

Piazza

ASCONA

Dalle 14:00 alle 18:00 serviamo solo i piatti che sono contrassegnati con il **simbolo del sole**.

Von 14.00 bis 18.00 Uhr servieren wir nur die Gerichte, die mit dem **Sonnen-Symbol** markiert sind.

 vegetariano / vegetarisch



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.

 **INSALATA VERDE** CHF 12.00
 Lollo verde e salsa italiana / *Grüner Lollo und italienisches Dressing*

 **INSALATA MISTA** CHF 14.50
 Lollo verde e rosso, carote, pomodori, cetrioli, radicchio e salsa italiana / *Grüner und roter Lollo, Karotten, Tomaten, Gurken, Radicchio und italienisches Dressing*

 **CAPRESE** CHF 26.00
 Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala, basilico fresco, origano e olio di oliva al basilico / *Ochsenherztomate, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Oregano und Basilikum-Olivenöl*

 **INSALATA PIAZZA** CHF 27.50
Rucola, pomodorini, bresaola, scaglie di Parmigiano e gocce di aceto balsamico / *Rucola, Kirschtomaten, Bresaola, Parmesanspäne, beträufelt mit Balsamico-Essig*

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 23.50
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 23.50
 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 28.00

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 Parmigiano Reggiano, Saliciolo fresco e Pecorino di Pienza / *Käseauswahl mit Parmigiano Reggiano, Saliciolo-Frischkäse, Pecorino di Pienza*

TAGLIERE PIAZZA CHF 32.00

Salumi e formaggi, un abbinamento delizioso: prosciutto crudo di San Daniele, salame Milano, pancetta affinata al miele, con robiola e Grasso d'Alpe Monscera / *Wurst und Käse, köstlich kombiniert: San-Daniele-Rohschinken, Salami Milano, honiggereifter 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.*

GNOCOCO 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 niente da spiegare. C'è solo da assaggiare. / *Pommes. Muss man nicht erklären. Nur genießen.*

VORSPEISEN MIT FEELING / TAGLIERI, SALUMI E FORMAGGI, I FRITTI

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 12.50

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

☀️ PIAZZETTA TRICOLORE CHF 12.50

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

☀️ PIAZZETTA MARINA CHF 12.50

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

**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 18.00

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

☀️ MARINARA CHF 19.00

☝️ Salsa di pomodoro, acciughe, capperi, olive Leccino, aglio, origano / *Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Leccino-Oliven, Knoblauch, Oregano*

☀️ BUFALA CHF 24.00

☝️ Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori datterini confit, basilico / *Tomatensauce, Büffelmozzarella, konfierte Datteltomaten, Basilikum*

☀️ PIAZZA DEL DUOMO (MILANO) CHF 25.00

☝️ Mozzarella, salame Milano, Gorgonzola, noci / *Mozzarella, Salami Milano, Gorgonzola, Walnüsse*

☀️ ORTO CHF 25.00

☝️ Mozzarella, crema di scapece, verdure di stagione, stracciatella affumicata, chips di peperone Crusco / *Mozzarella, Scapece-Creme, Saisongemüse, geräucherte Stracciatella, Crusco-Paprika-Chips*

☀️ CHEESE & CO. CHF 25.00

☝️ Mozzarella fior di latte, provola affumicata, Gorgonzola, ricotta di bufala, amarene Fabbri / *Fior-di-Latte-Mozzarella, geräucherter Provola, Gorgonzola, Büffelricotta, Fabbri-Amarenakirschen*

☀️ PE**PPP*ERONI CHF 25.00

☝️ Pomodori, mozzarella, peperoni, salsiccia piccante, peperone crusco, olive Leccino, basilico / *Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Paprikawurst, Crusco-Paprika, Leccino-Oliven, Basilikum*

☀️ PIAZZA DELLA SIGNORIA (FIRENZE) CHF 25.00

☝️ Mozzarella, Grana, salame toscano, Pecorino di Pienza / *Mozzarella, Grana, toskanische Salami, Pienza-Pecorino*



☀️ **DIAVOLA PIAZZA**CHF 26.00
 Pomodori, mozzarella, crema di 'Nduja, salame piccante, pecorino, filetti di peperoncino / *Tomaten, Mozzarella, Nduja-Creme, scharfe Salami, Pecorino, Chilistreifen*

