

# Menù

Ristorante  
Pizzeria

LA MONDA



o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k Hi-Hi-Hi!

o k l o k l o k l o k

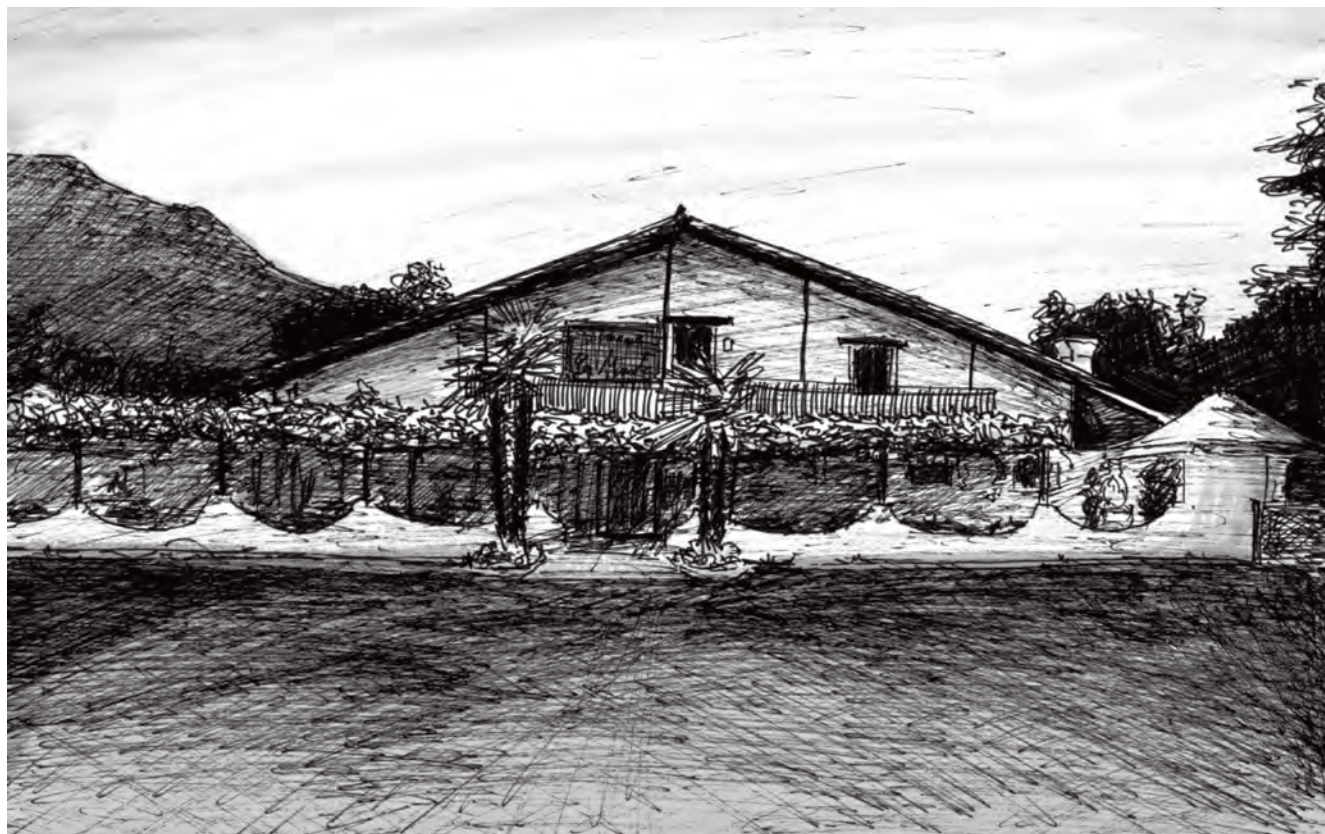
o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k

o k l o k l o k l o k



# Benvenuti

Il wi-fi non funziona:  
parlatevi.

