

Piazza

ASCONA

AUS DEM GARTEN



DALL'ORTO

Leggere, colorate e di carattere: queste insalate sono piccole opere d'arte che uniscono sapore e freschezza.

Leicht, bunt und voller Charakter: Diese Salate sind kleine Kunstwerke, die Geschmack und Frische vereinen.

☀️ **MENU POMERIDIANO 14:00–18:00 / NACHMITTAGSKARTE 14.00–18.00 UHR**

☀️ **INSALATA VERDE** CHF 12.00
Lollo verde, formentino e salsa italiana / *Grüner Lollo, Feldsalat und italienisches Dressing*

☀️ **INSALATA MISTA** CHF 14.00
Lollo verde e rosso, formentino, carote, peperoni, cetrioli, radicchio e salsa italiana / *Grüner und roter Lollo, Feldsalat, Karotten, Paprika, Gurken, Radicchio und italienisches Dressing*

☀️ **CAPRESE** CHF 25.00
Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala, basilico fresco, origano e salsa italiana / *Ochsenherztomate, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Oregano und italienisches Dressing*

☀️ **INSALATA PIAZZA** CHF 27.00
Rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano e gocce di aceto balsamico / *Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne, beträufelt mit Balsamicoessig*

INSALATA CAESAR CHF 25.00
Lattuga romana, Parmigiano, crostini e salsa Caesar / *Römersalat, Parmesan, Croûtons und Caesar-Dressing*
Con petto di pollo / *Mit Hähnchenbrust* + CHF 5.00

INSALATA D'ORZO CHF 23.00
Orzo, brunoise di verdure di stagione e Crescenza / *Gerste, Brunoise aus saisonalem Gemüse und Crescenza-Käse*

INSALATA VITELLO TONNATO CHF 29.00
Insalata verde, roast beef di vitello, capperi e salsa tonnata / *Grüner Salat, Kalbsbraten, Kapern und Thunfisch-Salsa*

☀️ **PANZANELLA** CHF 23.00
Pane di Altamura, pomodoro cuore di bue, cipolla rossa, cetrioli, aceto di vino rosso, basilico, origano / *Altamura-Brot, Ochsenherztomaten, rote Zwiebel, Gurken, Rotweinessig, Basilikum, Oregano*

AUS DEM GARTEN / DALL'ORTO



VORSPEISEN MIT FEELING

TAGLIERI, SALUMI E FORMAGGI

Come iniziare con i sapori giusti. Salumi e formaggi italiani che stuzzicano l'appetito. O saziano a volontà. / *Der Anfang von allem Guten. Italienische Wurst- und Käseplatten, die den Appetit anregen. Oder auch mal ganz für sich stehen dürfen.*

☀️ **MENU POMERIDIANO 14:00–18:00 / NACHMITTAGSKARTE 14.00–18.00 UHR**

☀️ **TAGLIERE DI SALUMI.....CHF 26.00**

Selezione di salumi italiani: prosciutto crudo di San Daniele, salame Milano, Finocchiona, coppa, ecc. / *Auswahl italienischer Wurstwaren: San-Daniele-Rohschinken, Salami Milano, Finocchiona, Coppa usw.*

☀️ **TAGLIERE DI FORMAGGI.....CHF 27.00**

Selezione di formaggi con Testun di capra, Grasso d'Alpe Monscera, Sola di mozzarella di bufala, Robiola della Valsassina, Blu del Moncenisio / *Käseauswahl mit Testun di capra, Grasso d'Alpe Monscera, Sola aus Büffelmozzarella, Robiola Valsassina, Blu del Moncenisio*

☀️ **TAGLIERE PIAZZA.....CHF 30.00**

Salumi e formaggi, un abbinamento delizioso: prosciutto crudo di San Daniele, salame Milano, pancetta arrotolata, con Robiola e Grasso d'Alpe Monscera / *Wurst und Käse, köstlich kombiniert: San-Daniele-Rohschinken, Salami Milano, gerollter Bauchspeck, mit Robiola und Grasso d'Alpe Monscera*

