

# AL PIAZZA

RISTORANTE – PIZZERIA

CARTA

## VINI AL BICCHIERE

IDL / 75CL

BOLLICINE	Belussi Prosecco DOCG Treviso Veneto	8	52
BIANCHI	Chiar di Luna Merlot Bianco del Ticino - <i>V&amp;D Delea</i> , Losone	6	40
	Cayega Roero Arneis DOCG - <i>La Carretta</i> , Piemonte	6.50	42
	Tramin Pinot Grigio DOC - <i>Tramin</i> , Trentino Alto Adige	7	45
	Alois Lageder Chardonnay DOC - <i>A. Lageder</i> , Trentino Alto Adige	7.50	49
ROSATI	Calafuria Negroamaro Rosato IGT - <i>Tormaresca</i> , Puglia	6	40
ROSSI	Miro Merlot del Ticino DOC - <i>Bianda</i> , Losone	6	40
	Ape Reale Barbera DOC - <i>Azienda Belcolle</i> , Piemonte	6.50	42
	Torcicoda Primitivo IGT - <i>Tormaresca</i> , Puglia	7	45
	F&D Red Blend Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc - <i>V&amp;D Delea</i> , Losone	8	52
BIRRE ALLA SPINA E IN BOTTIGLIA	Calanda Lager / Panachee	4.50	7.50
	6612 Ascona	8	
30CL / 50CL	Erdinger Weissbier		8
	Birra Moretti	6	
	Ittinger Klosterbräu	6	
	Heineken	6	
	Eichhof Hubertus	6	
	Clausthaler senz'alcol	5	
	Erdinger Alkoholfrei Weissbier	5	
	APERITIVI E LONGDRINK	Aperol Spritz Aperol, Prosecco, acqua minerale, arancia	
30CL	Hugo Prosecco, sciroppo di sambuco, menta e acqua minerale		9
	Lillet Vive Lillet Vive, Tonic Water, fragola, menta, cetriolo		11

Non serviamo alcol (vino, birra e superalcolici) ai minori di 18 anni.

<b>ANTIPASTI</b>	◆ Bruschetta all'aglio con pomodoro e basilico	Ⓥ	12
		1	
	Verdure grigliate alla mediterranea	Ⓥ Ⓞ	16
	◆ "Hummus" fatto in casa con pinzimonio e focaccia fresca	Ⓥ Ⓞ	18
		1, 9, 11	
	◆ Taiada Ticinese con salumeria nostrana e formaggio Vallemaggia	Ⓞ	24
	7, 10		
	Carpaccio di "carne salada" con rucola, noci e mela verde	Ⓞ	25
		8, 10	
	Tartare di manzo (160 gr) con burrata, cipolle caramellate e focaccia	Ⓞ	31
		1, 4, 7, 12	

<b>INSALATE E MINESTRE</b>	◆ Insalata verde di stagione	Ⓥ Ⓥ Ⓞ	9
		10, 12	
	◆ Insalata in foglie con crudità di stagione	Ⓥ Ⓥ Ⓞ	12
		10, 12	
	Insalata "Caesar" con lattuga romana, petto di pollo e salsa al Parmigiano		26
		1, 3, 4, 7, 10	
◆ Minestrone di verdure	Ⓥ Ⓞ	12	
	9		
	Gazpacho alla Ticinese con "buscion" di capra		13
		1, 4, 7, 12	

<b>PRIMI PIATTI</b>	◆ Spaghetti all'aglio, olio EVO e peperoncino	Ⓥ	16
		1, 5	
	◆ Spaghetti pomodoro e basilico	Ⓥ	18
		1, 5	
	◆ Penne all'arrabbiata con pomodoro, peperoncino e olive nere	Ⓥ	19
		Ⓞ	22
		1, 5	
	◆ Spaghetti alla carbonara		23
		1, 3, 5, 7	
	Tagliatelle fresche all'uovo "Bolognese" (ragù di manzo cotto 6 ore)		24
		1, 3, 5, 12	
	◆ Lasagne di manzo casalinghe		25
		1, 3, 5, 7, 12	
	Gnocchi di patate al pesto fatti in casa con burrata e pomodorini	Ⓥ	31
	1, 3, 5, 7, 8		
Risotto "Carnaroli" allo zafferano	Ⓞ	23	
	7, 5, 12		
Risotto "Carnaroli" ai funghi porcini		27	
	1, 7, 5, 12		