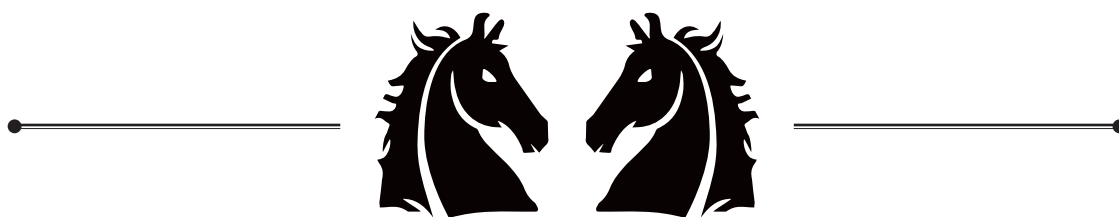


Ristorante Pizzeria LA MONDA situato nel cuore del Piano di Magadino, in un ambiente in cui pace e genuinità permettono di evadere dal quotidiano rimanendo incantati di fronte alla maestosità dei cavalli.

Una terrazza esterna coperta da un verde manto gode del piacere di trascorrere le calde giornate o serate estive, mentre i bambini possono svagarsi nell'area di gioco adiacente.

Un ricco menù accompagnato da una vasta selezione di pizze in cui i protagonisti indiscussi sono gli ingredienti locali, renderanno indimenticabile ogni sorta di evento.

Ad accompagnare la vostra esperienza a LA MONDA vi sarà una selezione di vini di origine ticinese, svizzera e italiana curata da un sommelier riconosciuto a livello nazionale, conquistando il vostro palato.



Invitiamo la spettabile clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine.

Affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi possono provocare allergie.



Piatto con prodotti del Piano di Magadino



Piatto vegetariano, può contenere latticini o uova



Piatto senza glutine



Piatto vegano

Œ

# Insalate

CHF

Verde



8.-

Mista



10.-

Country

Insalata verde servita con cipolle, fagioli e pancetta croccante

18.-

La Bufala con pomodoro alla Caprese



18.-

Greca

Insalata verde servita con pomodoro, cipolle, cetrioli, olive e feta



18.-

Fitness

Insalata mista servita con pollo, rucola e scaglie di grana



18.-

Vegan Cæsar Salade

Insalata mista servita con avocado, verdure grigliate e pomodorini



19.-

Pomodoro e cipolla



8.-

Salse fatte in casa: Francese, Italiana

# Zuppe

Minestrone del Piano di Magadino

Minestrone di verdure locali

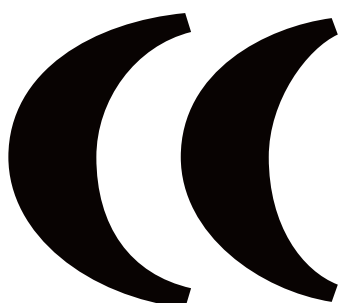


13.-

Crema di pomodoro



10.-



# Antipasti

CHF

<b>Tartare di manzo 100 g</b>	29.-
PA/UY/AR/CH   Servita con pane casereccio della Monda tostato	
<b>Bresaola punta d'anca</b>	29.-
Servita con rucola e scaglie di grana	
<b>Tagliere di salumi e formaggi nostrani</b>	30.-
<b>Crudo &amp; Mozzarella di Bufala</b>	26.-
Prosciutto crudo San Daniele e mozzarella di bufala	
<b>Crudo &amp; Melone</b>	29.-
Prosciutto crudo San Daniele e melone di stagione	
<b>Tomino alla piastra</b>	  18.-
Servito su un letto di verdure grigliate	
<b>Carpaccio di verdure</b>	  18.-
All'aceto balsamico ridotto	
<b>Crudo &amp; Burrata</b>	26.-
Prosciutto crudo San Daniele con burrata serviti con pomodorini	
<b>Carpaccio di manzo</b>	29.-
Servito con rucola e scaglie di grana	
<b>Vitello tonnato</b>	30.-
CH   Servito con salsa tonnata fatta in casa	
<b>Roast beef</b>	33.-
CH   Servito con salsa tartare fatta in casa	
<b>Cozze marinara</b>	25.-