☀️ **BRUSCHETTA AL POMODORO.....CHF 15.00**

Pane di Altamura, pomodori ramati, aglio e basilico fresco / *Altamura-Brot, Rispentomaten, Knoblauch und frisches Basilikum*

BRUSCHETTA BURRATA E ACCIUGHE.....CHF 22.00

Pane di Altamura, pomodori ramati, burrata, acciughe, scorza di limone / *Altamura-Brot, Rispentomaten, Burrata, Anchovis, Zitronenzesten*

☀️ **BRUSCHETTA REGINA MARGHERITA.....CHF 18.00**

Pane di Altamura, pomodori, mozzarella, basilico e Parmigiano / *Altamura-Brot, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmesan*

PIAZZA SPECIAL

I FRITTI

Croccanti. Saporiti. Semplicemente deliziosi. Antipasti, perfetti da condividere o gustare da soli. Per momenti speciali. / *Knusprig. Herzhaft. Einfach so gut. Antipasti – perfekt zum Teilen oder hemmungslos allein Genießen.*

GNOCCHO FRITTO.....CHF 25.00

Li chiamano gnocchi... ma non lo sono! Sono quadrotti di pasta lievitata frita. Croccanti fuori e morbidi dentro. Con prosciutto crudo di San Daniele e Stracchino. / *Klingt wie Gnocchi ... ist aber was ganz anderes: knusprig ausgebackener Hefeteig – außen goldig, innen fluffig. Mit San-Daniele-Rohschinken und Stracchino-Käse.*

VERDURE IN PASTELLA.....CHF 19.00

Mix di verdure fritte in pastella: zucchine, carote, peperoni e melanzane si vestono di un croccante mantello dorato. / *Ein bunter Mix aus frittiertem Gemüse im knusprigen Teigmantel: Zucchini, Karotten, Paprika und Auberginen tragen heute Gold.*

☀️ **FRITTATINA DI PASTA.....CHF 17.00**

Lo street food preferito di Napoli: bocconcino fritto di pasta con besciamella, Parmigiano, piselli, prosciutto cotto e carne macinata di vitello. Un vero comfort food! / *Neapels beliebtestes Streetfood: frittierte Pasta-Häppchen mit Béchamelsauce, Parmesan, Erbsen, gekochtem Schinken und Kalbsfaschiertem. Pures Soulfood!*

LA MILANESE DEL PIAZZA.....CHF 32.00

La nostra interpretazione della classica milanese: un cartoccio di bastoncini di succulenta carne di vitello in croccante panatura serviti con patatine. Da condividere. Oppure no. / *Die Piazza-Version der Mailänder Ikone: Ein Papiertütchen versteckt saftige Kalbfleisch-Sticks in knuspriger Panade. Serviert mit Pommes. Zum Teilen gedacht. Oder auch nicht.*

☀️ **PATATINE FRITTE.....CHF 8.00**

Patatine fritte. Non c'è bisogno di spiegazioni. Basta gustarle. / *Pommes. Muss man nicht erklären. Nur genießen.*



LE PIAZZETTE

La "pizza fritta" è un cult dello street food napoletano: semplicemente irresistibile. / Die „pizza fritta“ ist neapolitanischer Streetfood-Kult: einfach unwiderstehlich.

☀️ PIAZZETTA CAPRESE CHF 12.00

Mini pizza fritta con pomodoro ramato, mozzarella di bufala e basilico / *Frittierte Mini-Pizza mit Rispentomate, Büffelmozzarella und Basilikum*

☀️ PIAZZETTA TRICOLORE CHF 12.00

Mini pizza fritta con rucola, pomodori, bresaola e Parmigiano / *Frittierte Mini-Pizza mit Rucola, Tomaten, Bresaola und Parmesan*