Ⓥ Vegetariano

Ⓥ Vegan

Ⓞ GlutenFree

Ⓞ GlutenFree (su domanda)

◆ Tra le 14:00 e le 18:00

Prezzi in CHF IVA inclusa

POLENTA TICINESE	◆ Polenta e “blue cheese” della Vallemaggia	Ⓥ 1,3,7	22
	Polenta e funghi porcini trifolati con salsa arrosto	1,5,7,12	27
	◆ Polenta e brasato di manzo nostrano	1,5,7,12	34
SPECIALITÀ DI PESCE	Fish & Chips di lago	1,3,4,5,12	28
	Zuppa di pesce di mare “cioppino” con crostoni all’aglio	Ⓒ 1,2,4,9,12,14	39
SPECIALITÀ DI CARNE	Galletto al cestello con la sua salsa e patate fritte	1,5,7	28
	“Black Angus Motta Burger” con formaggio della Vallemaggia e “country cuts”	1,3,5, 7,10,11	29
	Ossobuco di vitello con risotto zafferano	1,5,7,9,12	34
	Costoletta di vitello alla Milanese con rucola e patate fritte	1,3,5,7	37
DALLA PIASTRA	Gamberoni con salsa “Mojito” con risotto al lime	Ⓒ 1,2,7,10,12	38
	Tagliata di manzo (250 gr) con pepe della Vallemaggia, cicorietta e “country cuts”	Ⓒ 1,5,7,10,12	43

THAI CORNER	Nam Jim Tua Lisong Spiedini di pollo con salsa di arachidi	1,2,5, 6,7,10	19
	Po Piah, Kiosa Involtini primavera e ravioli misti di gamberi e maiale	1,2,4,5, 6,11,14	22
	Tom Kha Gai Zuppa con latte di cocco, pollo e champignons	1,6,2,4	15
	Kao Pad Saparos Riso fritto con code di gambero, ananas	1,2,3, 5,6,14	24
	Pad Tua Hoo Tofu e verdure miste alla salsa di soja	1,5,6, 11,14	26
	Gaeng Kieow Wan Sminuzzato di pollo al curry	1,2,4, 5,6	27
	Nua Pad Prik Sminuzzato di manzo con verdure miste	1,4,5, 6,8,14	33
	Keng Ped Kung Code di gamberi al curry rosso	1,2,4, 5,6	35

## PIZZE

Ogni supplemento  
CHF 2.50

Prosciutto crudo Extra  
CHF 5

◆ Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico	Ⓥ 1,7	15
◆ Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	1,4,7,12	17
◆ Margherita Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	Ⓥ 1,7	20
◆ Prosciutto Cotto Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	1,7	20
◆ Diavola Pomodoro, mozzarella e salame piccante "Calabria"	1,7	20
◆ Vegetariana Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine alla griglia	Ⓥ 1,7	20
◆ Pugliese Pomodoro, mozzarella, cipolle e pancetta	1,7	21
◆ Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, curry	1,7	22
◆ Tonno e Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere e cipolle	1,4,7	22
◆ Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana e fontina	Ⓥ 1,3,7	22
◆ Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	1,7	22
◆ Carbonara Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uova e cipolle	1,3,7	23
◆ Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi e olive nere	1,7	23
◆ Rucola Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone	Ⓥ 1,7	23
◆ Calzone Ripieno Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto	1,7	23
◆ Ticinese Pomodoro, mozzarella, salame, buscion di capra, cicorietta	1,7	25
◆ Focaccia Estiva Prosciutto crudo S. Daniele, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola	1,7	26
◆ Piazza Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico	1,3,7,12	26

WWW.ALPIAZZA.CH

---

PROVENIENZA  
CARNE E PESCE

Carne e pesce di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna all'interno del ristorante.

---

ALLERGENI

- |   |                     |    |                              |
|---|---------------------|----|------------------------------|
| 1 | Cereali con glutine | 8  | Frutta a guscio e noci       |
| 2 | Crostacei           | 9  | Sedano                       |
| 3 | Uova                | 10 | Senape                       |
| 4 | Pesce               | 11 | Semi di Sesamo               |
| 5 | Arachidi            | 12 | Anidride solforosa e solfiti |
| 6 | Soia                | 13 | Lupini                       |
| 7 | Latte, lattosio     | 14 | Molluschi                    |