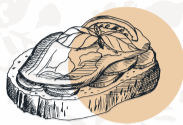




# Vi al Piazza


food




## bruschette e taglieri

CHF 14,70   **Bruschetta al pomodoro**  
avec tomate cœur de bœuf, ail, huile EVO et basilic frais  
**with beef heart tomato, garlic, EVO oil and fresh basil**

CHF 21,00  **Bruschetta al prosciutto crudo**  
avec burrata straciatella et roquette  
**with burrata straciatella and rocket salad**



CHF 30,00  **Tagliere al Piazza**  
avec jambon cru de la région, salami riserva, lard, bresaola et fromage alpin  
**with local raw ham, riserva salami, bacon, bresaola and alpine cheese**

CHF 42,00  **Gran tagliere "al Piazza"**  
avec charcuterie, fromage alpin, bruschetta de tomates et jambon cru  
**with cold meats, alpine cheese, tomato bruschetta and raw ham**



## spring bowls e insalate

CHF 11,50   **Insalata verde**  
Salade lollo verte, mâches et sauce italienne  
**Green lollo salad with lamb's lettuce and Italian dressing**

CHF 16,00   **Insalata Panzanella**  
Tomates, concombres, oignon rouge et croûtons de pain  
**Tomatoes, cucumbers, red onion and bread croutons**


CHF 18,00  **Ascona Salad**  
Salade lollo verte et rouge, mâches, tomates, carottes, betteraves, noix caramélisées et œuf dur  
**Green and red lollo salad, formentino, tomatoes, carrots, beetroot, caramelised walnuts and hard-boiled egg**

CHF 24,00 **Caesar**  
Laitue romaine, bacon croustillant, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette César  
**Romaine lettuce, crispy bacon, croutons, Parmesan flakes and Caesar dressing**

CHF 29,00 avec blanc de poulet grillé | **with grilled chicken breast**  
CHF 34,00 avec queue de crevettes | **with shrimp tails**




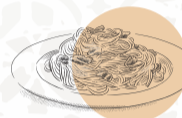
## antipasti e zuppe

CHF 24,50  **Parmigiana di melanzane**  
avec fromage scamorza fumé, mozzarella de buffle et oignon mariné  
**with smoked scamorza cheese, buffalo mozzarella and marinated onion**


CHF 29,50 **Burrata pugliese**  
avec tomate, roquette, jambon cru et gnocco frit  
**Apulian Burrata with tomato, rocket salad, raw ham and fried gnocco**


CHF 32,50 **Tartare de bœuf / beef tartar 160g**  
avec burratina des Pouilles et du pain aux graines grillées  
**with Apulian burratina and toasted seeded bread**

CHF 12,60  **Soupe du jour / daily soup**  
préparée chaque jour par notre chef  
**daily fresh prepared by our Chef**




## pasta e risotto

CHF 18,90   **Spaghetti à la tomate**  
avec tomates cerises et basilic frais  
**Tomato spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil**

CHF 24,20  **Spaghetti alla carbonara**  
avec bacon fumé, jaune d'œuf et Pecorino Romano  
**with smoked bacon, egg yolk and Pecorino Romano**

CHF 33,00 **Spaghetti aux crevettes**  
avec tomates cerises, olives Taggiasca, piment frais et persil  
**King prawns spaghetti with cherry tomatoes, Taggiasca olives, fresh chilli and parsley**

CHF 21,50  **Chitarrine cacio e pepe**  
Nouilles chitarrine au Pecorino Romano et poivre noir  
**Chitarrine pasta with Pecorino Romano and black pepper**

CHF 25,00  **Tagliatelles aux œufs**  
avec sauce bolognaise  
**Egg tagliatelle with Bolognese sauce**

CHF 28,00  Gratin de lasagnes au ragoût à la bolognaise  
**Lasagne gratin with bolognese ragout**

CHF 30,00 **Risotto Carnaroli avec queues de crevettes**  
crème de basilic et straciatella di burrata  
**Carnaroli risotto with prawn tails, basil cream and burrata straciatella**

## Let's connect




Website



Instagram

- Viande, poisson, fromage et pain d'origine Suisse, sauf indication contraire sur le tableau à l'intérieur du restaurant.
- Demandez notre liste d'allergènes.
- Nous ne vendons pas de boissons alcooliques aux jeunes de moins de 18 ans (sans exception).
- Les prix sont en CHF, TVA inclus.

