



# Menükarte

Ristorante  
Pizzeria

LA MONDA



clok clok

clok clok

clok clok

clok clok

clok clok

clok clok

clok clok Hi-Hi-Hi!

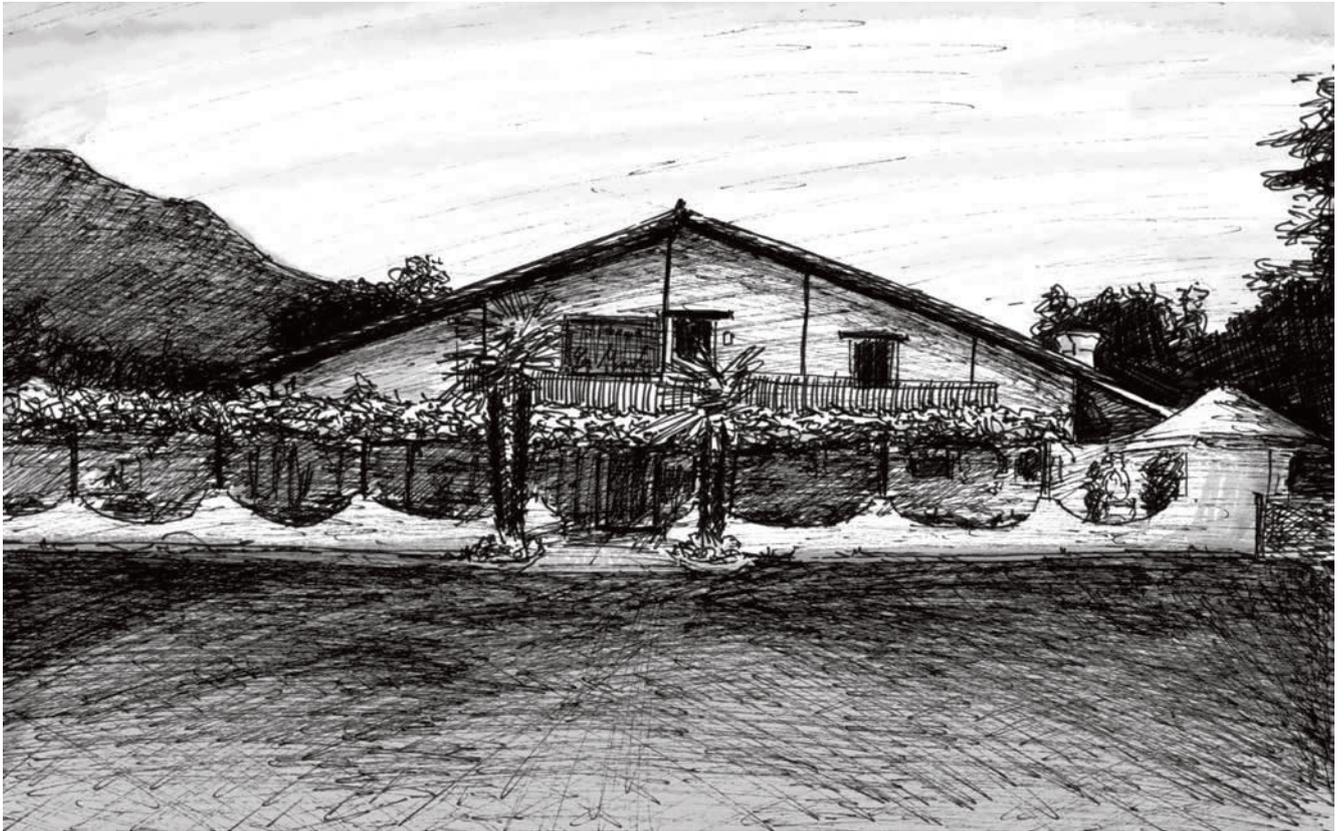
clok clok

clok clok

clok clok

clok clok

clok clok



# Herzlich willkommen

Das W-LAN funktioniert nicht funktioniert:  
**reden Sie miteinander.**

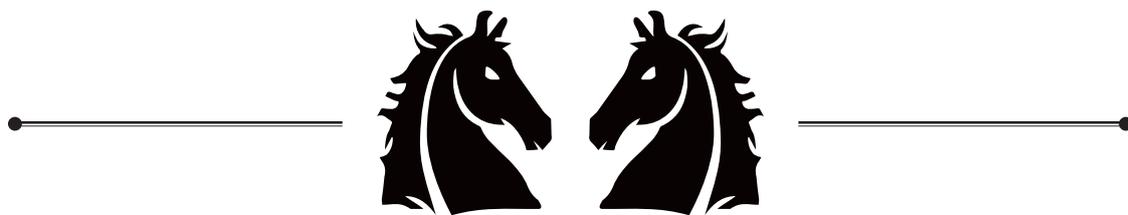


Das Restaurant Pizzeria LA MONDA befindet sich im Herzen des Piano di Magadino, in einer Umgebung, in der Ruhe und Authentizität es erlauben, dem Alltag zu entfliehen und sich von der Majestät der Pferde verzaubern zu lassen.

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.

Auf Vorbestellung ist glutenfreies Poulet im Körbchen erhältlich. Außerdem bieten wir glutenfreie Gnocchi gegen einen Aufpreis von CHF 4.- an.

Das Poulet ist laktosefrei.



Gericht mit Produkten aus dem Piano di Magadino



Vegetarisches Gericht, kann Milchprodukte und Eier enthalten



Glutenfreies Gericht



Veganes Gericht

S

# Salate

CHF

Grüner Salat



10.-

Gemischter Salat



11.-

Fitness-Salat

Gemischter Salat mit Hähnchen, Rucola und Parmesanspänen



20.-

Tomaten- und rote Zwiebelsalat



10.-

Veganer Caesar Salat

Gemischter Salat serviert mit gegrilltem Gemüse und Kirschtomaten



20.-

Hausgemachte Saucen: Französisch, Italienisch

# Suppen

Minestrone vom Piano di Magadino

Minestrone di verdure locali



14.-

Tomatencremesuppe

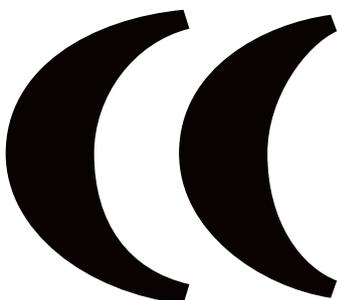


10.-

Kürbisc cremesuppe mit Croûtons und Sahne



15.-



# Antipasti

CHF

