Pegaso



Pegasus, eine Figur aus der griechischen Mythologie, ist das berühmteste der geflügelten Pferde. Dem Mythos nach wurde er aus dem Boden geboren, der mit Blut getränkt war, als Perseus den Hals der Medusa durchschnitt. Viele Jahre später gab Athene dem tapferen Krieger Bellerophon goldenes Zaumzeug, um das Pferd zu zähmen. Nachdem sie es gezähmt hatten, wurden die beiden unzertrennliche Gefährten, aber Bellerophon, der arrogant und ehrgeizig war, wollte zum Olymp fliegen, um unsterblich zu werden. Um seine Unverschämtheit zu bestrafen, schickte Zeus eine Pferdefliege, um Pegasus zu stechen, was den Ritter aus dem Sattel hob und ihn auf die Erde stürzen ließ. Das Pferd blieb bei Zeus, der es benutzte, um seinen mythologischen Streitwagen voller Blitze in den Himmel zu ziehen.

Eclipse



Eclipse wurde am 1. April 1764 während einer Sonnenfinsternis geboren, der er seinen Namen verdankt. Er stammte von Godolphin Arabian und Darley Arabian ab und wurde wahrscheinlich in den Ställen von Prinz William, Herzog von Cumberland in Windsor geboren. Eclipse war ein britisches Rennpferd, das sich 1771 aus Mangel an Konkurrenten aus dem Rennen zurückzog, da sich niemand traute, gegen ihn anzutreten, und so blieb er während seiner gesamten Karriere ungeschlagen. Er starb am 26. Februar 1789 im Alter von 24 Jahren an einer Kolik.

Pizze

CHF

Marinara

Tomate, Knoblauch, Oregano und Olivenöl.

12.-

Margherita

Tomate, Mozzarella und Basilikum.

14.-

Napoli

Tomate, Mozzarella, Anchovis und Oregano.

16.-

Romana

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oregano und Kapern.

16.-

Siciliana

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oregano und Oliven.

16.-

Pugliese

Tomate, Mozzarella und Zwiebeln.

16.-

Tonno e cipolle

Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.

18.-

Diavola

Tomate, Mozzarella und Salami.

16.-

Scugnizza

Tomate, Mozzarella, Grana-Flocken, Knoblauch und Basilikum.

16.-

Paesana

Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse vom Piano di Magadino und Kirschtomaten.

18.50

Alle Pizzen können auch mit Fünfkornmehl bestellt werden (Aufpreis 2).

Ribot



Ribot, Weltgaloppsieger, wurde am 27. Februar 1952 in Lexington geboren. Er gehörte dem Stall Razza Dormello Olgiata in Dormelletto und ritt seine gesamte Karriere mit dem Jockey Enrico Camici. Er war ein 16-facher Gewinner großer europäischer Grand Prix, darunter zwei Arc de Triomphe und ein King George und Queen Elizabeth Stakes. Er war ein sehr erfolgreiches Pferd, obwohl die Voraussetzungen nicht die besten waren, da er ein kleines und unproportioniertes Hengstfohlen war.

Varenne



Varenne, ein italienisches Trabrennpferd, wurde am 19. Mai 1995 auf dem Zenzalino-Zuchtbetrieb in Copparo in der Provinz Ferrara geboren. Varenne, der den Spitznamen 'The Captain' trägt und ein Sohn des amerikanischen Hengstes Waikiki Beach und der italienischen Zuchtstute Ialmaz ist, wurde nach der Rue de Varenne in Paris benannt, in der sich die italienische Botschaft befindet. Er gilt als einer der besten Traber aller Zeiten und ging von 1998 bis 2002 an den Start. Er bildete während seiner gesamten Karriere eine unzertrennliche Partnerschaft mit dem römischen Fahrer Giampaolo Minnucci und gewann mit 62 Erfolgen in 73 Rennen über 6 Millionen Euro an Preisgeldern.

