



Pinsa Burger Harte

BONADUZ
Caruso
Pinsa Burger PIZZA



Versamerstrasse 20 · 7402 Bonaduz
Tel. 081 641 30 30 · info@caruso-bonaduz.ch
caruso-bonaduz.ch



24. Parma

Parmaschinken, Rucola,
Parmesanstreifen und
Cherrytomaten



26. Ortolana

Gemischtes
Saisongemüse



27. Brontese

Mortadella, Pistaziencreme
und Pistazienkerne



28. Ariana

Bresaola, Parmesan-Streifen,
Cherrytomaten
und Rucola



31. Tropea

Thunfisch und
Tropea-Zwiebeln*

* «Rossa di Tropea» ist eine milde Zwiebelsorte.



32. Burratina

Parmaschinken,
Burrata* und
Cherrytomaten

* **Burrata** ist ähnlich wie Mozzarella, hat aber einen weichen Kern.



33. Bianca Neve

Auberginen, Spinat
und Burrata*

* **Burrata** ist ähnlich wie Mozzarella, hat aber einen weichen Kern.



35. Cinghiale

Wildschwein-Rohschinken,
Rucola und Parmesanstreifen,
garniert mit Früchten



36. Pesto Genovese

Pesto Genovese, Mozzarella,
Cherry-Tomaten, Bresaola und
Fior di Latte*

* **Fior di Latte** ist eine besondere Art von Mozzarella-Käse, der aus frischer Kuhmilch hergestellt wird.



37. Taleggio Pera

Taleggio Käse*, Birnen
und Baumnüsse

* Taleggio Käse ist ein norditalienischer Weichkäse.



38. Parma Noci

Mozzarella, Baumnüsse,
Parmaschinken, Stracciatella*
und Feigen

* Stracciatella ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



39. Melone

Mozzarella, Zuckermelone,
Parmaschinken, Fior di Latte*
und Rucola

* **Fior di Latte** ist eine besondere Art von Mozzarella-Käse, der aus frischer Kuhmilch hergestellt wird



40. Philadelphia

Philadelphia, geräucherter Lachs, Kapern, Cherry-Tomaten, Dill, geriebene Zitronenschale, Rucola und Tropea-Zwiebeln*

* «Rossa di Tropea» ist eine milde Zwiebelsorte.



42. Bruschetta

Cherry Tomaten, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Fior di Latte* und Tropea-Zwiebeln*

* Fior di Latte ist eine besondere Art von Mozzarella-Käse, der aus frischer Kuhmilch hergestellt wird

* «Rossa di Tropea» ist eine milde Zwiebelsorte.



43. Shrimps

Philadelphia, Shrimps,
Cherry-Tomaten, Stracciatella*
und Rucola

* Stracciatella ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



44. Nduja

Nduja*, scharfe Salami,
getrocknete Tomaten
und Stracciatella*

* **Nduja** ist eine würzige, pikante, weiche, italienische Streichsalami.

* **Stracciatella** ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



400. Classico

Rindsmashburger (150 g)
mit Tomaten, Eisbergsalat,
Speck, Essiggurken
und Cocktailsauce



401. Formaggio

Rindssmashburger (150 g)
mit Tomaten, Eisbergsalat,
Essiggurken, Speck,
Cheddarkäse und
Cocktailsauce



403. Caruso

Rindssmashburger (150 g)
mit Tomaten, Eisbergsalat,
Cheddar-Käse, karamelierten
Zwiebeln, Speck und
Barbeque-Sauce



404. Brontese

Rindssmashburger (150 g) mit
Mortadella, Stracciatella*,
Pistaziencrème und
Pistazienkerne

* **Stracciatella** ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



405. Egg

Rindssmashburger (150 g) mit
Grana Padano, Spiegelei, Speck,
Cheddar-Käse, Eisbergsalat
und Cocktail-Sauce



406. Hawaii

Rindsmashburger (150 g)
mit Eisbergsalat, Cheddar-Käse,
Speck, Ananas, Cocktail-
und BBQ-Sauce



407. Doppio

Rindsmashburger (2x 120 g)
mit Tomaten, Eisbergsalat,
Essiggurken, Speck,
Cheddarkäse und
Cocktailsauce



Pinsa

Wir stellen den Teig mit Sauerteig und weiteren Mehlen her und lassen diesen ca. 60 Stunden aufgehen.

Das macht ihn nicht nur luftig, sondern auch bekömmlich. Pinsaböden enthalten weniger Fett und Kohlenhydrate und schonen die Verdauung.

Aber – sie sind trotzdem innen luftig, aussen knusprig.

Unsere Pizzen und Pinsen

Pizza

Seit über 15 Jahren backen wir im Caruso in Bonaduz Pizzen.

Nicht nur dieses grosse Wissen, sondern auch unsere Leidenschaft für die Pizzakunst spürt man auf der Zunge, wenn man eine Pizza im Caruso genießt!

Wir bieten eine breite Palette an Pizzen an, welche von klassisch über saisonal bis zu überraschend reichen.



Unsere Burger



Cris-Burger

Die Burger vom Caruso gibts in klassischer Ausführung, aber auch mit typischen Zutaten, welche man eher auf einer Pizza oder Pinsa erwartet.

Ausprobieren lohnt sich!

Unsere Burger – optisch ein Hingucker, auf der Zunge ein Gedicht.