

Gerne informieren dich unsere Mitarbeitenden
über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranz auslösen können.

BEI UNS DREHT SICH ALLES UM DAS EINE:
**PIZZA ALS HÖCHSTER UND
GESUNDER GENUSS.**

ANTIPASTI

LA BESTIA

INSALATA

INSALATA ITALIANA

Gemischter Salat an Hausdressing

7.50/11

PIZZABROT

FORNARINA

Rosmarin, Salz, Knoblauchöl

11

TAGLIERI

Gemischte Vorspeiseplatte (zum Teilen für zwei Personen)

«LA BESTIA»

26

VEGETARIANO

23

ANTIPASTI

Ernährst du dich vegan oder hast eine Unverträglichkeit wie Laktoseintoleranz? Frag uns nach der passenden Pizza für dich.

PIZZE

Im Teig liegt die Wahrheit



Mit italienischem Mehl aus der Steinmühle



Mutterhefe fördert Geschmack und Verträglichkeit



Geknetet mit besonders viel Liebe



Bis zu 72 Stunden in Ruhe gereift



Belegt mit frischen Zutaten

LA BESTIA

WÄHLE DEINEN TEIG AUS

CLASSICO (Weizen-Ruchmehl)

RUSTICO + Fr. 3.- (Mehrkorn Teig)

GLUTENFREI + Fr. 3.-¹

MARINARA DOP VEGAN/ OHNE MOZZARELLA 18

San Marzano Tomaten, Knoblauch, sizilianischer Oregano, extra natives Olivenöl

MARGHERITA VEGI 19/22*

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte oder Büffelmozzarella*, Basilikum, extra natives Olivenöl

GRAN COTTO 23

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto gran cotto (Kochhinterschinken)

CALABRESE 24

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfer kalabrischer Spianata-Salami, Oregano

ORTOLANA VEGI 23

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Gemüse, Parmesan

NAPOLI 23

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Kantabrische Sardellen, Taggiasche Oliven, Basilikum

¹ kann kleinste Spuren von Gluten enthalten



WÄHLE DEINEN TEIG AUS

- CLASSICO (Weizen-Ruchmehl)
- RUSTICO + Fr. 3.- (Mehrkorn Teig)
- GLUTENFREI + Fr. 3.-¹

LA BESTIA 31

Tomaten San Marzano, Mozzarella Fior di latte, gereifter San Daniele Rohschinken, Stracciatella von Burrata, kleine gelbe Tomaten, Rucola, Balsamico, extra natives Olivenöl

SAPORE DI MARE Bianca 32

Frischer, nur leicht angebratener Thunfisch im Sesammantel, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum-Sauce, Taggiasche Oliven, Zwiebeln aus Tropea, Zitronenzeste

TARTUFO DEL BOSCO Bianca^{VEGI} 32

Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Walnuss, Rosmarin, Trüffel, Blaubeeren

BIANCANEVE Bianca^{VEGI} 24

Mozzarella Fior di latte, Kichererbsen-Crème, Artischocken, kleine gelbe Tomaten, Pinienkernen, Quinoasamen, Balsamico

SALSICCIA E FRIARIELLI Bianca 24

Mozzarella Fior di Latte, italienische Wurst, Stängelkohl

PIZZA DESSERT 14

Tomaten Konfitüre, frischer Büffel Mozzarella, Minze, Limettenzesten

¹ kann kleinste Spuren von Gluten enthalten

Der Pizza Weltmeister Valerio Nesci ist der kreative Kopf aller La Bestia Pizzen. Er ist stets auf der Suche nach neuen Kreationen und lässt sich dabei von den Geschmäckern der Welt inspirieren.

Hier präsentieren wir euch Valerio's neuste Entwicklungen:

WÄHLE DEINEN TEIG AUS

- CLASSICO (Weizen-Ruchmehl)
- RUSTICO + Fr. 3.- (Mehrkorn Teig)
- GLUTENFREI + Fr. 3.-¹

POLLO E CURRY 29

Masala Curry, Mozzarella fior di latte, Hähnchenbrust, süsse Chili Tropfen, Koriander, Chili Fäden (nicht scharf)

LA CARNOSA - ROASTBEEF 31

Roastbeef vom Rind, frische Mozzarella Fior di Latte, Grana Padana, Mango Chutney, Rucola-Koriander Pesto, Zitronenzesten

I COLORI DEL MONDO^{VEGI} 28

Randen Hummus, Mozzarella fior di latte, Federkohl, Avocado, rote Zwiebeln

AGNELLO 32

Lammnierstückstreifen, Mozzarella fior di latte, Nüssli Salat, frischer Schafskäse, Mais

¹ kann kleinste Spuren von Gluten enthalten

PIZZE PER BAMBINI

MINI MARGHERITA

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Basilikum, extra natives Olivenöl

10

MINI PROSCIUTTO

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Kochhinterschinken, Basilikum, extra natives Olivenöl

