

**Pizze** Sur demande avec pâte à la farine complète  
On request also with whole wheat pizza dough



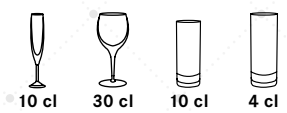
- 🌿 **MARGHERITA**  
Tomate, mozzarella, basilic  
*Tomato, mozzarella, basil*
- 🌿 **NAPOLI**  
Tomate, mozzarella, anchois, olives noires, câpres, origan  
*Tomato, mozzarella, anchovies, black olives, capers, oregano*
- 🌿 **PROSCIUTTO COTTO**  
Tomate, mozzarella, jambon cuit  
*Tomato, mozzarella, 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*
- 🌿 **RACLETTE - pâte de farine complète / whole wheat flour dough**  
Mozzarella, pommes de terre, fromage Raclette, paprika  
*Mozzarella, potato, Raclette cheese, paprika*
- 🌿 **TICINESE**  
Tomate, mozzarella, roquette, salami, fromage frais de chèvre  
*Tomato, mozzarella, arugula, salami, fresh goat cheese*
- 🌿 **PIAZZA**  
Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, copeaux de Grana, 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
- 17 Erdinger Weisse  
Eichhof Hubertus, Birra Moretti,  
Ittinger Klosterbräu, Heineken Long Neck
- 19 Clausthaler senz'alcol, Erdinger Alkoholfrei Weisse **ALCOHOL FREE**

## Aperitivi e Long Drinks



- 19 Prosecco brut
- 19 Aperol Spritz, Hugo, Campari Orange
- 21 Jus de tomate/tomato juice, Crodino, Analcolico **ALCOHOL FREE**
- 21 Cynar, Martini, Ricard, Porto
- 21 Mixed Long Drinks

## Soft drinks



- 21 San Pellegrino, Acqua Panna  
Valser classic/silence
- 21 Gassosa ticinese
- 21 Coca-Cola
- 21 Coca-Cola Light/Zero
- 21 Rivella, Fanta, Sprite
- 21 Jus de pomme/apple juice, Apfelschorle
- 21 Ice Tea/Thé glacé pêche/peach citron/lemon
- 21 Lemonsoda, Chinotto, Ginger Ale
- 21 Aranciata amara, Tonic/Bitter Lemon
- 22 Jus de fruits/Fruit juices



## Caffetteria Orzo e decaffeinato



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

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





## 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*

## 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*

## 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*
- ☼ **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*
- ☼ **Risotto au safran et cèpes** 26  
*Saffron risotto with porcini mushrooms*

## Piatti vegetariani

- Hummus avec pain « focaccia »** 14  
*Hummus with "focaccia" bread*
- Beignets de légumes frits avec sauce aigre-doux** 16  
*Tempura batter fried vegetables with sweet-sour sauce*
- Ravioli au fromage Asiago et radicchio à la sauce d'échalote** 23  
*Asiago cheese and radicchio filled ravioli with a shallot sauce*
- Gnocchi au pistou rouge de tomate séchée, fromage pecorino et amandes grillées** 24  
*Potato gnocchi with sun-dried tomato "pesto", pecorino cheese and roasted almonds*
- Tofu à la thaïlandaise avec légumes, champignons et sauce de soja** 25  
*Thai vegetables, mixed mushrooms and tofu in a soy sauce*

## 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

- 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*
- Saucisse de porc "luganighetta" grillée avec risotto au safran** 27  
*Grilled "luganighetta" pork sausage with saffron risotto*

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

- Filet de cheval avec frites, légumes et beurre aux herbes** 30  
*Horse filet with French fries, vegetables and herb butter*
- Escalope de veau sauge et jambon cru, avec risotto au safran** 33  
*Veal "saltimbocca" with saffron risotto*

🌿 **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*

**Demandez la liste des allergènes si vous souffrez d'allergies alimentaires ou d'intolérances**  
*If you suffer from food allergy or intolerance, please speak to a Manager.*  
**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*