CHF

Prosciutto	16.50
<i>Tomate, Mozzarella und Schinken.</i>	
Prosciutto e funghi	17.50
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons gekocht.</i>	
Quattro stagioni	18.50
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Paprika.</i>	
Quattro formaggi	18.-
<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola und gemischte Käsesorten.</i>	
Padrino	17.50
<i>Tomate, Mozzarella und Gorgonzola-Käse.</i>	
Capricciosa	18.50
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken (gekocht), Champignons und Artischocken.</i>	
Calzone	19.-
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei*.</i>	
Regina	18.50
<i>Tomate, Kirschtomaten, Büffel, Olivenöl und Basilikum.</i>	
Frutti di mare	19.50
<i>Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte und Oregano.</i>	
La Monda	19.50
<i>Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Gorgonzola und Parmesanspäne.</i>	

Alle Pizzen können mit Schwarzmehl-Zuschlag bestellt werden 5.

* Einheimische Eier von der Firma Al Mirtillo in S. Antonino

Cavallina storna

di Giovanni Pascoli, 1903.

Nella Torre il silenzio era già alto.
Sussurravano i pioppi del Rio Salto.

I cavalli normanni alle lor poste
frangean la biada con rumor di croste.
Là in fondo la cavalla era, selvaggia,
nata tra i pini su la salsa spiaggia;

che nelle froge avea del mar gli spruzzi
ancora, e gli urlì negli orecchi aguzzi.

Con su la greppia un gomito, da essa
era mia madre; e le dicea sommessa:

“O cavallina, cavallina storna,
che portavi colui che non ritorna;

tu capivi il suo cenno ed il suo detto!
Egli ha lasciato un figlio giovinetto;

il primo d’otto tra miei figli e figlie;
e la sua mano non toccò mai briglie.

Tu che ti senti ai fianchi l’uragano,
tu dai retta alla sua piccola mano.

Tu c’hai nel cuore la marina brulla,
tu dai retta alla sua voce fanciulla”.

La cavalla volgea la scarna testa
verso mia madre, che dicea più mesta:

“O cavallina, cavallina storna,
che portavi colui che non ritorna;
lo so, lo so, che tu l’amavi forte!

Con lui c’eri tu sola e la sua morte
O nata in selve tra l’ondate e il vento,
tu tenesti nel cuore il tuo spavento;

sentendo lasso nella bocca il morso,
nel cuor veloce tu premesti il corso:
adagio seguitasti la tua via,
perché facesse in pace l’agonia...”.

La scarna lunga testa era daccanto
al dolce viso di mia madre in pianto.

“O cavallina, cavallina storna,
che portavi colui che non ritorna;
oh! due parole egli dovè pur dire!
E tu capisci, ma non sai ridire.

Tu con le briglie sciolte tra le zampe,
con dentro gli occhi il fuoco delle vampe,
con negli orecchi l’eco degli scoppi,
seguitasti la via tra gli alti pioppi:
lo riportavi tra il morir del sole,
perché udissimo noi le sue parole”.

Stava attenta la lunga testa fiera.
Mia madre l’abbraccio’ su la criniera.

“O cavallina, cavallina storna,
portavi a casa sua chi non ritorna!
a me, chi non ritornerà più mai!
Tu fosti buona... Ma parlar non sai!

Tu non sai, poverina; altri non osa.
Oh! ma tu devi dirmi una una cosa!

Tu l’hai veduto l’uomo che l’uccise:
esso t’è qui nelle pupille fise.

Chi fu? Chi è? Ti voglio dire un nome.
E tu fa cenno. Dio t’insegni, come”.

Ora, i cavalli non frangean la biada:
dormian sognando il bianco della strada.
La paglia non battean con l’unghie vuote:
dormian sognando il rullo delle ruote.

Mia madre alzò nel gran silenzio un dito:
disse un nome... Sonò alto un nitrito.

