

Frischeste Zutaten auf einem dünnen Teigboden mit Olivenöl. Perfekt auch als Vorspeise für zwei Personen, zum Apéro zu viert oder für den kleinen Hunger.

Schiacciata e Pizza classica



Schwellenmätteli Restaurants
_Riviera Bern

Schiacciata e Pizza classica

Schiacciata *Ideal auch zum Apéritif für 2 bis 4 Personen*

Bruschetta mit Tomaten concassée und Rucola	18.00
Salmone affumicato mit geräuchertem Lachs und Crème Fraîche	25.00
Vitello tonnato mit feinen Kalbfleischtranchen und Thunfischsauce	26.00

Pizza classica

Pizza aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	19.50
Pizza pomodoro e basilico mit Cherrytomaten und Basilikum	20.50
Pizza con speck, funghi e cipolle mit Speck, Champignons und Zwiebeln	22.50

Schiacciata – eine kleine Herkunftsgeschichte:

Bereits vor der Erfindung des Backofens gab es Brot. Es wurde auf der häuslichen Feuerstelle gebacken, wo man den Teig, der auf einer Steinplatte flachgedrückt worden war, mit heisser Glut bedeckte. Aus diesem Brot, das panis focacius, abgeleitet aus focus dem lateinischen Wort für Feuerstelle, ist die weiche, mit Hefe hergestellte Focaccia hervorgegangen. In vielen Städten des Nordens nennt man sie nicht Focaccia, sondern Crescentina oder Pizza genovese, in Florenz und Rom aber Schiacciata. Für die Schiacciata (Sgiatschata) wird stets ein mit Olivenöl angereicherter, gesalzener Teig verwendet, der nature oder mit Rosmarin, Salbei oder Oliven gebacken wird um ihn dann mit frischen Produkten zu servieren.