# Primi

CHF

## I classici gnocchi di patate

(Fatti in casa) Burro e salvia / Pomodoro



23.-

## Gnocchi di patate

(Fatti in casa) Gorgonzola, pere e noci / al Merlot con luganighetta croccante



27.- / 29.-

## Gnocchi di zucca

(Fatti in casa) Speck e funghi porcini / Funghi porcini e prezzemolo

31.-

## Spaghetti alla Chitarra

CH / IT | (Fatti in casa) Bolognese / Alla carbonara

29.-

## Spaghetti alla Chitarra

(Fatti in casa) Allo scoglio / Alla vongole Veraci

35.-

## Fettuccine verdi

(Fatti in casa) Al Parmigiano, Appenzeller e panna



28.-

## Bucatini all'Amatriciana

IT | (Fatti in casa) Con guanciale Vismara

28.-

## Caserecce al pesto di basilico fatto in casa

(Fatti in casa)

29.-

## Ravioli con sogni d'estate

(Fatti in casa) Ravioli di ricotta al profumo di limone



28.-

## Ravioli di ricotta e spinaci

(Fatti in casa) Al burro e salvia



29.-

## Ravioli ripieni

CH | (Fatti in casa) Al brasato di manzo



32.-

## Risotto

CH | Al Merlot e luganighetta

28.-

## Risotto special

Ai funghi porcini al profumo di tartufo



30.-



# Secondi

CHF

## Pollo al cestello

31.-

CH | Accompagnato da patatine fritte e salsa La Monda (anche piccante)

## Ossobuchi di maiale

32.-

CH | Accompagnato con risotto allo zafferano

## Stinco di maiale

29.-

CH | Accompagnato da tagliatelle

## Filetto di manzo ai tre pepi

45.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

## Filetto di manzo grigliato con burro alle erbe

45.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

## Filetto di manzo ai funghi porcini

49.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

## Pailarde di manzo alla griglia

39.-

PA/UY/AR/CH | (160g) Servito con patatine fritte e verdure

## Tartare di manzo

39.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servita con pane casereccio della Monda tostato e burro

## Tagliata di manzo all'aceto balsamico

39.-

PA/UY/AR/CH | Servita con rucola, scaglie di grana, pomodorini e patatine fritte

## Cordon bleu di maiale

34.-

CH | (circa 300 g) Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso

## Costolette d'agnello

37.-

AU | Servite con patatine fritte, verdure o riso

## Entrecôte alla griglia con burro alle erbe fini

39.-

PA/UY/AR/CH | Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso

## Hamburger La Monda

19.- / 29.-

PA/UY/AR/CH | Singolo / XXL. Accompagnato da patatine fritte

## Filetto di branzino alla mediterranea

PDG

PESCE GELO MSC | Servite con patatine fritte, verdure o riso

## Grigliata mista di pesce

46.-

PESCE GELO MSC | Servite con patatine fritte, verdure o riso

Se non specificato tutti i nostri secondi vengono serviti con patatine fritte, verdure o riso selvatico.  
Supplemento ulteriore contorno 3.-

# 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 urli 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 premeesti 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’insegna, 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.