## Rindstatar 100 g

PA/UY/AR/CH | Serviert mit geröstetem hausgemachtem Monda-Brot

30.-

## Vegetarisches Tatar 100 g

Serviert mit geröstetem hausgemachtem Monda-Brot



30.-

## Bresaola punta d'anca

Serviert mit Rucola und Grana-Spänen

29.-

## Rindercarpaccio

Serviert mit Rucola, Grana-Spänen und Baumnüssen

31.50

## Aufschnittplatte aus regionalen Spezialitäten

33.-

## Kleine Käseauswahl aus dem Tessin

Bella Grotta, Alpe Cadonigo, Ziegenformagella



15.-

## Rohschinken & Büffelmozzarella

San Daniele Rohschinken und Büffelmozzarella



29.-

## Gegrillter Tomino-Käse

Serviert auf einem Bett aus gegrilltem Gemüse



20.-

## Gemüse-Carpaccio

Mit reduzierter Balsamico-Essig

19.50

## Rohschinken & Burrata

San Daniele Rohschinken und Burrata serviert mit Cherrytomaten

29.-

## Miesmuscheln Marinara

30.-

# Primi

CHF

## Klassische Kartoffelgnocchi

(Hausgemacht) Butter und Salbei / Tomatensauce



24.-

## Kartoffelgnocchi

CH | (Hausgemacht) Gorgonzola, Birnen und Nüsse / Mit Merlot und Luganighetta



28.- / 31.-

## Kürbisgnocchi

CH | (Hausgemacht) Speck und Steinpilze / Steinpilze und Petersilie

31.-

## Spaghetti alla Chitarra

CH / IT | (Hausgemacht) Bolognese / Carbonara

29.- / 30.-

## Spaghetti alla Chitarra

(Hausgemacht) Mit Meeresfrüchten / Mit Venusmuscheln

36.- / 35.-

## Grüne Fettuccine

(Hausgemacht) Mit Parmigiano, Appenzeller und Sahne



29.-

## Bucatini all'Amatriciana

IT | (Hausgemacht) Mit Vismara Guanciale

30.-

## Caserecce mit hausgemachtem Basilikumpesto

(Hausgemacht)