☀️ PIAZZETTA MARINA CHF 12.00

Mini pizza fritta con indivia riccia, pomodorini, burrata, acciughe, origano e scorza di limone / *Frittierte Mini-Pizza mit krausem Endiviensalat, Kirschtomaten, Burrata, Sardellen, Origano und Zitronenzeste*

3 TRIS DI PIAZZETTE ASSORTITE /
TRIO VERSCHIEDENER PIAZZETTE CHF 29.00

LA PIZZA

Un pezzo d'Italia con tutto quello che la caratterizza: croccante, con un condimento generoso e dal cuore grande. Ogni pizza racconta la sua piccola storia. / *Ein Stück Italien – mit allem, was dazugehört: knusprig, großzügig belegt und mit ganz viel Herz. Jede Pizza erzählt ihre eigene kleine Storia.*

☀️ MENU POMERIDIANO 14:00–18:00 / NACHMITTAGSKARTE 14.00–18.00 UHR

☀️ MARGHERITA CHF 17.00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico / *Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum*

☀️ MARINARA CHF 19.00

Salsa di pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, origano / *Tomatensauce, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Oregano*

☀️ BUFALA CHF 23.00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico / *Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum*

☀️ PIAZZA DEL DUOMO (MILANO) CHF 25.00

Mozzarella, salame Milano, Gorgonzola / *Mozzarella, Salami Milano, Gorgonzola*

☀️ ORTO CHF 25.00

Mozzarella, crema di scapece, zucchine e melanzane grigliate, peperoni arrosto, pomodori ramati / *Mozzarella, Scapece-Crema, gegrillte Zucchini und Auberginen, geröstete Paprika, Rispentomaten*

☀️ CHEESE & CO. CHF 25.00

Mozzarella, mozzarella affumicata, Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola / *Mozzarella, geräucherter Mozzarella, Parmesan, Pecorino, Gorgonzola*

☀️ PE**PPP*ERONI CHF 25.00

Pomodori, mozzarella, peperoni, salsiccia piccante, peperone crudo, olive taggiasche, basilico / *Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Paprikawurst, Crusco-Paprika, Taggiasca-Oliven, Basilikum*

☀️ PIAZZA DELLA SIGNORIA (FIRENZE) CHF 25.00

Mozzarella, Grana, salsiccia toscana, Pecorino di Pienza, rosmarino / *Mozzarella, Grana, toskanische Salsiccia, Pienza-Pecorino, Rosmarin*

☀️ **DIAVOLA PIAZZA** CHF 25.00

Pomodori, mozzarella, 'Nduja, spinaci, salame piccante, Pecorino /
Tomaten, Mozzarella, Nduja, Spinat, scharfe Salami, Pecorino

☀️ **PROSCIUTTO E FUNGHI** CHF 25.00

Pomodori, mozzarella, prosciutto cotto affumicato, mix di funghi /
Tomaten, Mozzarella, Räucherschinken, Pilzmix

☀️ **FUNGHI** CHF 26.00

Provola, mix di funghi, polvere di porcini, prezzemolo / Provola,
Pilzmix, Steinpilzpulver, Petersilie

☀️ **TONNO E CIPOLLE** CHF 26.00

Pomodori, mozzarella, tonno, cipolle in marinata di aceto /
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln in Essigmarinade

☀️ **ASSOLUTA DI CIPOLLA** CHF 26.00

Mozzarella, cipolla fondente, cipollotti, cipolla marinata, scaglie
di Pecorino, cipolla fritta, olio d'erba cipollina / Mozzarella,
geschmorte Zwiebel, Frühlingszwiebel, eingelegte Zwiebel,
Pecorinoflocken, frittierte Zwiebel, Schnittlauchöl

☀️ **CALZONE RIPIENO** CHF 26.00

Pomodori, mozzarella, champignon, prosciutto cotto / Tomaten,
Mozzarella, Champignon, Schinken

☀️ **CALZONE DELLA NONNA** CHF 27.00

Indivia, mozzarella, olive taggiasche, capperi, acciughe / Endivien,
Mozzarella, Taggiasca-Oliven, Kapern, Sardellen

