





Pizze







- 🌿 **MARGHERITA**
Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil
- 🌿 **NAPOLI**
Tomate, mozzarella, anchois, olives noires, câpres, origan
Tomato, mozzarella, anchovies, black olives, capers, oregano
- 🌿 **PROSCIUTTO COTTO**
Tomate, mozzarella, jambon cuit
Tomato, mozzarella, ham
- 🌿 **DIAVOLA**
Tomate, mozzarella, salami piquant "Calabria"
Tomato, mozzarella, "Calabria" spiced salami
- 🌿 **VEGETARIANA**
Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons et courgettes grillées
Tomato, mozzarella, grilled eggplant, bell peppers and zucchini
- 🌿 **HAWAII**
Tomate, mozzarella, jambon, ananas, curry
Tomato, mozzarella, ham, pineapple, curry
- 🌿 **PUGLIESE**
Tomate, mozzarella, oignons, lard fumé
Tomato, mozzarella, onions, smoked bacon
- 🌿 **TONNO E CIPOLLE**
Tomate, mozzarella, thon, olives noires, oignons
Tomato, mozzarella, tuna, black olives, onions
- 🌿 **QUATTRO FORMAGGI**
Tomate, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano et Fontina
Tomato, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano and Fontina
- 🌿 **PROSCIUTTO E FUNGHI**
Tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris
Tomato, mozzarella, ham, champignons mushrooms
- 🌿 **QUATTRO STAGIONI**
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon, artichauts, olives noires
Tomato, mozzarella, champignon mushrooms, ham, artichoke, black olives
- 🌿 **RUCOLA**
Tomate, mozzarella, tomate fraîche, roquette et mascarpone
Tomato, mozzarella, fresh tomato, arugula, mascarpone
- 🌿 **CALZONE RIPIENO**
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon et oeuf
Tomato, mozzarella, champignons, ham, egg
- 🌿 **TICINESE**
Tomate, mozzarella, roquette, salami, fromage frais de chèvre
Tomato, mozzarella, arugula, salami, fresh goat cheese
- 🌿 **FOCACCIA BRESAOLA**
Bresaola, tomates cerise, roquette, copeaux de Grana et huile d'olive
Bresaola, cherry tomato, arugula, Grana shavings and EVOO
- 🌿 **PIAZZA**
Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, copeaux de Grana Padano, vinaigre balsamique
Tomato, mozzarella, S.Daniele ham, arugula, Grana shavings, balsamic vinegar
- 🌿 **Végétarien (Ovo-Lacto) / Vegetarian (Ovo-Lacto)**
Chaque supplément / Every addition CHF 2.50
Supplément jambon cru / Additional S.Daniele ham CHF 5

Birre alla spina e in bottiglia

- | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--------------|
| 15 | Calanda pression/on draught Panachée |  30 cl |  50 cl |  50 cl |  33 cl | |
| | | 4.50 | 7.50 | | | |
| 17 | Erdinger Weisse
Eichhof Hubertus, Birra Moretti,
Ittinger Klosterbräu, Heineken Long Neck | | | 8 | | 5.50
5.50 |
| 19 | Clausthaler senz'alcol, Erdinger Alkoholfrei Weisse | | | | | 5 |

Aperitivi e Long Drinks

- | | | | | | | |
|----|--|---|---|---|--|---------|
| 19 | Prosecco brut |  10 cl |  30 cl |  10 cl |  4 cl | |
| | | 8 | | | | |
| 19 | Aperol Spritz, Hugo, Campari Orange | | | 9 | | |
| 21 | Jus de tomate/tomato juice, Crodino, Analcolico | | | | | 5 |
| 21 | Cynar, Martini, Ricard, Porto
Mixed Long Drinks | | | | | 6
12 |

Soft drinks

- | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 21 | San Pellegrino, Acqua Panna
Valser classic/silence |  20 cl |  33 cl |  50 cl |  1 l |  25 cl |  50 cl | |
| | | | | 6 | 9 | | | |
| 21 | Gassosa ticinese | | | 4.50 | | | | |
| | Coca-Cola | | | 4.50 | | 3.90 | 6 | |
| | Coca-Cola Light/Zero | | | 4.50 | | | | |
| | Rivella, Fanta, Sprite | | | 4.50 | | | | |
| 21 | Jus de pomme/apple juice, Apfelschorle
Ice Tea/Thé glacé pêche/peach citron/lemon
Lemonsoda, Chinotto, Ginger Ale | | | 4.50 | | | | |
| | Aranciata amara, Tonic/Bitter Lemon | | | 4.50 | | 3.90 | 6 | |
| 22 | Jus de fruits/Fruit juices | | | 4.50 | | | | |



Caffetteria Orzo e decaffeinato

- | | | | | |
|----|------------------------------------|---|------|------|
| 25 | Espresso liscio/macchiato |    | 2.90 | |
| | Espresso crema | | 3.30 | |
| | Espresso doppio/corretto | | 4.20 | |
| 26 | Caffè tazza grande latte/crema | | | 3.90 |
| | Cappuccino all'italiana | | | 4.30 |
| | Caffè melange | | | 5 |
| | Lait/Milk | | | 2.90 |
| 26 | Latte macchiato | | | 4.30 |
| | Ovomaltina/Caotina | | | 3.90 |
| | + chantilly + whipped cream | | | 5 |
| | Thè/infusions Black tea/Herbal tea | | | 3.90 |

