





Pizze







- MARGHERITA**
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- NAPOLI**
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi e origano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano und Kapern
- PROSCIUTTO COTTO**
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella und Schinken
- DIAVOLA**
Pomodoro, mozzarella e salame piccante "Calabria"
Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami "Calabria"
- VEGETARIANA**
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine alla griglia
Tomaten, Mozzarella, grillierten Auberginen, Paprika und Zucchini
- HAWAII**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas e curry
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Curry
- PUGLIESE**
Pomodoro, mozzarella, cipolle e pancetta affumicata
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Speck
- TONNO E CIPOLLE**
Pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere e cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln
- QUATTRO FORMAGGI**
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana e fontina
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Fontina
- PROSCIUTTO E FUNGHI**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignons
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons
- QUATTRO STAGIONI**
Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi e olive nere
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken und Oliven
- RUCOLA**
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco e mascarpone
Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tomaten und Mascarpone
- CALZONE RIPIENO**
Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto e uovo
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken und Ei
- TICINESE**
Pomodoro, mozzarella, luganighetta nostrana, funghi, cicorino
Tomaten, Mozzarella, Tessinerwurst "Luganighetta", Pilzen, Cicorino-Salat
- FOCACCIA BRESAOLA**
Bresaola, pomodorini, rucola, scaglie di grana e olio EVO
Bresaola, Kirschtomaten, Rucola, Grana und Olivenöl
- PIAZZA**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Balsamico

Vegetariano (Ovo-Lacto) / Vegetarisch (Ovo-Lacto)
 Ogni supplemento / Jede Extras CHF 2.50
 Suppl. prosciutto crudo / Rohschinken Extra CHF 5







Birre alla spina e in bottiglia

15	Calanda vom Fass/Panachée	 30 cl	 50 cl	 50 cl	 33 cl	
		4.50	7.50			
	6612 Ascona					8
	Erdinger Weisse					8
17	Eichhof Hubertus, Birra Moretti, Ittinger Klosterbräu, Heineken Long Neck					5.50 5.50
20	Clausthaler senz'alcol, Erdinger Alkoholfrei Weisse					5

Aperitivi e Long Drinks




20	Prosecco brut	 10 cl	 30 cl	 10 cl	 4 cl	8
20	Aperol Spritz, Hugo, Campari Orange					9
	Succo di pomodoro, Crodino, Analcolico					5
22	Cynar, Martini, Ricard, Porto					6
	Mixed Long Drinks					12

Soft drinks

22	San Pellegrino, Acqua Panna Valsler classic/silence	 20 cl	 33 cl	 50 cl	 1 l	 25 cl	 50 cl	4.50
22	Gassosa ticinese							4.50
	Coca-Cola							4.50
	Coca-Cola Zero							3.90
	Rivella, Fanta, Sprite							6
22	Succo di mele, Apfelschorle							4.50
	Tè freddo pesca/limone							3.90
	Lemonsoda, Chinotto, Ginger Ale							6
23	Aranciata amara, Tonic/Bitter Lemon							4.50
	Succhi di frutta							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
	Latte		2.90
26	Latte macchiato		4.30
	Ovomaltina/Caotina		3.90
	+ panna montata		5
	Tè o tisane		3.90

Non serviamo alcol (vino, birra e superalcolici) ai minori di 18 anni
 Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren (Wein, Bier oder Spirituosen)

al Piazza

MENU

RISTORANTE - PIZZERIA

Antipasti e Aperitivi

- ☼ **Piattino Aperitivo** 11
Aperotellerli
- 🌿 ☼ **Bruschetta all'aglio con pomodoro e basilico** 12
„Bruschetta“ an Knoblauch mit Tomaten und Basilikum
- Anelli di calamari fritti con maionese ai pomodori secchi** 17
Frittierte Tintenfische mit getrockneter Tomaten-Mayonnaise
- 🌿 **Hummus (antipasto di ceci e tahina) con focaccina dal forno** 14
Kichererbsenpuree „Hummus“ mit Sesampaste „Tahina“ und ofenfrischer Focaccia
- Carpaccio di manzo con rucola e grana all'olio e limone** 23
Rindscarpaccio mit Rucola und Grana an Olivenöl und Zitrone

Formaggi e salumi Ticinesi

- 🌿 ☼ **Formaggio della Vallemaggia con confettura casalinga di cipolle rosse** 19
Maggiatal Käseteller mit hausgemachter roten Zwiebel-Marmelade
- ☼ **Taiada alla Ticinese con formaggio dell'Alpe** 23
Aufschnittteller mit Alpkäse nach Tessiner Art
- ☼ 🌿 **Salametto nostrano con sottaceti** 9
„Salametto“ mit eingelegtem Gemüse