☀️ **CAPRICCIOSA** CHF 27.00

Pomodori, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi,
olive nere, uovo sodo / Tomaten, Mozzarella, Champignon, Schinken,
Artischocken, schwarze Oliven, gekochtes Ei

☀️ **PIAZZA PLEBISCITO (NAPOLI)** CHF 27.00

Crema di friarielli, Provola, salsiccia, friarielli, peperoncino /
Crema aus Friarielli-Stangenkohl-Creme, Provola-Käse, Wurst,
Friarielli-Stangenkohl, Peperoncino

☀️ **PIZZA E PATATE** CHF 25.00

Mozzarella, patata schiacciata, patate sablé, polvere di patate
viola, speck, cialda di Parmigiano / Mozzarella, Stampfkartoffel,
Sablé-Kartoffel, Lila-Kartoffel-Pulver, Speck, Parmesanwaffel

☀️ **PIAZZA SANT'ORONZO (LECCE/PUGLIA)** CHF 25.00

Focaccia con pesto di basilico, burrata, pomodori secchi,
Capocollo di Martina Franca / Focaccia mit Basilikumpesto,
Burrata, getrockneten Tomaten, Capocollo di Martina Franca

☀️ **PIAZZA GARIBALDI (PARMA)** CHF 28.00

Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodori ramati, scaglie
di Parmigiano / Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Rispentomaten,
Parmesanspäne

Il segreto della nostra pizza, leggera,
digeribile e dal gusto inconfondibile:



- La farina **Petra** di Molino Quaglia (Padova).
- Il **lievito naturale**, per un gusto autentico e una consistenza perfetta.
- La **lievitazione dell'impasto**, che dura almeno 36 ore.
- La **passione e l'esperienza** dei nostri pizzaioli.

Das Geheimnis unserer Pizza –
leicht, bekömmlich und mit
unverwechselbarem Geschmack:



- Das **Petra-Mehl** von Molino Quaglia (Padua)
- Der **Sauerteig**, für einen authentischen Geschmack und eine perfekte Konsistenz
- Die **Reifung des Teigs**, die nicht weniger als 36 Stunden dauert
- Die **Leidenschaft und Erfahrung** unserer Pizzabäcker (Pizzaioli)

PASTA-KLASSIKER

I CLASSICI PRIMI PIATTI

L'Italia in punta di forchetta. Spaghetti, gnocchi & Co.: semplici, deliziosi, fatti in casa. Qui inizia il vero viaggio culinario, dalle Alpi al mare. / *Italien auf der Gabel. Spaghetti, Gnocchi und Co. – schlicht, köstlich, hausgemacht. Hier beginnt der wahre Geschmack von den Alpen bis ans Meer.*

☀️ MENU POMERIDIANO 14:00–18:00 / NACHMITTAGSKARTE 14.00–18.00 UHR

AOP CHF 19.00

A= come aglio. O= come olio. P= come peperoncino. Un classico della cucina del Sud Italia. Spaghetti con aglio, olio e peperoncino. / *A = wie Aglio. O = wie Olio. P = wie Peperoncino – ein Klassiker der süditalienischen Küche: Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino*

3 POMODORI CHF 20.00

Tre pomodori, un'idea: puro umami. Per chi sa che il pomodoro non è solo un pomodoro. Spaghetti con salsa di pomodoro, pomodori confit, pomodori datterini, basilico. / *Drei Tomaten, ein Gedanke: pure Umami. Für alle, die wissen, dass Tomate nicht gleich Tomate ist: Spaghetti mit Tomatensauce, konfierten Tomaten, Datteltomaten, Basilikum.*

TORTELLINO SUPER PANNA CHF 26.00

Il ripieno? Classico. La salsa? Segreta. Il risultato? Un argomento di conversazione fino al dessert. Tortellini con salsa cremosa top secret del Piazza. / *Die Füllung? Klassisch. Die Sauce? Geheim. Das Ergebnis? Gesprächsthema bis zum Dessert. Tortellini mit der Piazza-topsecret-Sahnesauce.*