29.-

## Kastanienmehl-Strozzapreti

CH | Nach „Boscaiola“-Art

30.-

## Ricotta und Spinat Ravioli

(Hausgemacht) Mit Butter und Salbei



29.-

## Gefüllte Ravioli

CH | (Hausgemacht) Mit Rinderschmorbraten



33.-

## Risotto

CH | Mit Merlot und Luganighetta

29.-

## Risotto special

Mit Roter Bete und Gorgonzola-Creme / mit Steinpilzen



31.-

Auf Vorbestellung sind glutenfreie Gnocchi gegen einen Aufpreis von CHF 4.- erhältlich.

# Secondi

CHF

## Hähnchen im Körbchen

32.-

CH | Serviert mit Pommes frites und La Monda Sauce (auch scharf)

## Schweine-Ossobuco

32.-

CH | Serviert mit Safran-Risotto

## Schweinshaxe

31.-

CH | Serviert mit Tagliatelle

## Rinderfilet mit drei Pfeffersorten

46.-

PA/UY/AR/CH | 160 g | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter

46.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Rinderfilet mit Steinpilzen

49.50

PA/UY/AR/CH | (160 g) | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Gegrillte Rindspailarde

39.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Rindstatar

40.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) | Serviert mit geröstetem hausgemachtem Monda-Brot und Butter

## Rindertagliata mit Balsamicoessig

40.-

PA/UY/AR/CH | Serviert mit Rucola, Grana-Spänen, Cherrytomaten und Pommes frites

## Schweine-Cordon Bleu

36.-

CH | (ca. 300 g) | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Lammkoteletts

39.-

AU | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Gegrilltes Entrecôte mit feiner Kräuterbutter

39.-

PA/UY/AR/CH | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Hamburger La Monda



20.- / 30.-

PA/UY/AR/CH | VEGETARISCH | Einzel / XXL. Serviert mit Pommes frites

## Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art

PDG

FISCH TIEFGEFROREN MSC | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

## Gemischter Fischgrill

49.-

FISCH TIEFGEFROREN MSC | Serviert mit Pommes frites, Gemüse oder Reis

Auf Vorbestellung ist es möglich, das Poulet im Körbchen glutenfrei zu bestellen, gegen einen Aufpreis von CHF 4.-. Das Poulet ist laktosefrei.

Sofern nicht anders angegeben, werden alle Hauptgerichte mit Pommes frites, Gemüse oder Wildreis serviert. Aufpreis für eine zusätzliche Beilage: CHF 5.-.

# 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 seguitaesti 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,  
seguitaesti 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.

