NOVITÀ

PIZZA IN TEGLIA ROMANA!

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

Prova il nostro impasto semi integrale con grani antichi macinati a pietra, 100 ore di lievitazione a temperatura controllata e altissima idratazione, per una pizza gustosa e digeribile.

Provala in pizzeria dalle 11:00 alle 22:00 oppure ordina online su www.lalupa.ch

SAVE THE PIZZA

Dalle 20:30 potrai acquistare tutti i tranci esposti in pizzeria con uno sconto del 50% o ritirare le Box Salva Pizza acquistabili sul nostro sito web.

CONSEGNA A DOMICILIO GRATIS

Dal martedì al venerdì consegne
a domicilio dalle 11:00 alle 14:00
e dalle 18:00 alle 22:00.
Sabato e domenica dalle 18:00 alle 22:00.

La consegna a domicilio è gratuita se si raggiunge una spesa minima, che varia in base alla zona:

Viganello 15.- Pregassona 20.-
Aldesago 20.- Ruvigliana 20.- Lugano 20.-
Castagnola 20.- Canobbio 25.-
Davesco 20.- Porza 25.- Massagno 20.-
Cassarate 20.- Besso 20.- Sorengo 25.-
Comano 25.- Cadro 25.- Dino 30.-
Villa Luganese 30.-

FRITTI

Patatine fritte 200gr	6.-
Mozzarelline panate 6pz.	6.-
Olive all'ascolana 6pz.	6.-
Nuggets di pollo 6pz.	8.-
Anelli di cipolla 8pz.	6.-
Patatine fritte alla Carbonara 200gr: patatine fritte condite con carbocrema, guanciale, pecorino romano dop, pepe nero	9.-
Supplì polpette di riso al ragù, ripiene di mozzarella e fritte. Fatte in casa, tipiche della cucina romana.	
Supplì Classico: riso condito con ragù di carne e mozzarella	3.50.-
Supplì Piccante: riso condito con ragù di carne, mantecato con Nduja piccante e provola affumicata	3.50.-

FOCACCIA O PIADINA

Cotto: prosciutto cotto, mozzarella, insalata, pomodori, salsa rosa	12.-
Cotto e Provola: prosciutto cotto, provola affumicata, rucola, pomodori, salsa rosa	13.-
Mortadella: mortadella Bologna IGP, stracciatella, granella di pistacchi	14.-
Crudo: prosciutto crudo, mozzarella, rucola, salsa rosa	14.-
Crudo e Bufala: prosciutto crudo, bufala campana DOP, rucola, pomodori secchi, salsa rosa	15.-

Possibili variazioni

Variazioni della salsa con: salsa rosa, bbq, maionese, ketchup, salsa special	Gratis
Mozzarella senza lattosio	1.-

BIBITE

	33 cl	50 cl	150 cl
Coca Cola / Coca Cola Zero	2.50.-	3.50.-	5.-
Fanta	2.50.-	3.50.-	
Sprite	2.50.-	3.50.-	
Fuze Tea pesca / limone	2.50.-		5.-
Acqua naturale / gassata		2.-	
Birra Heineken		4.50-	
Swiss beer		3.50-	
Birra Feldschösschen		4.50-	
Birre artigianali - 33 cl del Laboratorio Birraio Ticinese	6.50-		

Vini Rossi e Bianchi: troverete una scelta di vini sul nostro sito

DESSERT (BINDI)

Coppetta gelato al caffè	6.-
Coppa profitterol, coppa tiramisù	6.-
Torta della nonna, torta macao	6.-
New York cheesecake	6.50.-
Cocco ripieno	7.50.-

Provenienza salumi: Italia, Svizzera, Sud America

Provenienza carni: Svizzera

Provenienza pesce: Oceano Indiano, Oceano Atlantico, Mare di Norvegia

10 Years
2015 - 2025

LA LUPA
pizzeria tipica romana

Via al Fiume, 4
6962 Viganello

091 971 55 22

pizzeria_la_lupa

pizzerialaLupa

LUNEDÌ	**Chiuso**	
MARTEDÌ	**Orario Continuato**	11:00 - 22:00
MERCOLEDÌ	**Orario Continuato**	11:00 - 22:00
GIOVEDÌ	**Orario Continuato**	11:00 - 22:00
VENERDÌ	**Orario Continuato**	11:00 - 22:00
SABATO		18:00 - 22:00
DOMENICA		18:00 - 22:00

CON CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA!