# Pizze

CHF

## Marinara

Pomodoro, aglio, origano e olio EVO

12.-

## Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico

14.-

## Roma

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi

16.-

## Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

16.-

## Puglia

Pomodoro, mozzarella e cipolle

16.-

## Sicilia

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olive

16.-

## Tonno e cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

18.-

## Diavola

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

16.-

## Scugnizza

Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, aglio e basilico

16.-

## Paesana

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e pomodorini



18.50

## Prosciutto

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

16.50

## Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

17.50

## Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e peperoni

18.50

## Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi misti

18.-

## Padrino

Pomodoro, mozzarella e gorgonzola

17.50

## Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

18.50

CHF

<b>Calzone</b>	19.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo*	
<b>Regina</b>	18.50
Pomodoro, pomodorini, bufala, olio evo e basilico	
<b>Cavalluccio marino</b>	19.50
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e origano	
<b>La Monda</b>	19.50
Pomodoro, mozzarella, cipolle, gorgonzola e scaglie di grana	
<b>Cavallina storna</b>	26.-
Mozzarella, pomodorini, rucola, cipolla rossa, prosciutto crudo e burrata	
<b>Purosangue</b>	26.-
Mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana	
<b>Pegaso</b>	26.-
Mozzarella bufala, prosciutto crudo e rucola	
<b>Eclipse</b>	23.-
Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana	
<b>Ribot</b>	23.-
Mozzarella, mascarpone, pomodorini, speck e noci	
<b>Big Jake (per 4 persone)**</b>	59.-
Pizza al metro 1/3 Margherita, 1/3 Prosciutto, 1/3 Verdure grigliate	
<b>Varenne</b>	24.-
Pomodoro, mozzarella bufala, prosciutto cotto, verdure grigliate e pomodorini.	
<b>Focaccia</b>	9.-
Olio EVO e origano	
<b>Pizza del mese</b>	19.50

\* Uova nostrane della ditta Al Mirtillo a S. Antonino

\*\* Farciture supplementari 5.-

Per la clientela affetta da celiachia non si garantisce la non contaminazione con la farina

**PEGASO** figura della mitologia greca, è il più famoso dei cavalli alati e secondo il mito nacque dal terreno bagnato dal sangue versato quando Perseo tagliò il collo di Medusa. Molti anni più tardi Atena diede al valoroso guerriero Bellerofonte delle briglie d'oro per domare il cavallo. Dopo averlo domato i due divennero inseparabili compagni, ma Bellerofonte che era arrogante e ambizioso, desiderava volare fino al Monte Olimpo per diventare immortale.

Zeus per punire la sua insolenza, mandò un tafano a pungere Pegaso, il quale disarcionò il cavaliere facendolo precipitare sulla Terra. Il cavallo restò con Zeus che lo utilizzò per trascinare il suo mitico carro pieno di folgori nel cielo.

**ECLIPSE** nacque il primo aprile 1764 nel corso di un'eclissi solare a cui deve il suo nome. Discendente da Godolphin Arabian e da Darley Arabian, nasce probabilmente nelle scuderie del principe Guglielmo, duca di Cumberland a Windsor. Eclipse è stato un cavallo da corsa britannico che si ritirò nel 1771 dalle competizioni per mancanza di concorrenti poiché più nessuno osava affrontarlo, restando così imbattuto per tutta la sua carriera.

Mori di coliche il 26 febbraio 1789 a 24 anni.

**RIBOT** campione mondiale di galoppo, nacque il 27 febbraio 1952 a Lexington. Fu di proprietà della scuderia Razza Dormello Olgiata di Dormelletto e corse tutta la carriera con il fantino Enrico Camici.

Fu vincitore di ben 16 volte consecutive di importanti gran premi europei, tra cui due Arc de Triomphe e un King George and Queen Elizabeth Stakes. Fu un cavallo di grande successo nonostante le premesse non fossero le migliori dato che era un puledro piccolo e sproporzionato.



**BIG JAKE** il cavallo più grande del mondo, è nato nel marzo 2001 nello stato del Nebraska, USA. Questo imponente destriero di razza Belgio, dal mantello rosso fulvo, ha suscitato ammirazione per la sua straordinaria altezza di 210 cm e il peso impressionante di 1.200 kg. Nel 2010, Big Jake è entrato nel Guinness World Records come il cavallo più alto al mondo. Dopo una carriera nelle competizioni di cavalli da tiro, Big Jake è andato in pensione nel 2013, continuando a deliziare i visitatori della fattoria con la sua presenza maestosa.

La sua morte, annunciata il 27 giugno 2021, è stata un duro colpo per Jerry Gilbert e la comunità. Gilbert ha descritto Big Jake come un "gentle giant" e ha deciso di mantenere vuoto il suo stallo come toccante memoriale a questo straordinario esemplare equino.

**VARENNE** cavallo trottatore italiano nacque presso l'allevamento di Zenzalino a Copparo in provincia di Ferrara il 19 maggio 1995. Varenne, soprannominato "Il Capitano", figlio dello stallone americano Waikiki Beach e della fattrice italiana Ialmaz, deve il suo nome alla via di Parigi, rue de Varenne, dove si trova l'ambasciata italiana. È considerato uno dei migliori trottatori di tutti i tempi e corse dal 1998 al 2002.

