



# Menu

prisma  
restaurant & lounge  
pizzeria

# Menu del pizzaiolo

<b>Pizza Margherita</b> <i>Pomodoro · mozzarella · origano</i>		Fr 15.–
<b>Pizza prosciutto</b> <i>Pomodoro · mozzarella · prosciutto cotto · origano</i>		Fr 20.–
<b>Pizza Napoli</b> <i>Pomodoro · mozzarella · acciughe · olive · origano</i>		Fr 20.–
<b>Pizza Prisma</b> <i>Pomodoro · mozzarella · pomodorini · rucola · scaglie di grana · origano</i>		Fr 21.–
<b>Pizza mascarpone</b> <i>Pomodoro · mozzarella · mascarpone · rucola · origano</i>		Fr. 22.–
<b>Pizza Irpina</b> <i>Pomodoro · mozzarella · gorgonzola · salame piccante · origano</i>		Fr 23.–
<b>Pizza Bufala</b> <i>Pomodoro · mozzarella di bufala cruda · basilico · olio d'oliva</i>		Fr. 24.–
<b>Pizza prosciutto e funghi</b> <i>Pomodoro · mozzarella · prosciutto · funghi · origano</i>		Fr. 21.–
<b>Pizza quattro formaggi</b> <i>Pomodoro · 4 qualità di formaggio · origano</i>		Fr. 22.–
<b>Calzone</b> <i>Pomodoro · mozzarella · prosciutto · funghi · uova · origano</i>		Fr. 22.–
<b>Pizza crudo</b> <i>Pomodoro · mozzarella · prosciutto crudo · origano</i>		Fr. 23.–
<b>Pizza carpaccio</b> <i>Pomodoro · mozzarella · carpaccio · grana · origano</i>		Fr. 24.–
<b>Pizza vegetariana</b> <i>Pomodoro · mozzarella · verdure di stagione · origano</i>		Fr. 22.–
<b>Pizza del contadino</b> <i>Pomodoro · mozzarella · porcini · scamorza affumicata · origano</i>		Fr. 23.–
<b>Pizza valtellinese</b> <i>Mozzarella · bresaola · rucola · grana · origano</i>		Fr. 24.–
<b>Focaccia</b> <i>Rosmarino · olio extra vergine · origano</i>		Fr. 9.–
<b>Pizza senza glutine “garantita”</b>	<i>supplemento</i>	Fr. 3.–
<b>Pizza al farro</b>	<i>supplemento</i>	Fr. 3.–
<b>Pizza con mozzarella senza lattosio</b>	<i>supplemento</i>	Fr. 3.–

*Pizza baby meno Fr. 3.–  
Supplementi da Fr. 2.–*

## Antipasti

Carne secca della Mesolcina <i>Azienda Bernasconi</i>	Fr. 25.-
Prosciutto di Parma <i>e mozzarella di bufala</i>	Fr. 23.-
Bresaola, rucola e scaglie di grana	Fr. 22.-
Carpaccio di manzo <i>con porcini · rucola · scaglie di grana</i>	Fr. 23.-
Tartare di manzo alla ticinese <i>con straccetti di bufala</i>	Fr. 40.-
Code di gamberi <i>con insalatina di finocchi e pompelmo rosa</i>	Fr. 28.-

*“Invitiamo la nostra 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 provocano allergie”.*

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

## Le nostre insalate

Insalata di pomodori	Fr. 10.-
Insalata verde	Fr. 10.-
Insalata mista piccola	Fr. 12.-
Insalata mista grande	Fr. 18.-
Insalata mista grande con tonno e fiori di capperi	Fr. 19.-
Insalata mista grande con mozzarella di bufala	Fr. 21.-
Caprese di bufala	Fr. 22.-
Insalata di pollo	Fr. 23.-
<i>Insalata verde · crostini di pane · pollo grigliato · olive taggiasche pomodorini · scaglie di grana</i>	
<i>Condimento: - salsa italiana - salsa francese</i>	

## Piatti per i bimbi

Risottino allo zafferano	Fr. 15.-
Gnocchi al pomodoro	Fr. 15.-
Baby milanese con patatine fritte	Fr. 26.-
Pizza baby con patatine fritte	Fr. 17.-