# Pizze

CHF

## Marinara

Tomaten, Knoblauch, Oregano und EVO-Öl

13.-

## Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

14.50

## Roma

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano und Kapern

16.50

## Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Oregano

16.50

## Puglia

Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln

16.50

## Sicilia

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano und Oliven

16.50

## Tonno e cipolle

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

18.50

## Diavola

Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami

16.50

## Scugnizza

Tomaten, Mozzarella, Grana-Späne, Knoblauch und Basilikum

16.50

## Paesana

Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse und Cherrytomaten



19.-

## Prosciutto

Tomaten, Mozzarella und Kochschinken

17.-

## Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Pilze

18.-

## Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken und Paprika

19.-

## Quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und gemischte Käsesorten

19.-

## Padrino

Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola

18.-

## Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze und Artischocken

19.-

CHF

<b>Calzone</b>	19.50
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze und Ei*	
<b>Regina</b>	19.-
Tomaten, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, EVO-Öl und Basilikum	
<b>Cavalluccio marino</b>	22.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Oregano	
<b>La Monda</b>	21.-
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Gorgonzola und Grana-Späne	
<b>Cavallina storna</b>	27.-
Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, rote Zwiebel, Rohschinken und Burrata	
<b>Purosangue</b>	27.-
Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola und Grana-Späne	
<b>Pegaso</b>	27.-
Büffelmozzarella, Rohschinken und Rucola	
<b>Eclipse</b>	24.-
Mozzarella, Bresaola, Rucola und Grana-Späne	
<b>Ribot</b>	24.-
Mozzarella, Mascarpone, Cherrytomaten, Speck und Nüsse	
<b>Big Jake (für 4 Personen)**</b>	60.-
Meterpizza $\frac{1}{3}$ Margherita, $\frac{1}{3}$ Schinken, $\frac{1}{3}$ gegrilltes Gemüse	
<b>Varenne</b>	25.-
Tomaten, Büffelmozzarella, Kochschinken, gegrilltes Gemüse und Cherrytomaten	
<b>Focaccia</b>	9.50
EVO-Öl und Oregano	
<b>Pizza des Monats</b>	24.50

\* Frische Eier von der Firma Al Mirtillo in S. Antonino

\*\* Zusätzliche Beläge 5.-

Für Zöliakie-Betroffene wird keine Kontaminationsfreiheit mit Mehl garantiert

**PEGASO** eine Gestalt der griechischen Mythologie, ist das berühmteste geflügelte Pferd. Laut Mythos entstand es aus dem vom Blut getränkten Boden, als Perseus Medusas Kopf abschlug. Viele Jahre später gab Athena dem tapferen Krieger Bellerophon ein goldenes Zaumzeug, um das Pferd zu zähmen. Nachdem er Pegasus gezähmt hatte, wurden die beiden unzertrennliche Gefährten. Doch Bellerophon, der arrogant und ehrgeizig war, wollte zum Olymp fliegen, um unsterblich zu werden.

Zeus, um seine Anmaßung zu bestrafen, schickte eine Bremse, die Pegasus stach und Bellerophon zu Boden warf. Das Pferd blieb bei Zeus, der es benutzte, um seinen mythischen Wagen voller Blitze durch den Himmel zu ziehen.

**ECLIPSE** wurde am 1. April 1764 während einer Sonnenfinsternis geboren, die ihm seinen Namen gab. Er war ein Nachkomme von Godolphin Arabian und Darley Arabian und wurde wahrscheinlich in den Ställen von Prinz William, Herzog von Cumberland, in Windsor geboren. Eclipse war ein britisches Rennpferd, das sich 1771 aus den Wettkämpfen zurückzog, weil es keine Konkurrenz mehr gab, da niemand es wagte, gegen ihn anzutreten. So blieb er während seiner gesamten Karriere ungeschlagen.

Er starb am 26. Februar 1789 im Alter von 24 Jahren an Koliken.

**RIBOT** ein Weltmeister im Galopp, wurde am 27. Februar 1952 in Lexington geboren. Er gehörte dem Rennstall Razza Dormello Olgiata aus Dormelletto und bestritt seine gesamte Karriere mit dem Jockey Enrico Camici.

Er gewann 16 Mal in Folge bedeutende europäische Grand Prix, darunter zwei Arc de Triomphe und einen King George and Queen Elizabeth Stakes. Trotz anfänglich schlechter Voraussetzungen, da er ein kleiner und unverhältnismäßiger Fohlen war, war er ein äußerst erfolgreiches Pferd.



**BIG JAKE** das größte Pferd der Welt, wurde im März 2001 im Bundesstaat Nebraska, USA, geboren. Dieses imposante belgische Zugpferd mit rotbraunem Fell beeindruckte durch seine außergewöhnliche Höhe von 210 cm und sein beeindruckendes Gewicht von 1.200 kg. Im Jahr 2010 wurde Big Jake als das größte Pferd der Welt ins Guinness-Buch der Rekorde aufgenommen. Nach einer Karriere in Zugpferdewettbewerben ging Big Jake 2013 in den Ruhestand und erfreute weiterhin die Besucher der Farm mit seiner majestätischen Präsenz.

Sein Tod, der am 27. Juni 2021 bekannt gegeben wurde, war ein schwerer Schlag für Jerry Gilbert und die Gemeinde. Gilbert beschrieb Big Jake als einen "sanften Riesen" und entschied sich, seinen Stall leer zu lassen, als berührendes Denkmal für dieses außergewöhnliche Pferd.

