

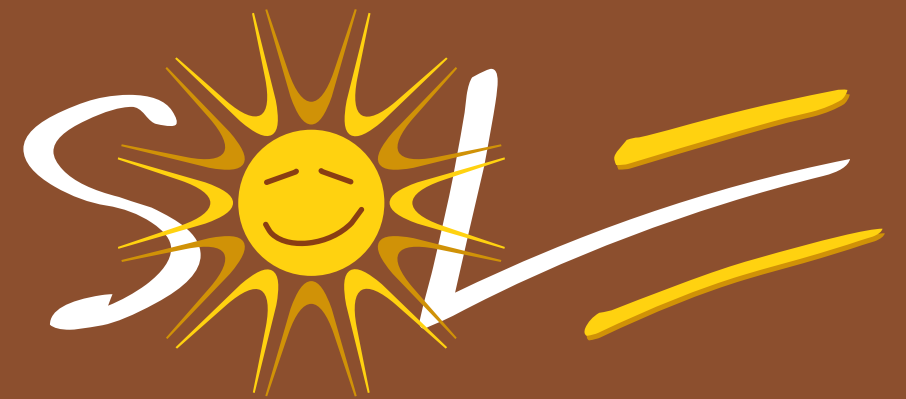


**prisma**  
restaurant & lounge pizzeria



Via Bellinzona 5  
6512 GIUBIASCO

Tel. 091 857 14 77  
[www.ristorantesole.ch](http://www.ristorantesole.ch)  
[info@ristorantesole.ch](mailto:info@ristorantesole.ch)



Ristorante • Pizzeria

# Enoteca Sole

## Vini al bicchiere

### *Bianchi*

Greco di Tufo • Antiche Terre, Campania	Fr. 7.–
Fiano D'Avellino • Antiche Terre, Campania	Fr. 7.–
Chardonnay • Dolomiti	Fr. 7.–

### *Rossi*

Irti Colli • Merlot Settemaggio, Ticino	Fr. 7.–
Morellino • Scansano, Toscana	Fr. 7.–
Montepulciano • Abruzzo	Fr. 7.–
Insoglio • Toscana	Fr. 8.–

### *Birre*

Appenzeller bio	Fr. 8.–
Franziskaner	Fr. 8.–
Ittinger	Fr. 5.50
Erdinger	Fr. 6.–



Enoteca • Sala per eventi

## Insalate

Insalata caprese con mozzarella di bufala campana <i>Mozzarella di bufala, pomodoro ramato e basilico</i>	Fr. 20.–
Mista grande con tonno	Fr. 18.–
Mista piccola	Fr. 12.–
Insalata verde	Fr. 10.–
Insalata "Sole mio" <i>Insalata verde, mais, bietole rosse, carote, pomodoro, mozzarella di bufala, tonno sott'olio, fiori di capperi</i>	Fr. 21.–
Insalata "di Pollo" <i>Insalata verde, crostini di pane, pollo grigliato, olive taggiasche, pomodorini, veli di grana</i>	Fr. 23.–

Condimento: - salsa italiana  
- salsa francese

## Piatti della salute

Fusilli bio al kamut	Fr. 23.–
Penne bio al kamut	Fr. 22.–
Maccheroncini di riso senza glutine	Fr. 21.–
Condimento - pomodorini e basilico - verdure di stagione e crema di melanzane	
Birra senza glutine	Fr. 5.50

"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 possa consigliarvi e proporvi alimenti alternativi".