## Primi piatti

Orecchiette fresche di grano duro <i>Salsa cherry · melanzana · scamorza affumicata</i>	Fr. 23.–
Taglierini alla polpa di granchio <i>Polpa di granchio · pomodoro · bisque di crostacei · prezzemolo</i>	Fr. 25.–
Taglierini al salmone <i>Salmone · panna · pomodoro · prezzemolo</i>	Fr. 24.–
Gnocchi con scampetti, pomodorini e rucola <i>Scampetti · salsa cherry · bisque di crostacei · rucola</i>	Fr. 24.–
Gnocchi al gorgonzola <i>Gorgonzola · panna</i>	Fr. 21.–
Gnocchi alla bolognese <i>Macinato di carne bovina · passata di pomodoro</i>	Fr. 22.–
Spaghetti alla carbonara <i>Guanciale · tuorlo d'uovo · pepe · grana</i>	Fr. 23.–
Spaghetti alle vongole veraci <i>Vongole · aglio · olio extra vergine d'oliva · prezzemolo</i>	Fr. 25.–
Penne all'arrabbiata <i>Aglio · olio · peperoncino · pomodoro · prezzemolo</i>	Fr. 21.–
Risotto ai porcini <i>Risotto Carnaroli · porcini · brodo · burro · grana</i>	Fr. 24.–
Risotto zafferano e luganiga <i>Risotto Carnaroli · zafferano · luganiga ticinese sbriciolata brodo · burro · grana</i>	Fr. 24.–
<b>Minestrone di verdure profumato al pesto</b>	Fr. 20.–
<b>Penne bio al farro con verdure</b> <i>Verdure · olio · pomodoro · basilico</i>	Fr. 23.–
<b>Fusilli bio al kamut</b> <i>Salsa cherry · basilico</i>	Fr. 25.–
<b>Maccheroncini di riso senza glutine</b> <i>con condimento a vostra scelta</i>	Fr. 24.–

## Secondi piatti

### Carne

<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> <i>Patate al forno · verdure miste</i>	Fr. 43.–
<b>Filetto di manzo ai porcini</b> <i>Patate al forno · verdure miste</i>	Fr. 44.–
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> <i>Patate al forno · verdure miste</i>	Fr. 42.–
<b>Tagliata di manzo</b> <i>Rucola · scaglie di grana · pomodorini · patate al forno</i>	Fr. 40.–
<b>Scaloppa di vitello alla milanese</b> <i>Patatine fritte · verdure miste</i>	Fr. 38.–
<b>Scaloppine di vitello al limone</b> <i>Patatine fritte · verdure miste</i>	Fr. 37.–
<b>Scaloppine di vitello al Marsala</b> <i>Patatine fritte · verdure miste</i>	Fr. 37.–

#### Provenienza carne

*Manzo: Svizzera, Australia*

*Vitello: Svizzera*

*Salumeria: Svizzera, Italia*

### Pesce

<b>Frittura di calamari e gamberi</b> <i>Verdure croccanti · patatine fritte</i>	Fr. 39.–
<b>Filetto di branzino alla mediterranea</b> <i>Pomodorini · olive · patate · fiori di capperi · aglio · olio · verdure miste</i>	Fr. 40.–
<b>Gamberoni alla griglia</b> <i>Riso · verdure miste</i>	Fr. 40.–

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

# I vini consigliati del sommelier al bicchiere

## Vini bianchi

Merlot Bianco Ticino	Fr. 7.-
Greco di Tufo <i>Azienda D'Antiche Terre, Campania</i>	Fr. 7.-
Fiano di Avellino <i>Azienda D'Antiche Terre, Campania</i>	Fr. 7.-
Chardonnay Dolomiti	Fr. 7.-

## Vini rossi

Merlot del Ticino	Fr. 7.-
Montepulciano d'Abruzzo <i>Cantina Zaccagnini, Abruzzo</i>	Fr. 7.-
Morellino di Scansano	Fr. 7.-

## Birre artigianali

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



Servizio catering dinner • Sala per aperitivi

via Henri Guisan 5  
6500 Bellinzona  
t. +41 91 825 02 33  
[info@prismaristorante.ch](mailto:info@prismaristorante.ch)  
no. iva CHE-115.199.767