Orari di consegna:
11:00 - 14:00 e 18:00 - 22:00

Scansiona il Qr Code per ordinare sul nostro sito.

Acquistando online accumulerai **1 punto fedeltà** dal valore di **1CHF** per ogni pizza acquistata.

Possibilità di pagamento con carte di credito

PIZZE ROSSE

Tonda Ø 33cm / **F**amiglia Ø 50 / **B**aby Ø 26	T	F	B
Amatriciana: NOVITÀ pomodoro, mozzarella, guanciale, crema al pecorino, pepe nero	20.-	40.-	16.-
Americana: pomodoro, mozzarella, patatine fritte	15.-	30.-	11.-
Bavarese: pomodoro, mozzarella, cipolle, salsiccia	17.-	34.-	13.-
Boscaiola: pomodoro, mozzarella, champignon freschi, salsiccia	18.-	36.-	14.-
Bufalina: pomodoro, mozzarella di bufala dop, pomodorini cherry, rucola	19.-	38.-	15.-
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, champignon freschi, carciofi, olive nere, uovo sodo, prosciutto crudo	21.-	42.-	17.-
Cotto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	15.-	30.-	11.-
Cotto e funghi: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi	17.-	34.-	13.-
Crudo: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	18.-	36.-	14.-
Delicata: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone, pesto di rucola	10.-	38.-	15.-
Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante	15.-	30.-	11.-
Due Stagioni: pomodoro, mozzarella, champignon freschi, peperoni, prosciutto cotto	18.-	36.-	14.-
Estiva: pomodoro, mozzarella, rucola, stracciatella, pomodorini cherry	22.-	44.-	18.-
Gamberetti e rucola: pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola	18.-	36.-	14.-
Ghiotta: pomodoro, mozzarella di bufala dop, basilico, scaglie di grana	19.-	38.-	15.-
Hawaii: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas	17.-	34.-	13.-
Kebab pizza: NOVITÀ pomodoro, mozzarella, carne kebab, insalata, cipolla rossa, pomodorini cherry, salsa yogurt	19.-	38.-	15.-
L'italiana: pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, rucola, speck, stracchino	21.-	42.-	17.-
Margherita: pomodoro, mozzarella	13.-	26.-	9.-
Marinara: doppio pomodoro, origano, blend di olio all'aglio e prezzemolo	12.-	24.-	8.-
Mediterranea: NOVITÀ pomodoro, mozzarella di bufala dop, carciofi, alici	19.-	38.-	15.-
Montanara: pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salsiccia	18.-	36.-	14.-
Napoli: pomodoro, mozzarella, alici	15.-	30.-	11.-
Nduja e friarielli: NOVITÀ pomodoro, mozzarella, friarielli, nduja, cipolle rosse, provola affumicata	20.-	40.-	16.-
Ortolana: pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, melanzane grigliate, zucchine grigliate	16.-	32.-	12.-
Parmigiana: pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, scaglie di parmigiano, basilico	17.-	34.-	13.-
Pesto e bufala: pomodoro, mozzarella di bufala dop, olive taggiasche, pesto di rucola, pomodorini secchi	22.-	44.-	18.-
Porcini e tartufo: pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, prosciutto cotto al tartufo	22.-	44.-	18.-
Quattro stagioni: pomodoro, mozzarella, carciofi, champignon freschi, olive nere, peperoni grigliati, prosciutto cotto	18.-	36.-	14.-
Quattro formaggi: pomodoro, mozzarella, provola affumicata, taleggio, gorgonzola	17.-	34.-	13.-
Romana: NOVITÀ pomodoro, mozzarella, alici, capperi	16.-	32.-	12.-
Siciliana: pomodoro, mozzarella, capperi, olive, alici, blend di olio all'aglio e prezzemolo	17.-	34.-	13.-
Speck e gorgonzola: pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola	18.-	36.-	14.-
Stracchino rossa: pomodoro, mozzarella, salame piccante, porcini, stracchino	21.-	42.-	17.-
Tedesca: pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	17.-	34.-	14.-
Tonno e cipolle: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	16.-	32.-	12.-
Trevisana: pomodoro, mozzarella, radicchio, taleggio, salsiccia	19.-	38.-	15.-
Tropea: pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea	14.-	28.-	10.-
Valtellina: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	21.-	42.-	17.-
[illegible] PIZZ : NOVITÀ pomodoro, mozzarella, frutti del mare	18.-	36.-	14.-

