

Menu



prisma
restaurant & lounge pizzeria

via Henri Guisan 5
6500 Bellinzona
t. +41 91 825 02 33
info@prismaristorante.ch
no. iva CHE-115.199.767

prisma
restaurant & lounge
pizzeria

I vini consigliati del sommelier al bicchiere

Vini bianchi

Merlot Bianco Ticino	Fr. 7.-
Greco di Tufo Az. Antiche terre, Campania	Fr. 7.-
Fiano di Avellino Az. Antiche terre, Campania	Fr. 7.-
Chardonnay Friuli	Fr. 7.-

Vini rossi

Merlot del Ticino (proponiamo diverse aziende)	Fr. 7.-
Montepulciano d'Abruzzo (Zaccagnini)	Fr. 7.-
Morellino di Scansano (Az. Bruni)	Fr. 7.-

Birre artigianali

Appenzeller bio	Fr. 8.50
Franziskaner	Fr. 8.-
Erdinger	Fr. 5.50
Birra ticinese	Fr. 6.-
Birra senza glutine	Fr. 6.-



Servizio catering dinner • Sala per aperitivi

Le nostre insalate

Insalata di pomodori	Fr. 9.50
Insalata verde	Fr. 9.-
Insalata mista piccola	Fr. 11.-
Insalata mista grande	Fr. 17.-
Insalata mista grande con tonno e fiore di capperi	Fr. 18.-
Insalata mista grande con mozzarella di bufala	Fr. 19.-
Insalata caprese di bufala	Fr. 20.-
Suppl. tonno Fr. 2.-	
Suppl. bufala Fr. 3.-	

Piatti della salute

Fusilli bio al kamut Pomodorino e basilico	Fr. 24.-
Penne bio al farro alle verdure di stagione	Fr. 21.-
Maccheroncini di riso senza glutine Condimento a scelta	Fr. 22.-

“Invitiamo la nostra rispettabile 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 provocano allergie”.

Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.

Menu del pizzaiolo

Pizza Margherita Pomodoro·mozzarella·origano	Fr 14.–
Pizza prosciutto Pomodoro·mozzarella·prosciutto cotto·origano	Fr 18.–
Pizza Napoli Pomodoro·mozzarella·accughe·olive·origano	Fr 19.–
Pizza Prisma Pomodoro·mozzarella·pomodorini·rucola·scaglie di grana·origano	Fr 20.–
Pizza mascarpone Pomodoro·mozzarella·mascarpone·rucola·origano	Fr 21.–
Pizza bresaola Pomodoro·mozzarella·bresaola·origano	Fr 22.–
Pizza irpina Pomodoro·mozzarella·gorgonzola·salame piccante·origano	Fr 21.–
Pizza bufala Pomodoro·mozzarella di bufala·origano	Fr 22.–
Pizza prosciutto e funghi Pomodoro·mozzarella·prosciutto·funghi·origano	Fr 20.–
Pizza quattro formaggi Pomodoro·4 qualità di formaggio·origano	Fr 20.–
Calzone Pomodoro·mozzarella·prosciutto·funghi·uova·origano	Fr 21.–
Pizza crudo Pomodoro·mozzarella·prosciutto crudo·origano	Fr 23.–
Pizza carpaccio Pomodoro·mozzarella·carpaccio·grana·origano	Fr 22.–
Pizza vegetariana Pomodoro·mozzarella·verdure di stagione·origano	Fr 20.–
Pizza del contadino Pomodoro·mozzarella·porcini·scamorza affumicata·origano	Fr 23.–

Pizze della salute

Pizza senza glutine “garantita”

supplemento Fr. 3.-

Pizza al farro

supplemento Fr. 2.50

Pizza con mozzarella senza lattosio

supplemento Fr. 2.-

Pizza baby meno Fr. 2.-

Supplementi da Fr. 2.-

Antipasti

Carne secca della Mesolcina (Azienda Bernasconi)

Fr. 24.-

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala

Fr. 22.-

Carpaccio di bresaola, rucola e grana

Fr. 20.-

Carpaccio di manzo ai porcini e scaglie di Parmigiano

Fr. 22.-

Carpaccio di pesce spada con zucchine e pomodorini

Fr. 22.-

Cocktail di crevettes

Fr. 17.-

Piatti per i bimbi

Ravioli panna e prosciutto

Fr. 12.50

Gnocchi al pomodoro

Fr. 14.-

Baby milanese con patatine

Fr. 22.-

Pizza bimbo con patatine

Fr. 15.-



Primi piatti

Orecchiette fresche di grano duro con pomodorini, melanzana violetta e scamorza affumicata	Fr. 23.-
Taglierini di pasta fresca alla polpa di granchio	Fr. 23.-
Taglierini al salmone	Fr. 21.-
Gnocchi fatti in casa con scampetti, pomodorini e rucola	Fr. 23.-
Gnocchi al gorgonzola	Fr. 19.-
Gnocchi alla bolognese	Fr. 19.-
Spaghetti alla carbonara	Fr. 19.-
Pennette alle verdure	Fr. 19.-
Penne all'arrabbiata	Fr. 18.-
Risottino Taleggio e pere	Fr. 21.-
Risotto ai porcini	Fr. 22.-
Minestrone della casa	Fr. 16.-
Porzione ridotta meno	Fr. 2.-

Secondi piatti

Carne

Filetto di manzo alla griglia con patatine al forno e verdure di stagione	Fr. 39.–
Filetto di manzo ai porcini con patatine al forno e verdure di stagione	Fr. 41.–
Tagliata di manzo con pomodorini cherry, rucola selvatica e scaglie di grana, patatine al forno	Fr. 38.–
Scaloppina di vitello alla milanese con patatine fritte e verdure di stagione	Fr. 36.–
Scaloppina di vitello al limone con patatine fritte e verdure di stagione	Fr. 34.–
Scaloppina di vitello al marsala con patatine fritte e verdure di stagione	Fr. 34.–

Provenienza carne

Manzo: Svizzera, Brasile*, Australia*

Vitello: Svizzera

Salumeria: Svizzera, Italia, Sud America

* può essere stato prodotto con ormoni

Pesce

Gamberoni alla griglia con riso e verdure di stagione	Fr. 39.–
Grigliata mista di pesce con riso e verdure	Fr. 42.–
Fritto di calamari con patatine fritte e verdure	Fr. 34.–
Code di gamberi con insalata di finocchi e filetti di pompelmo	Fr. 32.–
Pescato del giorno (su ordinazione) alla griglia/cartoccio	Fr. 41.–

L'origine e la provenienza dei prodotti ittici sono esposti all'entrata del ristorante.