**VARENNE** ein italienisches Trabrennpferd, wurde am 19. Mai 1995 auf dem Gestüt Zenzalino in Copparo in der Provinz Ferrara geboren. Varenne, auch "Il Capitano" genannt, ist der Sohn des amerikanischen Hengstes Waikiki Beach und der italienischen Stute Ialmaz. Seinen Namen verdankt er der Straße in Paris, der Rue de Varenne, in der sich die italienische Botschaft befindet. Er gilt als einer der besten Trabrennpferde aller Zeiten und lief von 1998 bis 2002.

Während seiner gesamten Karriere bildete er ein unzertrennliches Duo mit dem römischen Fahrer Giampaolo Minnucci und gewann über 6 Millionen Euro Preisgeld mit 62 Siegen in 73 Rennen.



# Für unsere kleinen Gäste

CHF

**Panierte Hähnchenstücke** 17.-  
Serviert mit Pommes frites

**Pasta mit Tomatensauce oder Pesto** 13.-

**Gnocchi mit Tomatensauce oder Pesto** 13.-

**Portion Pommes frites** 7.-

## Getränke

**Glas Sirup** <sup>1 / 2 / 3 dl</sup> 1.- / 2.- / 3.-

## Pizze

**Einhorn** 17.-  
Tomaten, Mozzarella, Pommes frites und Würstchen

**Spirit** 16.-  
Tomaten, Mozzarella und Kochschinken

# Caffetteria

CHF

Espresso liscio	2.50
Espresso orzo	3.50
Espresso Deca	3.50
Espresso Deca macchiato	3.60
Doppio espresso	5.-
Espresso macchiato	2.80
Espresso crème	3.-
Espresso al ginseng	3.50
Espresso corretto	4.10
Tazza grande crème	4.10
Tazza grande latte	4.10
Tazza grande liscio	4.-
Tazza grande orzo	4.50
Tazza grande corretto	5.10
Tazza grande al ginseng	4.50
Capuccino	4.50
Mini cappuccino	3.-
Latte macchiato	4.20
Ovomaltina	4.70
Cioccolata Suchard	4.70
Glas Milch <sup>2 dl</sup>	2.10
Tee <sup>2 dl</sup>	3.50

# Getränke

CHF

Eptinger Wasser Rot mit Kohlensäure <sup>5 dl / 11</sup>	5.- / 9.-
Eptinger Wasser Blau ohne Kohlensäure <sup>5 dl / 11</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.-
Eistee Zitrone / Pfirsich <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Fruchtsaft Pfirsich / Birne <sup>2 dl</sup>	5.-
Frisch gepresster Orangensaft <sup>2 dl</sup>	5.50
Gazzosa Zitrone / Mandarine <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Schweppes Zitrone / Tonic <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Glas Wasser mit Kohlensäure <sup>2 dl</sup>	2.-



**Q**  
**q**

**Cin-Cin!**

# Biere

CHF

<b>Paulaner Münchner Hell vom Fass</b> <sup>2 / 3 / 5 dl</sup> (4.9% Vol) Ein süffiges, mildes und feinmalziges Bier	3.60 / 4.20 / 6.50
<b>Panachè</b> <sup>2 / 3 / 5 dl</sup> (2.5% Vol) Bier mit spritzigen, süßen Noten	3.60 / 4.20 / 6.50
<b>Paulaner HefeWeiss</b> <sup>5 dl</sup> (5.5% Vol) Ungefiltertes Bier mit frischem Brotaroma und einem zarten Duft	7.50
<b>Paulaner Weiss Dunkel</b> <sup>5 dl</sup> (5.3% Vol) Ungefiltertes, dunkles Bier, angenehm kräftig und zart im Geschmack	7.50
<b>Laboratorio birrario ticinese L'Avvelenata</b> <sup>3.3 dl</sup> (5.2 % Vol) IPA. Handwerklich gebrautes Bier, leicht bernsteinfarben, wenig bitter	7.50
<b>Laboratorio birrario ticinese Asia</b> <sup>3.3 dl</sup> (4.6 % Vol) Golden Ale. Sommerliches, handwerklich gebrautes Bier mit feinem Aroma	7.50
<b>Laboratorio birrario ticinese Locomotiva</b> <sup>3.3 dl</sup> (6.8 % Vol) Bockbier. Rotes, handwerklich gebrautes Bier mit malzigen Noten	7.50