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

# Pizze

1. *Marinara* • pomodoro, aglio e origano Fr. 11.–
2. *Margherita* • pomodoro, mozzarella e origano Fr. 14.–
3. *Napoli* • pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e origano Fr. 18.–
4. *Siciliana* • pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano Fr. 17.–
5. *Prosciutto* • pomodoro, mozzarella, prosciutto e origano Fr. 18.–
6. *Prosciutto e funghi* • pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e origano Fr. 19.–
7. *4 Stagioni* • pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive e origano Fr. 20.–
8. *Calzone* • pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e tuorlo d'uovo Fr. 21.–
9. *4 Formaggi* • pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmental, gruyere e origano Fr. 21.–
10. *Sole* • pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, rucola e origano Fr. 20.–
11. *Pugliese* • pomodoro, mozzarella, cipolle, olive e origano Fr. 18.–
12. *Bufalina* • pomodoro, mozzarella di bufala, origano, basilico Fr. 22.–
13. *Vegetariana* • mozzarella, zucchine e melanzane grigliate, cherry e origano Fr. 21.–
14. *Satana* • pomodoro, acciughe, olive, formaggio gratinato, aglio, peperoncino e origano Fr. 19.–
15. *Tonno* • pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle e origano Fr. 21.–
16. *Frutti di mare* • pomodoro, mozzarella, frutti di mare, olive e origano Fr. 24.–
17. *Mare e monti* • pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini e origano Fr. 24.–
18. *Mediterranea* • pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini cherry, capperi, olive e origano Fr. 22.–
19. *Delicata* • mozzarella, gamberetti, zucchine, pomodorini cherry e origano Fr. 22.–
20. *Bufala* • pomodoro, mozzarella di bufala a freddo, basilico e origano Fr. 23.–
21. *Carpaccio* • pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana e origano Fr. 23.–
22. *Allegra* • pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola, pomodorini cherry e origano Fr. 22.–
23. *Popeye* • mozzarella, spinaci, uova, grana e origano Fr. 21.–
24. *Valtellinese* • mozzarella, bresaola, rucola, grana e origano Fr. 24.–
25. *Irpina* • pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e origano Fr. 22.–
26. *La gustosa* • mozzarella, provola affumicata, pomodorini cherry, porcini, salsiccia Fr. 23.–

27. Golosa • <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, melanzane grigliate e origano</i>	Fr. 23.–
28. Micki • <i>pomodoro, mozzarella, porcini, rucola e origano</i>	Fr. 22.–
29. Crudo • <i>pomodoro, mozzarella, crudo e origano</i>	Fr. 20.–
30. Affumicata • <i>pomodoro, mozzarella, scamorza, porcini e origano</i>	Fr. 21.–
31. Bella Italia • <i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, crudo, rucola e origano</i>	Fr. 23.–
32. Diavola • <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive e origano</i>	Fr. 22.–
33. Focaccia • <i>rosmarino, olio extra vergine e origano</i>	Fr. 8.–

Pizza baby meno Fr. 3.–

Supplementi da Fr. 2.–

## 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.–

## Carta per bambini



Gnocchi alla bolognese	Fr. 13.–
Penne al pomodoro	Fr. 12.–
Risottino allo zafferano	Fr. 14.–
Scaloppina di tacchino alla milanese con patatine	Fr. 18.–
Pizza con patatine	Fr. 15.–
Pizza Würstel	Fr. 14.–

## Antipasti

---

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala	Fr. 23.–
Bresaola all'olio e limone	Fr. 21.–
Carpaccio di manzo con porcini all'olio d'oliva, rucola e grana	Fr. 24.–
Carne secca della Mesolcina "Bernasconi"	Fr. 25.–
Antipasto di mare <i>Seppie, polpo, calamari e vongole</i>	Fr. 24.–
Cocktail di crevettes	Fr. 17.–
Code di gamberi su letto di rucola con pomodorini, aceto balsamico e olio d'oliva	Fr. 23.–