- **Meat, fish, cheese and bread of Swiss origin, unless otherwise indicated on the blackboard inside the restaurant.**
- **Please ask for our list of allergens.**
- **We don't sell alcoholic drinks to young people under the age of 18 (with no exceptions).**
- **Prices are in CHF and include VAT.**

 De 14 à 18 heures, nous ne servons que les plats marqués avec ce symbole.  
**From 2 to 6 p.m. we serve only dishes marked with this symbol.**

 Végétarien | **Vegetarian**

 Piquant | **Spicy**



## carne e pesce

- CHF 31,50 **Black Angus "Motta Burger"**  
avec fromage d'alpage, bacon, oignons caramélisés et pommes de terre de campagne  
**with alpine cheese, bacon, caramelised onions and country potatoes**
- CHF 32,50 **Galletto al cestello 500g**  
avec sa propre sauce et pommes frites  
**Galletto al cestello 500g with its sauce and fried potatoes**
- CHF 37,00 Côtes laquées à la sauce BBQ,  
pommes de terre de campagne et légumes  
**BBQ sauce glazed ribs, country potatoes and vegetables**
- CHF 38,00 ☀️ Bœuf braisé à basse température avec sauce au Merlot et polenta tessinoise  
**Low-temperature braised beef with Merlot sauce and Ticino polenta**
- CHF 48,00 **Ryb Eye de bœuf / Beef Ryb Eye 350g**  
avec Café de Paris, pommes de terre au four et légumes  
**with Café de Paris, baked potatoes and vegetables**
- CHF 42,00 Poulpe et queues de crevettes grillées servies avec du riz sauvage, mayonnaise végétalienne au curry et légumes aigre-doux  
**Grilled octopus and shrimp tails served with wild rice, vegan curry mayonnaise and sweet and sour vegetables**



## thai corner

- CHF 19,00 **Tom Ka Gai**  
soupe de poulet aux champignons, lait de coco et sauce de poisson  
**chicken soup with mushrooms, coconut milk and fish sauce**
- CHF 23,00 **Thai Party**  
4 rouleaux de printemps, 4 crevettes en tempura avec sauce aigre-douce et soja  
**4 spring rolls, 4 shrimps tempura with sweet and sour sauce and soy sauce**
- CHF 28,00 ☀️ **Keng Deng Gai**  
émincé de poulet au curry rouge avec du lait de coco, des haricots verts, du maïs et du poivron rouge  
**minced chicken in red curry with coconut milk, green beans, maize and red pepper**
- Pad Thai**  
nouilles de riz avec œuf, cacahuètes et pousses de soja  
**rice noodles with egg, peanuts and soya shoots**
- CHF 28,00 avec tofu | **with tofu**
- CHF 34,00 avec queues de crevettes | **with prawn tails**
- CHF 29,00 **Pad Too**  
tofu sauté avec légumes, champignons et sauce soja  
**sautéed tofu with vegetables, mushrooms and soy sauce**
- CHF 34,00 ☀️☀️ **Nua Pad Prik**  
faux-filet de bœuf aux poivrons, piment épicé, noix de cajou et sauce d'huître  
**Beef Rib-Eye with peppers, hot chili, cashew nuts and oyster sauce**

## Let's connect



Website



Instagram



## pizze

Chaque supplément | **Each extra** | + CHF 2,50  
Jambon cru extra | **Extra raw ham** | + CHF 5,00  
Pizza sur deux assiettes | **Pizza on two plates** | + CHF 2,00