# Aperitifs

<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)	7.-
<b>Campari Bitter</b> <sup>0.4 dl</sup> (23% Vol)	7.50
<b>Martini Bianco</b> <sup>0.4 dl</sup> (15% Vol)	7.50
<b>Prosecco Extra Dry</b> <sup>1 dl</sup> (15% Vol)	7.50

# Bitterliköre

CHF

<b>Ramazotti</b> <sup>4 cl</sup> (30% Vol)	8.-
<b>Braulio</b> <sup>4 cl</sup> (21% Vol)	8.-
<b>Averna</b> <sup>4 cl</sup> (29% Vol)	8.-
<b>Jägermeister</b> <sup>4 cl</sup> (35% Vol)	8.-
<b>Appenzeller</b> <sup>4 cl</sup> (29% Vol)	8.-
<b>Cynar</b> <sup>4 cl</sup> (16.5% Vol)	8.-
<b>Amaro del capo</b> <sup>4 cl</sup> (30% Vol)	8.-
<b>Amaro Generoso</b> <sup>4 cl</sup> (21% Vol)	8.-
<b>Amaro Monte Negro</b> <sup>4 cl</sup> (23% Vol)	8.-

# Spirituosen

<b>Vecchia Romagna</b> <sup>2 cl</sup> (38% Vol)	8.-
<b>Bacardi Rum Bianco</b> <sup>4 cl</sup> (37.5% Vol)	8.-
<b>Gin Gordon</b> <sup>4 cl</sup> (37.5% Vol)	8.-
<b>Gin Bisbino</b> <sup>4 cl</sup> (40% Vol)	8.-
<b>Rum Havana Club Anejo</b> <sup>4 cl</sup> (40% Vol)	8.-
<b>Wodka Eristoff</b> <sup>4 cl</sup> (37.5% Vol)	8.-
<b>Jack Daniel's whiskey</b> <sup>4 cl</sup> (40% Vol)	8.-
<b>Cognac Hennessy</b> <sup>2 cl</sup> (40% Vol)	10.-
<b>Cognac Grand Marnier</b> <sup>2 cl</sup> (40% Vol)	10.-

Es wird darauf hingewiesen, dass gemäß Artikel 50 des L.E.P. keine alkoholischen Getränke an Personen unter 18 Jahren, an Personen in offensichtlich betrunkenem Zustand und an Personen, die von den Behörden als alkoholabhängig gemeldet wurden, serviert werden.

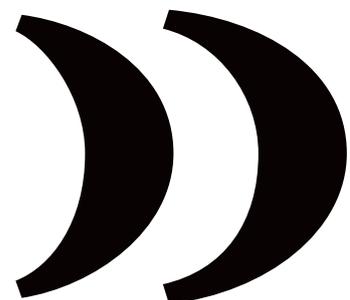
# Cocktails

CHF

Aperol Spritz	8.50
Campari Spritz	8.50
Campari Orange	10.-
Negroni Sbagliato	10.-
Mojito	10.-
Mimosa	8.50