CHF

Cavallina storna 26.-

Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, rote Zwiebel, Prosciutto Crudo und Burrata.

Purosangue 26.-

Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanspäne.

Pegaso 26.-

Büffelmozzarella, Prosciutto Crudo und Rucola.

Eclipse 23.-

Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesanspäne.

Ribot 23.-

Mozzarella, Mascarpone, Kirschtomaten, Speck und Walnüsse.

Big Jack (für 4 Personen)* 59.-

Pizza al metro 1/3 Margherita, 1/3 Schinken, 1/3 gegrilltes Gemüse

Varenne 24.-

Tomate, Büffelmozzarella, Schinken, gegrilltes Gemüse aus dem Piano di Magadino und Kirschtomaten.

Focaccia 9.-

Olivenöl und Oregano.

Pizza des Monats 19.-

Alle Pizzen können mit Schwarzmehl-Zuschlag bestellt werden 5.

Für Kunden, die an Zöliakie leiden, ist die Nicht-Kontamination mit Mehl nicht garantiert

Menü für unsere kleinen Gäste

CHF

Panierte Hähnchen-Nuggets

Serviert mit Pommes Frites

15.-

Pasta mit Tomaten oder Pestosauce

11.-

Nockerln mit Tomaten oder Pestosauce

11.-

Portion Pommes frites

6.-

Das Kindermenü enthält 2 dl Sirup

Getränke

Glas Sirup 1 /2 /3 dl.

1.- /2.- /3.-

Pizze

CHF

Unicorno

Tomate, Mozzarella, Pommes und Würstchen.

16.-

Spirit

Tomate, Mozzarella und Schinken.

15.-



Cafeteria

CHF

Espresso liscio	2.50
Espresso orzo	3.20
Espresso Deca	3.20
Espresso Deca Macchiato	3.50
Doppio espresso	5.-
Espresso macchiato	2.70
Espresso crème	2.90
Espresso al ginseng	3.20
Espresso corretto	4.-
Tazza grande crème	4.-
Tazza grande latte	4.-
Tazza grande liscio	4.-
Tazza grande orzo	3.50
Tazza grande corretto	5.-
Tazza grande ginseng	3.50
Cappuccino	4.-
Mini cappuccino	3.-

Latte macchiato	4.-
Ovomaltina	4.50
Cioccolata Suchard	4.50
Bicchiere latte 2 dl.	2.-
Tè 2 dl.	3.20



Mineralien - Getränke

CHF

Wasser Eptinger Rossa gasata 5 dl. / 1 lt.	5.- / 9.-
Wasser Eptinger Blu senza gas 5 dl. / 1 lt.	5.- / 9.-
Coca Cola Classica / Zero 3.3 dl.	5.-
Red Bull 3.3 dl.	5.50
Rivella Blu / Rossa 3.3 dl.	5.-
Ramseier 3.3 dl.	5.-
Aranciata Dolce e Amara 2 dl.	5.-
Chinotto 2 dl.	5.-
Tè freddo Limone / Pesca 3.3 dl.	5.-
Succo di frutta Pesca / Pera 2 dl.	5.-
Spremuta di arancia fresca 2 dl.	5.50
Gazzosa Limone / Mandarino 3.3 dl.	5.-
Schweppes Limone / Tonica 3.3 dl.	5.-
Glas Sprudelwasser 2 dl.	2.00

Cocktail

CHF

Aperol Spritz

8.-

Campari Spritz

8.-

Campari Orange

8.-

Negroni Sbagliato

10.-

Mojito

10.-

Mimosa

10.-

Biere

CHF

Paulaner Münchner Hell alla spina 2 /3 /5 dl. (4,9% Vol) 3.60/4.20/6.50
Birra beverina, delicata e finemente maltata.


Panachè 2 /3 /5 dl. (2.5% Vol) 3.60/4.20/6.50
Birra arricchita da dolci toni frizzanti.