☀️ **PROSCIUTTO E FUNGHI**CHF 26.00
 Pomodori, mozzarella, prosciutto cotto, mix di funghi / *Tomaten, Mozzarella, Schinken, 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 del Mediterraneo, cipolle in marinata di aceto / *Tomaten, Mozzarella, Thunfisch aus dem Mittelmeer, Zwiebeln in Essigmarinade*

☀️ **CALZONE RIPIENO**CHF 26.00
 Pomodori, mozzarella, champignon, prosciutto cotto / *Tomaten, Mozzarella, Champignon, Schinken*

☀️ **CAPRICCIOSA**CHF 27.00
 Pomodori, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, polvere di olive, uovo sodo / *Tomaten, Mozzarella, Champignon, Schinken, Artischocken, Olivenpulver, gekochtes Ei*

☀️ **PIAZZA GARIBALDI (PARMA)**CHF 28.00
 Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodori ciliegino, scaglie di Parmigiano / *Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne*

☀️ **PIAZZA GRANDE (LOCARNO)**CHF 29.00
 Mozzarella, formaggio Saliciolo di Tenero, pancetta affinata al miele, cipolla caramellata, pepe della Vallemaggia / *Mozzarella, Saliciolo-Frischkäse aus Tenero, honiggereifter Bauchspeck, karamellisierte Zwiebeln, Pfeffer aus dem Maggital*

☀️ **PIAZZA DE FERRARI (GENOVA)**CHF 29.00
 Pesto genovese, mozzarella, pomodorini rossi e gialli, stracchino e polvere di olive nere / *Grünes Pesto alla Genovese, Mozzarella, rote und gelbe Kirschtomaten, Stracchino-Käse und Schwarze-Oliven-Crumble*

☀️ **PIAZZA SAN BENEDETTO (NORCIA)**CHF 31.00
 Crema di tartufo nero, mozzarella, luganighetta, rucola, scaglie di Parmigiano, sale Maldon / *Creme aus schwarzem Trüffel, Mozzarella, Luganighetta-Wurst, Rucola, Parmesanflocken, Maldon-Salz*

PIAZZA NAVONA (ROMA)CHF 30.00
 Salsa di datterino giallo, mozzarella, prosciutto crudo di San Daniele, burrata, confettura di fichi, petali di mandorle / *Sauce aus gelben Datteltomaten, Mozzarella, San-Daniele-Rohschinken, Burrata, Feigenkonfitüre, Mandelblättchen*

DA CONDIVIDERE / ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN

☀️ **PIAZZA SANT'ORONZO (LECCE/PUGLIA)**CHF 25.00
 Pizza-Focaccia „al padellino“ con pesto di basilico, burrata, pomodori secchi, capocollo di Martina Franca / *Pizza aus Focaccia-Teig belegt mit Basilikumpesto, Burrata, getrockneten Tomaten, Salami Capocollo aus Martina Franca*

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, peperoncino e prezzemolo. / *A = wie Aglio. O = wie Olio. P = wie Peperoncino – ein Klassiker der süditalienischen Küche: Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Peperoncino und Petersilie*

3 POMODORI CHF 21.00

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 22.00

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 26.00

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 27.00

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

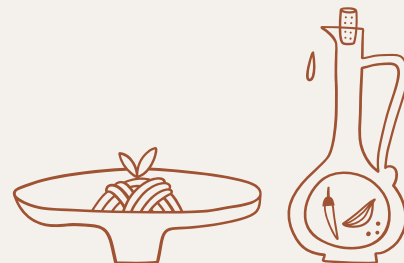
Un piatto come una giornata sulla spiaggia: salato, soleggiato, con il profumo del mare e un tocco di avventura. Mix di frutti di mare con cozze, vongole, calamari, prezzemolo, peperoncino. / *Ein Teller wie ein Tag am Strand – salzig, sonnig, mit dem Duft von Meer und einem Hauch Abenteuer: Meeresfrüchtemix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

BOLOGNESE CHF 26.50

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

RAVIOLI BURRO E SALVIA CHF 25.00

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

POLPETTE DELLA NONNA.....CHF 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 MAIALE.....CHF 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 Leccino, peperoncino e basilico / *Kabeljau mit Tomaten, Leccino-Oliven, Peperoncino und Basilikum*

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 GRATINATI.....CHF 27.00

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

SORRENTINA.....CHF 26.00

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

LASAGNE.....CHF 28.50

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

PARMIGIANA.....CHF 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

TIRAMISÙ PIAZZA.....CHF 15.00

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

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI.....CHF 15.00

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

NUTELLA.....CHF 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.