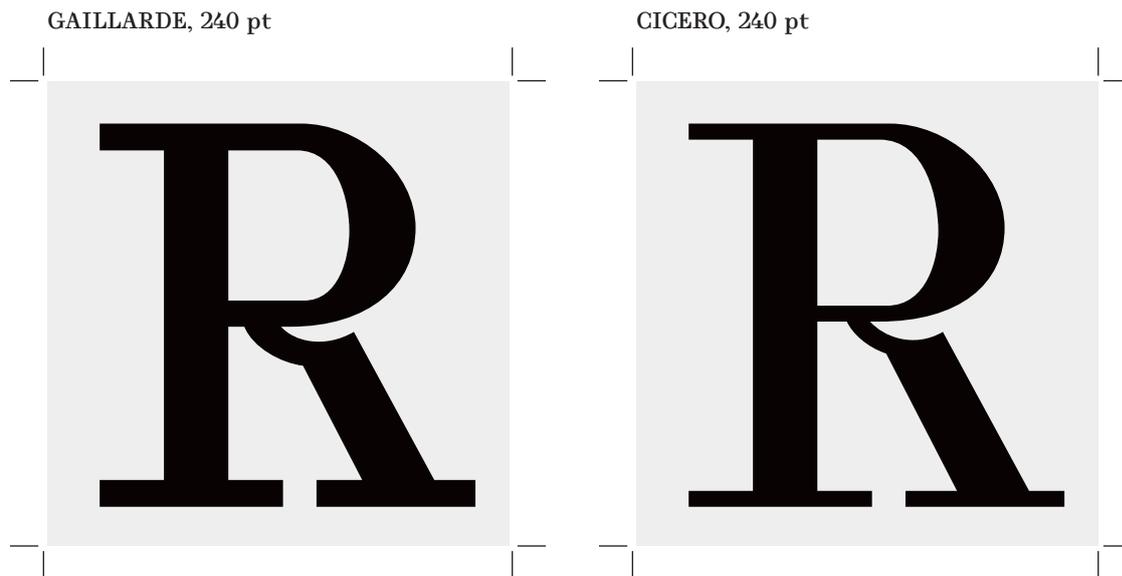
# Liköre

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 die Erstellung dieser Speisekarte wurde eine Schrift verwendet, die speziell für das Restaurant Pizzeria LA MONDA entworfen wurde, ein Revival, das von der klassischen Didot inspiriert ist, mit einem Blick auf zeitgenössischere Arbeiten wie die Didot Elder von François Rappo und die Totentanz von Bureau Brut.

Diese Schriftart ist derzeit in zwei verschiedenen Schriftgraden erhältlich: GAILLARDE für kleinere Texte und CICERO für größere Formate. Ihre Namen leiten sich vom Musterbuch von 1828 der Polyamatype-Gießerei von H. Didot in Paris ab.



Spezimen des Schriftzeichens  
Schriftart  
Größe  
Entworfen von  
Gefolgt von

LA MONDA  
254 Glyphen  
GAILLARDE; CICERO  
SIMONE MASONI  
BENOÎT CANAUD

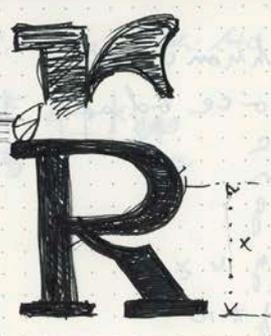
Jede Zeichnung, jede Form vermittelt ein Gefühl, so wie eine Schriftart. Eine komplette zu entwerfen ist keineswegs einfach, es dauert Monate, schließlich Drucke, scharfe Augen und Korrekturen über Korrekturen.

Diese Formen sind zwar elegant, aber vor allem ländlich, mit dem Duft frisch gedüngter Felder und dem Trab ferner Pferde. Ein kostbares Gut, das oft vergessen wird.

Concept	pt
Non pareille 6 pt	3
Componer Mignonne 7 pt	5
Petit-texte 7.5 pt	9
Gaillarde 8 pt	11
Petit-Roman 9 pt	19
Philosophie 10 pt	21
Cicero 11 pt	25
Sans-Serif 14 pt	31
Gros Roman 16 pt	33

L'argentea parggia che marda  
 (d'argentea)  
 mardare → purificare  
 mardare  
 pulire  
 pelare

GOD  
 EFLI H  
 AV  
 GC  
~~KXZ~~  
 S



N M U X Y Z K  
 R B P

Q E A G S N R

Monnaie  
 Monnaie  
 N  
 PIZZERIA RIZZ  
 Monnaie Monnaie



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	fij	fj	fk	ft	fi	fl	ii	ij	st	ti	tt
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	&	!	?	¿	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	o	Œ	€	\$		
¼	½	¾	⅓	⅔	⅕	⅖	⅜	⅞	#	%	‰	[	\	]
+	-	±	*	÷	=	<	>	*	^	_	@	(	/	)
.	,	;	:	'	'	“	”	«	»	≈	Œ	Œ	Œ	Œ

An diesem Ort einst nur Sumpf,  
Schilf, wilde Enten; ein Gebiet  
getaucht in feuchte Verzwei-  
flung, in harte Pein. Doch dann  
kamen die Menschen, um Dei-  
che zu bauen, um die Wasser  
zu bändigen, und jene Sümpfe  
verwandelten sich in Felder von  
schwingenden Getreiden. Lisa Cattori, 1960