- CHF 16,80 ☀️☀️ **Margherita**  
tomates, mozzarella, basilic  
**tomatoes, mozzarella, basil**
- CHF 19,00 ☀️ **Napoli**  
tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan  
**tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives, oregano**
- CHF 23,00 ☀️☀️ **Margherita Bufala**  
tomate, mozzarella de buffle, basilic  
**tomato, buffalo mozzarella, basil**
- CHF 24,00 ☀️ **Prosciutto Cotto**  
tomate, mozzarella, jambon cuit  
**tomato, mozzarella, cooked ham**
- CHF 24,00 ☀️☀️ **Diavola**  
tomate, mozzarella, salami piquant  
**tomato, mozzarella, spicy salami**
- CHF 24,50 ☀️☀️ **Quattro Formaggi**  
tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, formagella  
**tomato, mozzarella, gorgonzola, Parmesan, formagella**
- CHF 24,50 ☀️☀️ **Rucola**  
tomate, mozzarella, roquette, mascarpone, tomate fraîche  
**tomato, mozzarella, rocket, mascarpone, fresh tomato**
- CHF 25,00 ☀️☀️ **Vegetariana**  
tomates, mozzarella, aubergines, poivrons et courgettes grillés  
**grilled tomato, mozzarella, aubergines, peppers and courgettes**
- CHF 25,00 ☀️☀️ **Hawaii**  
tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas, curry  
**tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple, curry**
- CHF 25,00 ☀️☀️ **Tonno e Cipolle**  
tomate, mozzarella, thon, olives noires, oignons  
**tomato, mozzarella, tuna, black olives, onions**
- CHF 26,00 ☀️☀️ **Prosciutto e Funghi**  
tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons  
**tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms**
- CHF 26,00 ☀️☀️ **Calzone**  
farci, tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit  
**Stuffed calzone, tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham**
- CHF 27,00 ☀️☀️ **Rustica**  
tomate, mozzarella, saucisse, gorgonzola  
**tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola**
- CHF 27,00 ☀️☀️ **Quattro Stagioni**  
tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, artichauts, olives noires  
**tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes, black olives**

## pizze VISTA selection

- CHF 28,00 ☀️☀️ **„Black“ Mira**  
pâte au charbon de bois, tomate, fromage burrata, pesto et pignons de pin  
**charcoal dough, tomato, burrata cheese, pesto and pine nuts**
- CHF 28,00 ☀️☀️ **Carbonara**  
tomate, mozzarella, bacon fumé, œuf, oignons et fromage pecorino  
**tomato, mozzarella, smoked bacon, egg, onions and pecorino cheese**
- CHF 29,00 ☀️☀️ **Piazza**  
tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, flocons de fromage Grana, glaçage au vinaigre balsamique  
**tomato, mozzarella, raw ham, rocket, Grana cheese flakes, balsamic vinegar glaze**
- CHF 29,50 ☀️☀️ **Scharmoin**  
fromage à raclette, bacon suisse croustillant, oignons de printemps, cornichons, maïs et paprika  
**raclette cheese, crispy ‚Swiss Bacon‘, spring onions, gherkins, corn and paprika**
- CHF 32,00 ☀️☀️ **Mediterranea**  
tomate, mozzarella, crevettes, olives, tomates cerises et basilic  
**tomato, mozzarella, prawns, olives, cherry tomatoes and basil**

## vini bianchi

TICINO (CH)		
50 cl   CHF 30,00	75 cl   CHF 46,00	<b>Terre Alte</b> Bianco di Merlot DOC Cantina Gialdi, Mendrisio
	75 cl   CHF 57,00	<b>Il Chardonnay</b> Chardonnay Barrique DOC V&D Angelo Delea, Losone
	75 cl   CHF 61,00	<b>Bianco Vinattieri</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc Vinattieri Ticinesi, Ligornetto
37.5 cl   CHF 38,00	75 cl   CHF 71,00	<b>Bianco Rovere</b> Bianco di Merlot DOC Barricato Guido Brivio, Mendrisio
	75 cl   CHF 76,00	<b>Sinfonia Bianco</b> Bianco di Merlot DOC Chiericati, Bellinzona
	75 cl   CHF 90,00	<b>Castello di Morcote</b> Bianco di Merlot, Chardonnay Barricato Castello di Morcote, Vico Morcot

ITALIA		
	75 cl   CHF 44,00	<b>Lugana</b> Trebiano DOC Azienda Agricola Ottella, Veneto
	75 cl   CHF 51,00	<b>RIGialla DOP</b> Ribolla Gialla La Tunella, Friuli Colli Orientali
	75 cl   CHF 57,00	<b>Villa Sparina Gavi di Gavi</b> Cortese Villa Sparina, Piemonte
	75 cl   CHF 61,00	<b>Jermann Vinnaioli</b> Chardonnay IGT Jermann Vinnaioli, Venezia Giulia
	75 cl   CHF 63,00	<b>Vermentino</b> Guado Al Tasso DOC Vermentino Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori, Toscana
	75 cl   CHF 65,00	<b>Winkl</b> Sauvignon Blanc DOC Cantina Terlan, Trentino-Alto Adige
	75 cl   CHF 71,00	<b>Pian di Stio IGP BIO</b> Fiano Azienda Agricola San Salvatore, Paestum
	75 cl   CHF 83,00	<b>Elea IGP</b> Greco BIO Azienda Agricola San Salvatore, Paestum