ARRABBIATA CHF 21.00

Piccante, appassionata, un po' vivace, come una breve vacanza a Roma. Spaghetti con salsa di pomodoro piccante. / *Heiß, leidenschaftlich, ein bisschen temperamentvoll – wie ein Kurzurlaub in Rom: Spaghetti in scharfer Tomatensauce*

CACIO E PEPE CHF 25.00

Pasta, cacio, pepe: da leccarsi i baffi. Mezze maniche con Pecorino e miscela di pepi. / *Pasta, Käse, Pfeffer: ein echtes Mhhmm-Erlebnis*

CARBONARA DELLA TRADIZIONE CHF 25.00

Niente panna. Nessun compromesso. Solo l'originale: cremosa, saporita, indescrivibilmente buona. Spaghetti con guanciale, tuorlo d'uovo e Pecorino. / *Keine Sahne. Kein Kompromiss. Nur das Original – cremig, herzhaft, unbeschreiblich gut. Spaghetti mit Guanciale-Speck, Eigelb, Pecorino-Käse*

PESTO CHF 26.00

Tradizione della cucina genovese. Trofie con pesto fatto in casa, patate e fagiolini. / *Genuesische Pasta-Tradition in Perfektion: Trofie mit selbstgemachtem Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen*

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO CHF 30.00

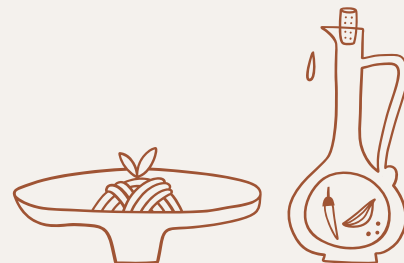
Un piatto come una giornata sulla spiaggia: salato, soleggiato, con il profumo del mare e un tocco di avventura. Mix di frutti di mare con cozze, vongole, calamari, prezzemolo, peperoncino. / *Ein Teller wie ein Tag am Strand – salzig, sonnig, mit dem Duft von Meer und einem Hauch Abenteuer: Meeresfrüchtemix mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Petersilie, Peperoncino*

BOLOGNESE CHF 26.00

L'incarnazione del soul food italiano: il ragù. Cotto lentamente e senza fretta. Così si fa. Tagliatelle all'uovo con ragù di manzo classico della casa. / *Der Inbegriff von italienischem Soulfood: das „Ragù“. Langsam und ohne Eile gekocht. So geht das. Eier-Tagliatelle mit klassischem Rindfleischragout nach Art des Hauses*

RAVIOLI BURRO E SALVIA CHF 24.00

Deliziosi ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa. Mantecati con un'avvolgente e delicata salsa aromatica di burro e salvia. / *Köstliche hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli, geschwenkt in einer zarten, aromatischen Butter-Salbei-Sauce*



GUTES AUS PFANNE UND OFEN

I TEGAMI

I tegami come li preparava la nonna. Saporiti, genuini, da tuffarcisi: piatti in padella e in tegame che riscaldano il cuore. / *Was die Nonna früher im Topf zubereitete. Kräftig, traditionell, zum Eintauchen gut – hier landen echte Seelengerichte in Pfanne, Schüssel und Herz.*

 **MENU POMERIDIANO 14:00–18:00 / NACHMITTAGSKARTE 14.00–18.00 UHR**

POLPETTA DELLA NONNACHF 27.00

Polpette fatte in casa in sugo di pomodoro con basilico e tanto amore / *Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensugo mit Basilikum und ganz viel Liebe*

UOVA IN PURGATORIO.....CHF 21.00

Uova al tegamino in uno stufato piccante di pomodoro e cipolla con Parmigiano, accompagnato da bruschetta all'aglio / *Spiegeleier in einem würzigen Tomaten-Zwiebel-Eintopf mit Parmesan, dazu Knoblauch-Bruschetta*