Formò un binomio inscindibile per tutta la sua carriera con il driver romano Giampaolo Minnucci, vincendo oltre 6 milioni di euro in montepremi con 62 successi nelle 73 gare disputate.



# Per i nostri piccoli ospiti

CHF

Bocconcini di pollo impanati

Serviti con patatine fritte

15.-

Pasta al pomodoro o al pesto

11.-

Gnocchi al pomodoro o al pesto

11.-

Porzione patatine fritte

6.-

## Bevande

Bicchiere di sciroppo <sup>1 / 2 / 3 dl</sup>

1.- / 2.- / 3.-

## Pizze

Unicorno

Pomodoro, mozzarella, patatine e wurstel

16.-

Spirit

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

15.-

# Caffetteria

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 al ginseng	3.50
Capuccino	4.-
Mini cappuccino	3.-
Latte macchiato	4.-
Ovomaltina	4.50
Cioccolata Suchard	4.50
Bicchire di latte <sup>2 dl</sup>	2.-
Tè <sup>2 dl</sup>	3.20



# Bibite

CHF

Acqua Eptinger Rossa gasata <sup>5 dl / 1 l</sup>	5.- / 9.-
Acqua Eptinger Blu senza gas <sup>5 dl / 1 l</sup>	5.- / 9.-
Coca Cola Classica / Zero <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Red Bull <sup>3.3 dl</sup>	5.50
Rivella Blu / Rossa <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Ramseier <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Aranciata Dolce e Amara <sup>2 dl</sup>	5.-
Chinotto <sup>2 dl</sup>	5.-
Tè freddo Limone / Pesca <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Succo di frutta Pesca / Pera <sup>2 dl</sup>	5.-
Spremuta di arancia fresca <sup>2 dl</sup>	5.50
Gazzosa Limone / Mandarino <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Schweppes Limone / Tonica <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Bicchiera acqua gasata <sup>2 dl</sup>	2.-



**Q**  
**Q** **Cin-Cin!**

# Birre

CHF

<b>Paulaner Münchner Hell alla spina</b> <sup>2 / 3 / 5 dl</sup> (4.9% Vol) Birra beverina, delicata e finemente maltata	3.60 / 4.20 / 6.50
<b>Panachè</b> <sup>2 / 3 / 5 dl</sup> (2.5% Vol) Birra arricchita da dolci toni frizzanti	3.60 / 4.20 / 6.50
<b>Paulaner HefeWeiss</b> <sup>5 dl</sup> (5.5% Vol) Birra non filtrata, con sapore di pane fresco e un aroma delicato	7.50
<b>Paulaner Weiss Dunkel</b> <sup>5 dl</sup> (5.3% Vol) Birra non filtrata, scura, piacevolmente vigorosa dal sapore delicato	7.50
<b>Samuel Adams Boston Lager</b> <sup>3.3 dl</sup> (4.9% Vol) Birra beverina, delicata e finemente maltata	6.-
<b>Bitburger Drive analcolica</b> <sup>3.3 dl</sup> (0.0% Vol) Tutto il sapore di una buona birra tedesca ma senza alcool	5.-
<b>Daura Damm glutenfree</b> <sup>3.3 dl</sup> (5.4% Vol) Ottima birra senza glutine dal sapore morbido e maltato	5.-
<b>Officina della birra Mithra</b> <sup>3.3 dl</sup> (5.6% Vol) Irish Red Ale. Birra al palato gentile ed equilibrata	7.50
<b>Officina della birra Kremlin</b> <sup>3.3 dl</sup> (9% Vol) Imperial Russian Stout. Birra robusta, con nota decisa di caffè e cioccolato	7.50

# Aperitivi

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

# Amari

CHF

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

# Distillati

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

Si rammenta alla spettabile clientela che in base all'art. 50 de L.E.P. non si servono bevande alcoliche a persone di età inferiore ad anni 18, a persone in evidente stato di ebbrezza ed a persone interdette all'uso di sostanze alcoliche segnalate dalle autorità.