## vini rossi

TICINO (CH)		
50 cl   CHF 36,00	75 cl   CHF 44,00	<b>Sassariante</b> Merlot DOC Cantina Matasci, Tenero
	75 cl   CHF 50,00	<b>Biasca Premium</b> Merlot DOC Cantina Gialdi, Mendrisio
50 cl   CHF 41,00	75 cl   CHF 55,00	<b>Tre Terre</b> Merlot DOC Cantina Chiodi, Ascona
37.5 cl   CHF 36,00	75 cl   CHF 63,00	<b>Roncaia Riserva</b> Merlot DOC Azienda Vinattieri Ticinesi
	75 cl   CHF 76,00	<b>Castanar</b> Merlot, Cabernet Sauvignon DOC Azienda Vitivinicola Ferrari, Stabio
	75 cl   CHF 80,00	<b>Ultima Goccia</b> Merlot DOC Cantina Chiodi Ascona
50 cl   CHF 61,00	75 cl   CHF 85,00	<b>Sinfonia Rosso</b> Merlot DOC Chiericati, Bellinzona
	75 cl   CHF 97,00	<b>Sassi Grossi</b> Merlot Barricato DOC Cantina Gialdi, Mendrisio
	75 cl   CHF 121,00	<b>Quattromani</b> Merlot DOC Brivio, Delea, Gialdi & Tamborini

# wine time

PIEMONTE E VENETO (IT)		
	75 cl   CHF 57,00	<b>"La Groletta" Corte Giara</b> Ripasso Valpolicella DOC Cantina Allegrini, Veneto
	75 cl   CHF 75,00	<b>Tra il cielo e la terra</b> Barbera d'Asti Superiore Tenuta la Meridiana, Piemonte
	75 cl   CHF 86,00	<b>Amarone Viviani</b> Corvina Molinara, Rondinella Azienda Agricola Viviani, Veneto
	75 cl   CHF 91,00	<b>Barbaresco Bordini</b> Nebbiolo DOCG Cantina La Spinetta, Piemonte
	75 cl   CHF 99,00	<b>Sito Moresco</b> Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Langhe Piemonte
	75 cl   CHF 121,00	<b>Bricco dell'Uccellone</b> Barbera d'Asti Superiore Braida, Rocchetta Tanaro — Piemonte

TOSCANA (IT)		
	75 cl   CHF 48,00	<b>Rosso dei Notri IGT</b> Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Tua Rita, Suvereto
37.5 cl   CHF 27,00	75 cl   CHF 50,00	<b>Pèppoli</b> Chianti Classico DOCG Cantina Antinori, Toscana
	75 cl   CHF 57,00	<b>Le Difese</b> Cabernet Sauvignon, Sangiovese Tenuta San Guido, Bolgheri
	75 cl   CHF 67,00	<b>Le Volte</b> Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri
	75 cl   CHF 71,00	<b>Guidalberto</b> Cabernet Sauvignon, Merlot IGT Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta
	75 cl   CHF 75,00	<b>Villa Donoratico</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Tenuta Argentiera, Bolgheri
37.5 cl   CHF 40,00	75 cl   CHF 76,00	<b>Castello Banfi</b> Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi, Toscana
	75 cl   CHF 95,00	<b>Cecco Sodo</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Tenuta Argentiera, Bolgheri
	75 cl   CHF 101,00	<b>Pino di Biserno</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Tenuta di Biserno, Bibbona
	75 cl   CHF 121,00	<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri
	75 cl   CHF 147,00	<b>Poggio alle Nane</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère Marchesi Antinori, Maremma