Insalate e Minestre

- 🌿 ☼ **Insalata verde** 9
Grüner Blattsalat
- 🌿 ☼ **Insalata mista di stagione** 12
Gemischter Saisonsalat
- 🌿 ☼ **Insalata di rucola, pomodori e grana al balsamico** 15
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesansplitter an Balsamico
- 🌿 ☼ **Insalata di pomodori, mozzarella e basilico alla "caprese"** 18
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum „caprese“
- 🌿 ☼ **Insalata greca con Feta, pomodori, olive Kalamata, cetrioli e cipolla rossa** 19
Salat mit Feta, Tomaten, Kalamata-Oliven, Gurken und roten Zwiebeln
- ☼ **Zuppa del giorno** 10
Tagessuppe
- ☼ **Minestrone** 10
Tessiner Gemüsesuppe

Pasta e Risotti

- 🌿 ☼ **Spaghetti aglio, olio e peperoncino** 16
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten
- 🌿 ☼ **Spaghetti al pomodoro e basilico** 18
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
- 🌿 ☼ **Penne all'arrabbiata** 19
Penne an einer scharfen Tomatensauce mit Oliven
- ☼ **Spaghetti alla bolognese** 21
Spaghetti an Bologneser Sauce
- ☼ **Spaghetti alla carbonara** 22
Spaghetti mit Speck, Parmesan, Sahne und Ei
- 🌿 ☼ **Gnocchi di patate con gorgonzola e noci** 24
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen
- ☼ **Lasagne gratinate** 24
Lasagne im Ofen gebacken
- ☼ **Risotto allo zafferano** 23
Safranrisotto
- ☼ **Risotto allo zafferano con funghi porcini** 26
Safranrisotto mit Steinpilze

Piatti vegetariani

- Verdure fritte in pastella con salsa agrodolce** 16
Im Teig frittiertes Gemüse an süss-saurer Sauce
- Insalata di quinoa alla mediterranea** 19
Quinoasalat nach Mediterraner Art
- Insalata di farro con feta, cetrioli, pomodori, barbabietola, cipolla rossa e salsa tzatziki** 21
Dinkelsalat mit Feta-Käse, Gurken, Tomaten, rote Beete, roten Zwiebeln und Tzatziki-Sauce
- Ravioli di burrata pugliese con salsa ai pomodorini e basilico** 23
Burrata-Ravioli an Kirschtomaten-Basilikumsauce
- Gnocchi di patate al pesto di rucola e pinoli tostati** 24
Kartoffelgnocchi an Rucola-Pesto mit gerösteten Pinienkernen

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari
Fragen Sie nach der Liste der Allergene,
falls Sie an Nahrungsmittelallergien oder an Unverträglichkeiten leiden
Carne e pesce di provenienza Svizzera,
salvo diversamente indicato sulla lavagna all'interno del ristorante
Fleisch und Fisch aus schweizer Herkunft,
sofern nicht anders auf der Tafel im Restaurant vermerkt.

Polenta ticinese

- 🌿 ☼ **Polenta e Gorgonzola** 19
Polenta mit Gorgonzola-Käse
- Polenta con funghi porcini trifolati** 26
Polenta mit sautierten Steinpilzen
- Polenta e coniglio alla casalinga** 29
Polenta mit Kaninchen nach Art des Hauses
- ☼ **Polenta e brasato di manzo al Merlot** 30
Polenta mit Rindsschmorbraten an Merlotsauce

Pesce

- Scaloppina di salmone gratinata alle erbe e limone** 29
Gratinierte Lachsschnitzel im Kräutermantel an Zitrone
- Filetti di coregone al burro e salvia** 30
Felchenfilets mit Butter und Salbei
- Fritto misto di lago con salsa tartara** 32
Frittierte Seefische mit Tartar Sauce
- Serviti con riso o patate / Mit Reis oder Salzkartoffeln serviert**

Carne e Grill

- Impanata di maiale con patate fritte e verdure** 26
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
- Pollo al cestello con la sua salsa e patate fritte (450 gr.)** 27
Poulet im Körbli mit feiner Sauce und Pommes Frites
- Luganighetta di maiale nostrana alla griglia con risotto allo zafferano** 28
Tessiner Schwein-Luganighetta-Wurst vom Grill mit Safranrisotto
- Filetto di cavallo alla griglia con patate fritte, verdure e burro alle erbe (220-230 gr.)** 32
Pferdefilet vom Grill mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter
- Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano** 33
Kalbshaxe mit Safranrisotto
- Saltimbocca di vitello alla romana con risotto allo zafferano** 34
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Safranrisotto
- Tagliata di manzo alla griglia con salsa al pepe della Vallemaggia (220-230 gr.)** 36
Rindsentrecôte „tagliata“ vom Grill an Vallemaggia Pfeffersauce

🌿 **Vegetariano (Ovo-Lacto) / Vegetarisch (Ovo-Lacto)**
Dalle 14 alle 18 serviamo unicamente i piatti contrassegnati con ☼
Von 14 bis 18 Uhr servieren wir nur Teller die mit ☼ markiert sind
Prezzi IVA e servizio inclusi
Alle Preise inklusive MwSt und Service