Paulaner HefeWeiss 5 dl. (5,5% Vol) 7.-
Birra non filtrata, con sapore di pane fresco e un aroma delicato.

Paulaner Weiss Dunkel 5 dl. (5,3% Vol) 7.-
Birra non filtrata, scura, piacevolmente vigorosa dal sapore delicato.

Samuel Adams Boston Lager 3.3 dl. (4,8% Vol) 6.-
Birra artigianale molto equilibrata, BBQ Style, dal sapore deciso.

Bitburger Drive analcolica 3.3 dl. (0,0% Vol) 5.-
Tutto il sapore di una buona birra tedesca ma senza alcool.

 **Daura Damm glutenfree 3.3 dl. (5,4% Vol)** 5.-
Ottima birra senza glutine dal sapore morbido e maltato.

Officina della birra Mithra 3.3 dl. (5,6% Vol) 7.50
Irish Red Ale. Birra al palato gentile ed equilibrata.

Officina della birra Kremlin 3.3 dl. (9% Vol) 7.50
Imperial Russian Stout. Birra robusta, con nota decisa di caffè e cioccolato.

Aperitifs

CHF

Ben's Bitter Rosso 1 dl. (0% Vol)	5.-
Crodino 1 dl. (0% Vol)	5.-
Campari Soda 1 dl. (10% Vol)	6.-
Campari Bitter 0.4 dl. (23% Vol)	7.-
Martini Bianco 0.4 dl. (15% Vol)	7.-
Prosecco Extra Dry 1 dl. (15% Vol)	7.-

Liköre

Nocino 2 cl. (30% Vol)	6.-
Limoncello 2 cl. (25% Vol)	6.-
Sambuca 2 cl. (40% Vol)	8.-
Grappa 2 cl. (40% Vol)	8.-
Baileys 2 cl. (17% Vol)	8.-
Amaretto di Saronno 2 cl. (28% Vol)	8.-

Amari

CHF

Ramazotti 4 cl. (30% Vol)	7.-
Braulio 4 cl. (21% Vol)	7.-
Averna 4 cl. (29% Vol)	7.-
Jägermeister 4 cl. (35% Vol)	7.-
Appenzeller 4 cl. (29% Vol)	7.-
Cynar 4 cl. (16.5% Vol)	7.-
Amaro del capo 4 cl. (30% Vol)	7.-
Amaro Generoso 4 cl. (21% Vol)	7.-
Amaro Monte Negro 4 cl. (23% Vol)	7.-

Destillate

CHF

Vecchia Romagna 2 cl. (38% Vol)	7.-
Bacardi Rum Bianco 4 cl. (37.5% Vol)	7.-
Gin Gordon 4 cl. (37.5% Vol)	7.-
Gin Bisbino 4 cl. (40% Vol)	7.-
Rum Havana Club Anejo 4 cl. (40% Vol)	7.-
Wodka Eristoff 4 cl. (37.5% Vol)	7.-
Jack Daniel's whiskey 4 cl. (40% Vol)	7.-
Cognac Hennessy 2 cl. (40% Vol)	9.-
Cognac Grand Marnier 2 cl. (40% Vol)	9.-

Wir möchten Sie daran erinnern, dass gemäß Artikel 50 des L.E.P. keine alkoholischen Getränke an Personen unter 18 Jahren, an Personen, die sich in einem offensichtlichen Zustand der Trunkenheit befinden, und an Personen, denen der Konsum von alkoholischen Substanzen behördlich verboten wurde, ausgedient werden dürfen.



Ristorante Pizzeria
La Monda
Contone

Qui v'erano solo paludi, giuncaie, anitre selvatiche; una zona immersa in una umida disperazione, in una dura pena.

Ma poi vennero gli uomini a costruire argini, a incanalare le acque, e quelle paludi si trasformarono in campi di messi ondegianti.

Lisa Cattori, 1960.