Nous ne servons pas d'alcool (vin, bière e distillées) aux personnes de moins de 18 ans
We do not serve alcohol (wine, beer and spirits) to minors under 18 years old



al Piazza

RISTORANTE - PIZZERIA



04/2018

Antipasti e Aperitivi

- ☼ **Assiette apéro** 11
Appetizer's platter
- 🌿 ☼ **Pain grillé « bruschetta » avec tomates, ail et basilique** 12
Toasted bread « bruschetta » with tomato, garlic and basil
- Calmars frits avec mayonnaise aux tomates séchées** 15
Fried calamari with sun-dried tomato aioli
- 🌿 **Hummus avec pain « focaccia »** 14
Hummus with "focaccia" bread

Formaggi

- ☼ **Assiette variée de fromage avec confiture maison d'oignons rouges** 20
Cheese platter with red onion jam

☼ **ASSIETTE DE CHARCUTERIE TESSINOISE AVEC FROMAGE DES ALPES** 22
Cold cuts and cheese platter

- ☼ **« Salametto nostrano » avec cornichons** 9
"Salametto nostrano" with pickles

Salumi

Insalate e Minestre

- 🌿 ☼ **Salade verte** 9
Green salad
- 🌿 ☼ **Salade mêlée de saison** 11
Mixed seasonal salad
- 🌿 ☼ **Salade de roquette, tomates et copeaux de fromage Grana** 15
Arugula salad with tomato and Grana cheese shavings
- 🌿 ☼ **Salade de tomates, mozzarella et basilic « caprese »** 18
Tomato "caprese" with fresh mozzarella and basil
- ☼ **Soupe du jour** 9
Soup of the day
- ☼ **Soupe de légumes tessinoise** 10
Ticino regional vegetable soup

Pasta e Risotti

- 🌿 ☼ **Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piments** 16
Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper
- 🌿 ☼ **Spaghetti sauce tomate au basilic** 18
Spaghetti with tomato sauce and basil
- 🌿 ☼ **Penne sauce tomate relevée** 19
Penne with spicy tomato sauce
- ☼ **Spaghetti bolognaise** 21
Spaghetti with Bolognese sauce
- ☼ **Spaghetti « carbonara » avec oeuf, crème et lardons** 22
Spaghetti "carbonara" with bacon, egg and cream sauce
- 🌿 ☼ **Gnocchi au fromage Gorgonzola et noix** 23
Potato gnocchi with Gorgonzola cheese and walnuts
- ☼ **Lasagne bolognaise gratinées au four** 24
Baked lasagne with Bolognese sauce
- ☼ **Risotto au safran** 23
Saffron risotto
+ **Saucisse « luganighetta » 4** + **Cèpes Porcini mushrooms 3**
- ☼ **Risotto au vin blanc, petits pois et fromage frais** 24
White wine risotto, peas and Ticino's fresh cheese

Piatti vegetariani

- Beignets de légumes frits avec sauce aigre-doux** 16
Tempura batter fried vegetables with sweet-sour sauce
- Strudel de légumes en pâte filo avec lait de soja** 19
Phyllo dough stuffed with vegetables and soy milk sauce
- Couscous avec légumes aux épices et huile d'olive** 21
Couscous with diced vegetables, spices and EVOO
- Salade de épeautre avec Feta, concombres, tomates, betterave, oignon rouge et sauce tzatziki** 21
"Farro" salad with cucumber, tomato, beets, red onion, Feta and tzatziki sauce
- Ravioli de burrata avec sauce aux tomates cerise et basilic** 23
Burrata cheese ravioli with cherry tomato and basil
- Gnocchi de pommes de terre au pesto de roquette et pignons grillés** 24
Potato gnocchi with arugula pesto and toasted pine nuts

🌿 **Végétarien (Ovo-Lacto) / Vegetarian (Ovo-Lacto)**
De 14h à 18h nous servons seulement les plats marqués ☼
From 2 pm to 6 pm we only serve the dishes marked with ☼
Tous les prix avec TVA et service inclus
All prices are VAT and service included

Polenta ticinese

- 🌿 ☼ **Polenta au Gorgonzola** 19
Polenta with Gorgonzola cheese
- Polenta aux cèpes sautés** 26
Polenta with pan fried porcini mushrooms
- Polenta avec fricassée de lapin** 28
Polenta and rabbit stew
- ☼ **Boeuf braisé au Merlot et polenta** 29
Merlot wine braised beef and polenta

Pesce

- Escalope de saumon gratinée aux fines herbes et citron** 27
Fresh herb crusted salmon escalope "au gratin" with lemon
- Filets de féra au beurre et sauge** 30
Freshwater whitefish filets with sage and butter
- Assiette de poissons du lac frits avec sauce tartare** 32
Fried freshwater mixed fish with tartare sauce
- Servis avec riz ou pommes de terre sautées**
Served with rice or potatoes

Carne e Grill

- Escalope de porc panée avec frites et légumes** 26
Breadcrumb crusted pork cutlet with French fries and vegetables
- Filet de cheval avec frites, légumes et beurre aux herbes** 30
Horse filet with French fries, vegetables and herb butter

POULET EN CORBEILLE, SAUCE MAISON ET FRITES 26
Fried chicken, with our specialty house sauce and French fries

- Ossobuco de veau avec risotto au safran** 32
Veal "ossobuco" with saffron risotto
- Escalope de veau sauge et jambon cru, avec risotto au safran** 33
Veal "saltimbocca" with saffron risotto
- Faux-filet de boeuf grillé avec frites et légumes** 36
New York steak with French fries and vegetables

La viande et le poisson sont d'origine suisse, sauf indication contraire sur le tableau noir à l'intérieur du restaurant.
Meat and fish of Swiss origin unless otherwise noted on the blackboard inside the restaurant