

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
- 🌿 **PUGLIESE**
Tomate, mozzarella, oignons, lard fumé
Tomato, mozzarella, onions, smoked bacon
- 🌿 **HAWAII**
Tomate, mozzarella, jambon, ananas, curry
Tomato, mozzarella, ham, pineapple, curry
- 🌿 **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, saucisse, champignons, chicorée
Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, chicory
- 🌿 **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



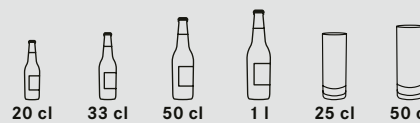
- 15 **Calanda pression/on draught Panachée** 4.50 7.50
- 17 **6612 Ascona** 8
- Erdinger Weisse** 8
- 17 **Eichhof Hubertus, Birra Moretti,** 5.50
- Ittinger Klosterbräu, Heineken Long Neck** 5.50
- 20 **Clausthaler senz'alcol, Erdinger Alkoholfrei Weisse** 5

Aperitivi e Long Drinks



- 20 **Prosecco brut** 8
- 20 **Aperol Spritz, Hugo, Campari Orange** 9
- 20 **Jus de tomate/tomato juice, Crodino, Analcolico** 5
- 21 **Cynar, Martini, Ricard, Porto** 6
- Mixed Long Drinks** 12

Soft drinks



- 22 **San Pellegrino, Acqua Panna** 6 9
- Valser classic/silence** 4.50
- 22 **Gassosa ticinese** 4.50
- Coca-Cola** 4.50 3.90 6
- Coca-Cola Zero** 4.50
- Rivella, Fanta, Sprite** 4.50
- 22 **Jus de pomme/apple juice, Apfelschorle** 4.50
- Ice Tea/Thé glacé pêche/peach citron/lemon** 3.90 6
- Lemonsoda, Chinotto, Ginger Ale** 4.50
- Aranciata amara, Tonic/Bitter Lemon** 4.50
- 23 **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

MENU

RISTORANTE - PIZZERIA

Français / English

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
- Carpaccio de boeuf avec roquette à l'huile et citron** 23
Beef carpaccio with arugula and lemon oil vinaigrette

Formaggi e salumi Ticinesi

- 🌿 ☼ **Assiette de fromage Vallemaggia avec confiture maison d'oignons rouges** 19
Vallemaggia cheese platter with red onion jam
- ☼ **Cheese platter with red onion jam** 23
Cold cuts and cheese platter
- ☼ 🍷 **« Salametto nostrano » con sottaceti** 9
"Salametto nostrano" with pickles

Insalate e Minestre

- 🌿 ☼ **Salade verte** 9
Green salad
- 🌿 ☼ **Salade mêlée de saison** 12
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
- 🌿 ☼ **Salade à la grecque avec Feta, tomates, olives Kalamata, concombres et oignons rouges** 19
Greek salad with Feta, tomato, Kalamata olives, cucumbers and red onion
- ☼ **Soupe du jour** 10
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** 24
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 avec bolets** 26
Saffron risotto with porcini mushrooms

Piatti vegetariani

- Beignets de légumes frits avec sauce aigre-doux** 16
Tempura batter fried vegetables with sweet-sour sauce
- Salade de quinoa à la méditerranée** 19
Mediterranean quinoa salad
- 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

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

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** 29
Polenta and rabbit stew
- ☼ **Boeuf braisé au Merlot et polenta** 30
Merlot wine braised beef and polenta

Pesce

- Escalope de saumon gratinée aux fines herbes et citron** 29
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
- Poulet en corbeille, sauce maison et frites (450 gr.)** 27
Fried chicken, with our specialty house sauce and French fries
- « Luganighetta » de porc grillée avec risotto au safran** 28
Grilled pork sausage "luganighetta" with saffron risotto
- Filet de cheval avec frites, légumes et beurre aux herbes (220-230 gr.)** 32
Horse filet with French fries, vegetables and herb butter
- Ossobuco de veau avec risotto au safran** 33
Veal "ossobuco" with saffron risotto
- Escalope de veau sauge et jambon cru, avec risotto au safran** 34
Veal "saltimbocca" with saffron risotto
- Faux-filet de boeuf grillé au poivre de la Vallemaggia (220-230 gr.)** 36
New York steak with Vallemaggia pepper sauce

🌿 **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