GALLETTO E PEPERONI.....CHF 34.00

Galletto intero (450 g) con salsa piccante di peperoni e peperoni Stroganoff / *Ganzes Hähnchen (450 g) mit würziger Paprikasauce und Stroganoff-Paprika*

GUANCETTA DI MAIALECHF 38.00

Guancetta di maiale stufata nel vino rosso con purè di patate e caponata di verdure / *In Rotwein geschmortes Schweinsbäckchen mit Kartoffelpüree und Gemüse-Caponata*

BACCALÀ ALLA LIVORNESE.....CHF 35.00

Baccalà con pomodoro, olive e peperoncino / *Kabeljau mit Tomaten, Oliven, Peperoncino*

LE TERRECOTTE

Capolavori italiani al forno. Stufati, gratinati, profumati: classici cucinati lentamente che scaldano, saziano e riempiono d'amore. / *Ofenglück auf Italienisch. Hier schmort, gratiniert und duftet es – langsam gegarte Klassiker, die wärmen, sättigen und nach (a)more schmecken.*

CANNELLONI GRATINATICHF 26.00

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci, gratinati con salsa besciamella e Parmigiano / *Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, überbacken mit Béchamelsauce und Parmesan*

SORRENTINACHF 26.00

Gnocchi di patate gratinati con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico / *Gratinierte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum*

LASAGNECHF 28.00

Lasagne gratinate con ragù di manzo alla bolognese / *Gratinierte Lasagne mit Rindsragout à la Bolognese*

PARMIGIANACHF 26.00

Melanzane gratinate con salsa di pomodoro, mozzarella, Parmigiano e basilico / *Gratinierte Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum*

ZUPPA DEL GIORNO.....CHF 14.00

Zuppa del giorno: un toccasana che riscalda il cuore / *Tagessuppe: wärmt das Herz und den Magen*

SÜSSES

I DOLCI

Dolci classici al mascarpone, alla Nutella e ai frutti di bosco che deliziano il palato. Da gustare fino in fondo. / *Süße Klassiker, die mit Mascarpone, Nutella oder Beeren verführen. Für den perfekten Abschlussbissen.*

TORTA DEL GIORNO / KUCHEN DES TAGES.....CHF 8.00

con gelato / *mit Eis*+ CHF 3.80
con panna / *mit Rahm*+ CHF 1.50

FRAGOLE FRESCHE / FRISCHE ERDBEEREN.....CHF 14.00

con gelato / *mit Eis*+ CHF 3.80
con panna / *mit Rahm*+ CHF 1.50

TIRAMISÙ PIAZZACHF 15.00

Con savoiardi, caffè, Marsala e mascarpone / *Mit Löffelbiskuit, Kaffee, Marsala und Mascarponecreme*

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSICHF 15.00

Panna cotta ai frutti di bosco e il loro coulis / *Rote-Beeren-Panna-Cotta mit deren Coulis*

NUTELLACHF 15.00

Gnocco fritto con Nutella e granella di nocciole / *Frittierter Gnocco mit Nutella und Haselnusskrokant*

CANNOLO CON RIPIENO ALLA CREMA / CANNOLO MIT CREMEFÜLLUNG.....CHF 13.00

Carne, pesce, formaggi e pane di origine svizzera,
salvo diversa indicazione sulla bacheca del ristorante.

Chiedete la lista degli allergeni se soffrite di allergie
o intolleranze alimentari.

Non vendiamo bevande alcoliche ai minori di 18 anni
(vino, birra e superalcolici).

Prezzi in CHF, IVA inclusa.

*Fleisch, Fisch, Käse und Brot aus Schweizer Herkunft,
sofern nicht anders auf der Tafel im Restaurant vermerkt.*

*Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an
Nahrungsmittelallergien oder an Unverträglichkeiten leiden.*

*Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an Jugendliche
unter 18 Jahren (Wein, Bier und Spirituosen).*

Preise in CHF inkl. MwSt.