PIZZE BIANCHE

	T	F	B
Carbonara: NOVITÀ mozzarella, guanciale, carbocrema, pecorino romano dop, pepe nero	21.-	42.-	17.-
Cotto e stracciatella: mozzarella, prosciutto cotto, basilico, pomodorini secchi, stracciatella	22.-	44.-	18.-
Friarielli e salsiccia: mozzarella, friarielli napoletani, salsiccia	18.-	36.-	14.-
Gorgonzola e salsiccia: mozzarella, gorgonzola, salsiccia	18.-	36.-	14.-
La Dea di Roma: mozzarella, porcini, provola affumicata, mozzarella di bufala dop, speck	22.-	44.-	18.-
La Lupa: mozzarella, zucchine fresche, pancetta, provola affumicata, pomodorini cherry	20.-	40.-	16.-
La Golosa: mozzarella, champignon freschi, rucola, grana, salsa BBQ, pomodorini cherry	19.-	38.-	15.-
La Sfiziosa: mozzarella, prosciutto cotto, stracchino	17.-	34.-	13.-
La Svizzera: mozzarella, patate lesse, pancetta arrotolata, formaggio raclette	18.-	36.-	14.-
Mortazza: NOVITÀ mozzarella, mortadella Bologna IGP, porcini, salsa tartufata	21-	42.-	17.-
Ortolana: mozzarella, peperoni grigliati, melanzane grigliate, zucchine grigliate	16.-	32.-	12.-
Patate e salsiccia: mozzarella, patate lesse, salsiccia	16.-	32.-	12.-
Pizza ricca: mozzarella, salame piccante, porcini, stracchino	21.-	42.-	17.-
Pistacchiosa: NOVITÀ mozzarella, mortadella Bologna IGP, stracciatella, granella di pistacchio, basilico	21.-	42.-	17.-
Porcini: mozzarella, porcini	17.-	34.-	13.-
Provola e nduja: NOVITÀ mozzarella, patate lesse, provola affumicata, nduja	19.-	38.-	15.-
Provola e salame: mozzarella, provola affumicata, salame piccante	17.-	34.-	13.-
Radicchiosa: mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck	19.-	38.-	15.-
Saporita: NOVITÀ mozzarella, patate lesse, salsiccia, porcini, salsa tartufata	22.-	44.-	18.-
Stracchino bianca: mozzarella, patate lesse, pancetta arrotolata, stracchino	18.-	36.-	14.-
Tartufata: mozzarella, patate lesse, provola affumicata, prosciutto cotto al tartufo	20.-	40.-	16.-
Tomino: NOVITÀ mozzarella, zucchine fresche, tomino, champignon freschi, pepe nero	18.-	36.-	14.-
Zucchine: mozzarella, zucchine fresche, pepe nero	15.-	30.-	11.-
Zafferano e pancetta: NOVITÀ mozzarella, crema allo zafferano, pancetta, basilico, pepe nero	19.-	38.-	15.-

Ricordiamo che tutte le pizze bianche possono diventare rosse aggiungendo il pomodoro gratuitamente e viceversa.

CREA LA TUA PIZZA

	T	F
Base Margherita o senza pomodoro	13.-	26.-
Peperoncino frantumato, pepe nero, olio piccante, olio trartufato, doppio pomodoro, aglio in polvere	0.5.-	1.-
Olive, cipolla, cipolla di Tropea, capperi, aglio fresco, patate, basilico, uovo, blend di olio all'aglio e prezzemolo	1.-	2.-
Mascarpone, mozzarella, carciofi, pomodori cherry, acciughe, rucola, champignon, grana, parmigiano, pecorino dop, taleggio, provola, raclette, zola, ananas, würstel, radicchio, zucchine fresche	2.-	4.-
Salame piccante, patatine fritte, tonno, friarielli, gamberetti, stracchino, pomodori secchi, mozzarella senza lattosio, nduja, verdure grigliate, tomino, prosciutto cotto	3.-	6.-
Pancetta, salsiccia, salsa tartufata, porcini, crema allo zafferano	4.-	8.-
Bresaola, mozzarella di bufala dop, prosciutto crudo, frutti di mare, mortadella Bologna IGP, speck	5.-	10.-
Stracciatella, burrata (servita a parte)	6.-	12.-

Pesce Piccante Verdure

Per informazioni sugli allergeni il personale rimane a vostra disposizione. La tabella completa degli allergeni è consultabile anche sul nostro sito internet