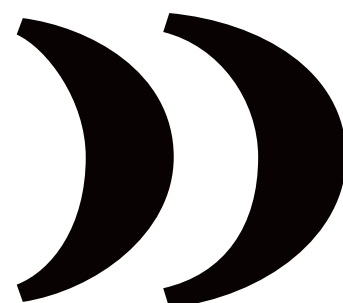
# Cocktail

CHF

Aperol Spritz	8.-
Campari Spritz	8.-
Campari Orange	8.-
Negroni Sbagliato	10.-
Mojito	10.-
Mimosa	10.

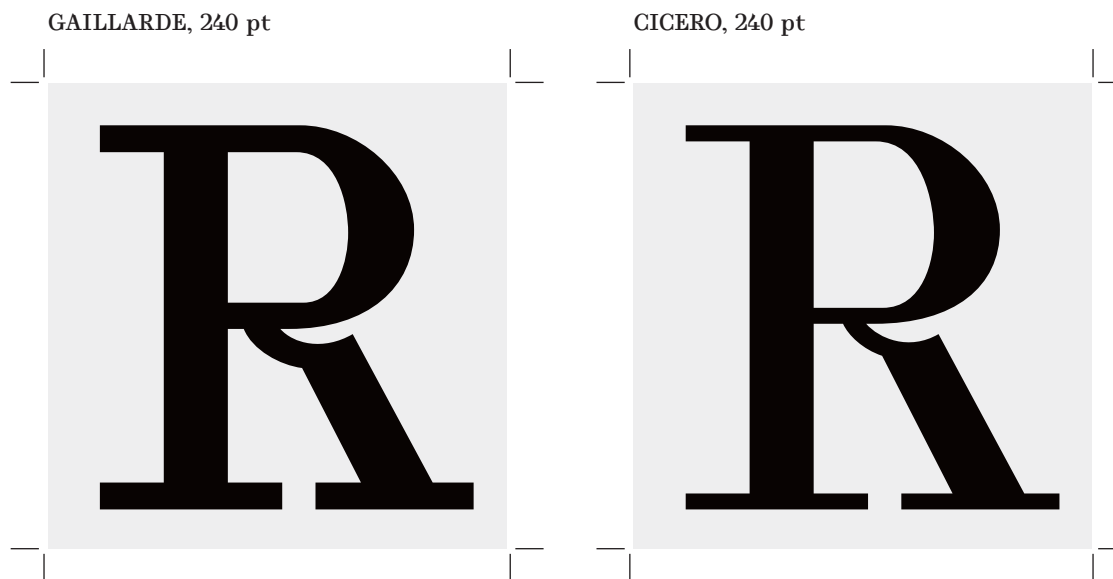
# Liquori

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



Per la realizzazione di questo menù è stata impiegata una font disegnata specificatamente per il Ristorante Pizzeria LA MONDA, un revival ispirato alla classica Didot, con un occhio di riguardo a lavori più contemporanei come la Didot Elder di François Rappo e la Totentanz di Bureau Brut.

Questo carattere tipografico è attualmente disponibile in due taglie di corpo differenti: GAILLARDE per i testi più piccoli; e la CICERO per i formati più grandi. I loro nomi derivano dallo specimen del 1828 della fonderia Polyamatype di H. Didot, a Parigi.