PUGLIA / SARDEGNA / SICILIA (IT)		
	75 cl   CHF 44,00	<b>Plumbago DOC</b> Nero d'Avola Planeta Menfi, Sicilia
37.5 cl   CHF 28,00	75 cl   CHF 55,00	<b>Sella &amp; Mosca Riserva</b> Cannonau DOC Cantina Sella & Mosca, Sardegna
	75 cl   CHF 57,00	<b>Masseria Maime</b> Negroamaro Salento IGT Tormaresca, Puglia
	75 cl   CHF 72,00	<b>Korem</b> Bovale dei Nuraghi IGT Cantina Argiolas, Sardegna
	75 cl   CHF 97,00	<b>Gillo IGT</b> Aglianico BIO Azienda Agricola San Salvatore, Paestum



## vini al bicchiere

### spumanti e champagne

37.5 cl   CHF 22,00	<b>Vigna Senza Nome</b> Moscato d'Asti DOCG Cantina Braida – Piemonte	
75 cl   CHF 50,00	<b>Charme Spumante Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir, Merlot V&D Angelo Delea, Ticino	
10 cl   CHF 8,50	75 cl   CHF 56,00	<b>Prosecco</b> Superiore DOCG Bellussi Valdobbiadene, Veneto
75 cl   CHF 57,00	<b>Cuvée Prestige</b> Pinot Noir Bellussi Valdobbiadene, Veneto	
75 cl   CHF 88,00	<b>Cuvée Prestige</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc Cà del Bosco, Erbusco	
75 cl   CHF 90,00	<b>Cuvée Brut Piper Heidsieck</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Reims – France	

### grappe e distillati

#### TICINO (CH) VINI ANGELO DELEA, LOSONE

2 cl   CHF 6,50	<b>Carezza d'Autunno</b> Grappa di uva americana, 43°
2 cl   CHF 8,50	<b>La Bianca</b> Grappa di vinaccia bianca, 40° invecchiata in legno di frassino
2 cl   CHF 8,50	<b>Filo di Seta</b> Distillato di uva Moscato, 43°
2 cl   CHF 10,50	<b>La Bionda</b> Grappa di vinacce rosse e bianche, 40° invecchiata in barriques
2 cl   CHF 12,50	<b>La Bruna</b> Assemblaggio delle migliori grappe, 40° invecchiate in barriques
2 cl   CHF 12,50	<b>Quattromani</b> Grappa di Merlot ticinese, 43° invecchiata in barriques

#### ITALIA NONINO DISTILLATI, FRIULI

2 cl   CHF 6,50	<b>Amaro Quintessentia</b> 35°
2 cl   CHF 6,50	<b>Grappa Friulana</b> 43°
2 cl   CHF 8,50	<b>"Il Prosecco Riserva"</b> Monovitigno barriques, 41°
2 cl   CHF 12,50	<b>Grappa "Riserva 8 Years"</b> Barriques, 43°

#### VINI BIANCHI

10 cl   CHF 7,00	75 cl   CHF 45,00	<b>Calpazio IGP</b> Greco BIO Azienda Agricola San Salvatore, Paestum
10 cl   CHF 7,50	75 cl   CHF 49,00	<b>MòMò Bianco</b> Bianco di Merlot Ticino DOC V&D Angelo Delea, Ticino
10 cl   CHF 8,00	75 cl   CHF 52,00	<b>Cayega</b> Roero Arneis DOCG Tenuta La Carretta, Alba – Piemonte
10 cl   CHF 8,50	75 cl   CHF 56,00	<b>Bramito</b> Chardonnay IGT Cervaro della Sala, Umbria

#### VINI ROSATI

10 cl   CHF 7,50	75 cl   CHF 49,00	<b>Vetere IGP</b> Aglianico Rosato BIO Azienda Agricola San Salvatore, Paestum
	75 cl   CHF 60,00	<b>Mirabeau Etoile</b> Grenache, Cinsault, Syrah Maison Mirabeau, Côtes de Provence

#### VINI ROSSI

10 cl   CHF 7,50	75 cl   CHF 49,00	<b>Mómó</b> Merlot del Ticino DOC V&D Angelo Delea, Ticino
10 cl   CHF 8,00	75 cl   CHF 52,00	<b>Torcicoda</b> Primitivo IGT Tormaresca, Puglia
10 cl   CHF 8,50	75 cl   CHF 56,00	<b>Bolgheri Stupore</b> Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon Campo alle Comete Toscana
10 cl   CHF 29,00	75 cl   CHF 58,00	<b>F&amp;D Red Blend</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc V&D Angelo Delea, Ticino

*cheers*  
let's  
drink to  
nothing in  
particular.