## Paste fresche

Taglierini alla polpa di granchio <i>Polpa di granchio, salsa di pomodoro, brodo di pesce</i>	Fr. 24.–
Taglierini alla boscaiola <i>Pancetta, prosciutto cotto, porcini, salsa di pomodoro</i>	Fr. 21.–
Taglierini al salmone <i>Salmone, panna, poco pomodoro</i>	Fr. 23.–
Gnocchi al gorgonzola <i>Noci di gorgonzola, panna</i>	Fr. 20.–
Gnocchi alla bolognese <i>Macinato misto, salsa di pomodoro</i>	Fr. 20.–
Gnocchi agli scampetti, pomodorini e rucola <i>Scampetti sgusciati, pomodorini, brodo di crostacei, rucola</i>	Fr. 24.–
Penne all'arrabbiata <i>Aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, salsa di pomodoro</i>	Fr. 19.–
Pennette alle verdure <i>Verdure di stagione, pomodorino, crema di melanzane</i>	Fr. 19.–
Spaghetti alla carbonara <i>guanciale, tuorlo d'uovo, pepe nero, parmigiano</i>	Fr. 22.–
Spaghetti alle vongole veraci <i>Aglio, olio, prezzemolo, vongole veraci</i>	Fr. 24.–
Linguine agli scampi <i>Scampi interi, scampetti sgusciati, brodo di crostacei, salsa di pomodoro</i>	Fr. 24.–
Lasagne della casa <i>Ragù bolognese, besciamella, mozzarella, sfoglie di pasta fresca</i>	Fr. 19.–
Risotto ai porcini <i>Brodo vegetale, porcini, burro, parmigiano</i>	Fr. 24.–
Risotto ai frutti di mare <i>Brodo di pesce, scampi, gambero, vongole, calamaretti</i>	Fr. 25.–
Minestrone della casa <i>verdure fresche</i>	Fr. 18.–

Mezza porzione meno Fr. 5.-

La pasta fresca è fatta dal nostro staff

## ...dalla padella

Scaloppina di vitello al limone	Fr. 34.–
Scaloppina di vitello alla milanese	Fr. 36.–
Filetto di manzo al pepe verde	Fr. 40.–
Filetto di manzo ai porcini	Fr. 42.–
<i>Contorni con patate fritte e verdure</i>	

## ...dalla griglia

Filetto di manzo	Fr. 40.–
Entrecôte di manzo alla griglia	Fr. 35.–
Paillard di vitello	Fr. 37.–
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	Fr. 40.–
<i>Contorni con patate rosolate e verdure</i>	

## Provenienza carni

Salumeria *Svizzera/Italia*

Bresaola *Brasile*

Carpaccio manzo *Svizzera*

Vitello *Svizzera*

Manzo *Australia/Svizzera*



## Pesci e crostacei

Gamberoni argentini alla griglia <i>con riso e verdure</i>	Fr. 40.–
Fritto di calamari e gamberoni <i>con patate fritte e verdure</i>	Fr. 39.–
Grigliata mista di pesce con riso e verdure <i>Scampo, gambero, filetto di branzino, pescatrice, calamaretti e filetto di scorfano</i>	Fr. 43.–
Branzino alla griglia (500/600g) <i>con patate prezzemolate e verdure (20 minuti)</i>	Fr. 42.–
Filetti di orata alla mediterranea <i>pomodorini, patate, olive taggiasche, capperi, origano nostrano</i>	Fr. 38.–
Sogliola, orata o rombo su riservazione	

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



## Vini sciolti

---

### *Bianchi*

	<i>1/2 l</i>	<i>1 l</i>	<i>1 dl</i>
Fior Fiore	Fr. 16.–	Fr. 32.–	Fr. 3.20
Frascati	Fr. 14.–	Fr. 28.–	Fr. 2.80
Frizzantino	Fr. 14.–	Fr. 28.–	Fr. 2.80

### *Rosati*

Cerasulo d'Abruzzo	Fr. 14.–	Fr. 28.–	Fr. 2.80
--------------------	----------	----------	----------

### *Rossi*

Merlot Giubiasco	Fr. 15.–	Fr. 30.–	Fr. 3.–
Chianti Toscano		Fr. 30.–	Fr. 3.–



Servizio catering dinner