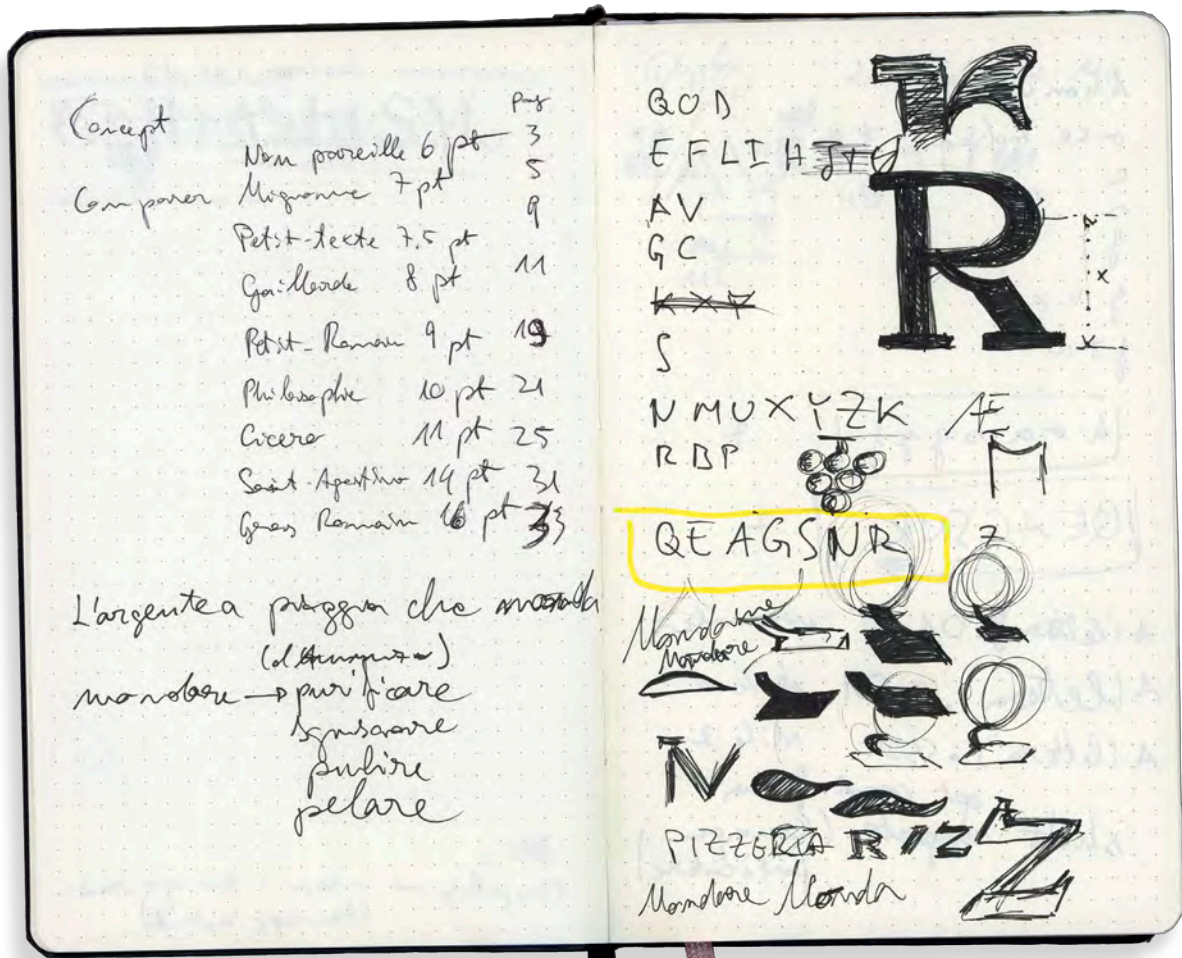


Specimen de caractère  
Carattere tipografico  
Dimensioni  
Disegnato da  
Seguito da

LA MONDA  
254 glifi  
GAILLARDE; CICERO  
SIMONE MASONI  
BENOÎT CANAUD

Ogni disegno, ogni forma, trasmette un sentimento, così come un carattere tipografico. Disegnarne uno completo non è assolutamente facile, ci vogliono mesi, infine stampe, occhi acuti e correzioni su correzioni.

Queste forme sono sì eleganti, ma soprattutto rurali, con il profumo dei campi appena concimati e il trotto dei cavalli in lontananza. Un bene prezioso che spesso si tende a dimenticare.



LA MONDA, GAILLARDE, 18 pt

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	Æ	Œ		
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o
p	q	r	s	t	u	v	w	x	y	z	g	æ	œ	fb
ff	ffi	ffj	fh	ffj	fj	fk	ft	fi	fl	ii	ij	st	ti	tt
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	&	!	?	ç	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	o	&	F	€	\$	
¼	½	¾	⅓	⅔	⅕	⅖	⅜	⅙	#	%	‰	[	\	]
+	-	±	×	÷	=	<	>	*	^	_	@	(	/	)
.	,	;	:	'	'	“	”	«	»	≈	J	♠	♣	♣

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