12

LA BESTIA

DOLCE DEL GIORNO

hausgemachtes Tagesdessert

10

GELATO DELL'ALPI

Glacé der Gelateria dell'Alpi Luzern

Fr. 5.-/Kugel

PIZZA DESSERT

Tomaten Konfitüre, frischer Büffel Mozzarella, Minze, Limettenzesten

14

DOLCI

APERITIVI

CAMPARI MILANO

Prosecco D.O.C. – Campari – Cranberry-Saft – Minze

12

BICICLETTA

Campari – Weisswein – Soda – Orange

11

GISELLE SPRIZZ

Quitten/Ingwerlikör – Prosecco D.O.C. – Soda – Orange

11

APEROL SPRITZ

Prosecco D.O.C. – Aperol – Soda – Orange

11

SANBITTÈ CRANBERRY Alkoholfrei

Sanbittèr - Cranberry-Saft - Soda - Minze

8

LA BESTIA



LIDO TONIC

Aarver Gin – Tonic Water – Rosmarin

14

NEGRONI DELLA BESTIA

Aarver Gin – Campari – Roter Wermut

14

IL MULO

Aarver Gin – Limettensaft - Gurke - Ginger Beer

14

VODKA MATE

Vodka – El Tony Gurana

14

COCKTAIL

BIRRE

Bier offen

| | | |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Birra Moretti L'autentica | 3 dl/5 dl | 5.50/8.50 |
| The Good Wolf - Dry hopped | 3 dl/5 dl | 6.50/9.50 |

Bier in der Flasche

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| Birra Moretti La Rossa (Amber Ale) | 33 cl | 7 |
| Lagunitas (India Pale Ale) | 35 cl | 8 |
| Eichhof alkoholfrei | 33 cl | 5.70 |

NON ALCOLICI

| | | |
|---|-----------|--------|
| La Bestia - acqua frizzante | 5 dl | 5.50 |
| La Bestia - acqua naturale | 5 dl | 5.50 |
| Hahnenwasser <small>*In Kombination mit Wein, Kaffee o.ä. kostenlos</small> | Glas | 2 |
| Hausgemachter Eistee | 3 dl/5 dl | 4.50/6 |
| Coca Cola / Zero | 33 cl | 5 |
| S. Pellegrino Aranciata dolce | 33 cl | 5.50 |
| S. Pellegrino Limonata | 33 cl | 5.50 |
| Chinotto | 33 cl | 5.50 |
| El Tony Mate Guarana | 33 cl | 6 |
| Fever Tree Ginger Beer | 20 cl | 6 |
| Sanbittèr | 10 cl | 5.50 |
| Orangensaft (100% Fruchtsaft) | 20 cl | 5.50 |

LA BESTIA

BEVANDE CALDE

| | |
|-----------------|------|
| Espresso | 4.50 |
| Espresso doppio | 5.50 |
| Café Crème | 4.50 |
| Cappuccino | 5.50 |
| Coretto Grappa | 8 |

DIGESTIVI

| | | |
|-----------------------|-----|---|
| Martini Bianco | 4cl | 8 |
| Cynar | 4cl | 8 |
| Limoncello Amalfitana | 4cl | 8 |
| Averna | 4cl | 8 |
| Nocino | 4cl | 9 |
| Sambuca Molinari | 4cl | 8 |
| Amaretto di Saronno | 4cl | 8 |
| Frangelico | 4cl | 8 |

GRAPPE

| | | |
|-----------------------------------|-----|-------|
| Vallombrosa Chiara - Merlot | 2cl | 8 |
| Grappa di Barolo - Nebbiolo | 2cl | 10 |
| Donna Selvatica di Levi - Moscato | 2cl | 12.50 |

BEVANDE

Bollicine

| | | |
|---|---------|---------------|
| Prosecco NUDO Extra dry Colli del Soligo, Veneto – <i>Glera</i> | 10/75cl | 8 / 56 |
| Spumante NUDO Rosato Fasoli Gino, Veneto – <i>Corvina, Rondinella, Sangiovese</i> | 10/75cl | 9 / 60 |
| Franciacorta “Edizione” Naturae Barone Pizzini, Lombardia – <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> | 75cl | 85 |

Vini bianchi

| | | |
|---|---------|-----------------|
| Pinot Grigio delle Venezie Guerrieri Rizzardi, Veneto – <i>Pinot Grigio</i> | 10/75cl | 7.5 / 57 |
| Roero Arneis Pescaja, Piemonte – <i>Arneis</i> | 10/75cl | 8.5 / 63 |
| Vermentino di Gallura “Fugu” Tenute Gregu, Sardegna – <i>Vermentino</i> | 10/75cl | 8.5 / 63 |

Rosé

| | | |
|---|---------|-----------------|
| Sardegna Rosato “Fugu” Tenute Gregu, Sardegna – <i>Cannonau</i> | 10/75cl | 8.5 / 63 |
|---|---------|-----------------|

Vini rossi

| | | |
|---|---------|-----------------|
| Primitivo “Orion” Masseria Li Veli, Puglia – <i>Primitivo</i> | 10/75cl | 7.5 / 58 |
| Barbera d’Alba Fabio Oberto, Piemonte – <i>Barbera</i> | 10/75cl | 8 / 59 |
| Rosso di Toscana “Piccolo Fiasco” I Veroni, Toscana – <i>Sangiovese, Merlot</i> | 10/75cl | 8 / 59 |
| Rosso Veronese “Clos Roareti” Guerrieri Rizzardi, Veneto – <i>Merlot</i> | 75cl | 68 |
| Bolgheri Rosso “Principe” Podere Roseto, Toscana – <i>Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah</i> | 75cl | 69 |
| Aria di Caiarossa Caiarossa, Toscana – <i>Cab. Franc, Syrah, Cab. Sauv., Petit Verdot</i> | 75cl | 75 |
| Masseria Li Veli Masseria Li Veli, Puglia – <i>Negroamaro, Cabernet Sauvignon</i> | 75cl | 93 |



Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein und Bier an unter 16-Jährige und von Spirituosen an unter 18-Jährige. Unser Personal darf einen Ausweis verlangen.

Herkunft von Fleisch und Fisch

Aufschnitt: Italien

Roastbeef: Argentinien

Poulet: Schweiz

Lamm: Australien/Irland

Thunfisch: Sri Lanka

Sardellen: Spanien

Trüffel: Italien