

al Piazza



food



antipasti, insalate, zuppe

CHF 10,00   Salade verte de saison
Seasonal green salad

CHF 12,00   Salade mêlée
Mixed salad

CHF 22,00   Caprese avec tomates, mozzarella de buffle, basilic et huile d'olive EVO
Caprese salad with tomatoes, buffalo mozzarella, basil and EVO olive oil

CHF 26,00  Burrata des Pouilles avec jambon cru et "gnocco fritto"
Apulian burrata with raw ham and "gnocco fritto" pastry



CHF 31,00 Tartare de bœuf 160g avec burrata des Pouilles, tomates séchées sous huile et focaccia fraîche
Beef tartar 160g with Apulian burrata, sun-dried tomatoes in oil and fresh focaccia


CHF 12,00   Minestrone de légumes
Homemade vegetable soup




spaghetti e risotti

CHF 16,00   Spaghetti à l'ail, huile d'olive EVO, piment et chapelure
Spaghetti with garlic, EVO olive oil, chilli and breadcrumbs

CHF 18,00   Spaghetti à la tomate et au basilic frais
Spaghetti with tomato and fresh basil

CHF 23,00  Spaghetti à la carbonara, avec bacon, crème au parmesan et Pecorino Romano
Spaghetti carbonara with bacon, Parmesan cheese cream and Pecorino romano



CHF 24,00  Spaghetti à la bolognaise
Spaghetti with meat and tomato sauce

CHF 31,00 Risotto Carnaroli aux agrumes, carpaccio de crevettes, réduction de bisque et pistaches
Carnaroli citrus risotto, shrimp carpaccio, bisque reduction and pistachio




pasta fresca

Faites à la main selon la tradition
Handmade according to tradition

CHF 22,00   Maccheroncini all'arrabiata avec piment et olives noires
Maccheroncini in an arrabiata sauce with chilli and black olives

CHF 24,00  Raviolis à la ricotta de buffle et aux épinards avec une variation de tomates
Buffalo ricotta and spinach ravioli with tomato medley


CHF 27,00  Lasagnes gratinées au ragoût de bœuf
Lasagne gratin with Bolognese beef ragout

CHF 29,00 Caserecce au pesto de basilic, bacon croustillant et mozzarella de buffle
Caserecce with basil pesto, crispy bacon and buffalo mozzarella cheese



bruschette e taglieri

CHF 14,00   avec tomates cœur de bœuf, ail, huile d'olive EVO et basilic frais
with oxheart tomatoes, garlic, EVO olive oil and fresh basil

CHF 19,00  au saumon fumé, guacamole, fromage frais et lime
with smoked salmon, guacamole, cream cheese and lime

CHF 19,00  avec burrata, filets d'anchois de la mer Cantabrique et tomates confites
with burrata cheese, anchovy fillets from the Cantabrian Sea and confit tomatoes

CHF 26,00  Planche tessinoise avec jambon cru, salami réserve, lard roulé et fromage d'alpage
Ticino platter with raw ham, salami, rolled bacon and alpine cheese

CHF 40,00  Gran tagliere "al Piazza" avec charcuterie, fromages d'alpage et bruschette aux tomates
Large "al Piazza" platter with cold cuts, alpine cheese and tomato bruschetta



summer bowls


CHF 24,00  **Veggie**
Couscous, tofu fumé, pois mange-tout, tomates cerises, radis, hummus, sauce ponzu, sésame
Couscous, smoked tofu, mange-tout peas, cherry tomatoes, radishes, hummus, ponzu sauce, sesame

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

CHF 28,00 avec blanc de poulet grillé | **with grilled chicken breast**

CHF 28,00 avec filets d'anchois | **with anchovy fillets**

CHF 30,00 avec queues de crevettes | **with shrimp tails**

CHF 25,00  **Greca**
Tomates, feta, concombres, olives Kalamata, oignon rouge, sauce tzatziki et origan
Tomatoes, feta, cucumber, Kalamata olives, red onion, tzatziki sauce and oregano

CHF 32,00 **Tuna**
Riz jasmin, thon saku mariné au soja et au gingembre, avocat, mangue, algues wakame et cacahuètes au wasabi
Jasmine rice, saku tuna marinated in soya and ginger, avocado, mango, wakame seaweed and wasabi peanuts

- Viande et poisson 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 and fish 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.


Let's connect



Website



Instagram

 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.

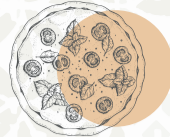
 Végétarien | **Vegetarian**

 Piquant | **Spicy**



carni e pesce

- CHF 30,00 ☀
Coq dans le panier „al Piazza" 500g avec sa sauce et frites
“al Piazza”-style cockerel in a basket 500g with its sauce and French fries
- CHF 36,00
Côtes laquées BBQ au miel à basse température avec salade et pommes de terre country
Low-temperature honey BBQ ribs with salad and country potatoes
- CHF 40,00
Ossobuco de veau à la gremolata avec risotto au safran
Gremolata veal ossobuco with saffron risotto
- CHF 30,00
Black Angus "Motta Burger" avec fromage d'alpage, bacon, oignons caramélisés et pommes de terre country
Black Angus “Motta Burger” with alpine cheese, bacon, caramelized onions and country potatoes
- CHF 38,00 ☀
Col de bœuf braisé à basse température au Merlot avec polenta
Merlot low-temperature braised beef collar with polenta
- CHF 43,00
Entrecôte d'Angus australien 220g au beurre maison café de Paris, purée de pommes de terre au basilic et légumes grillés
Entrecôte of Australian Angus 220g with homemade café de Paris butter, mashed potatoes with basil and grilled vegetables
- CHF 40,00
Brochette de queues d'écrevisses grillées, salade de pousses d'épinards, melon, avocat, filets d'amande et sauce au yaourt
Grilled shrimp tails skewer, baby spinach salad, melon, avocado, flaked almonds and yogurt dressing
- CHF 40,00
Filet d'ombrine à la méditerranéenne avec purée de pommes de terre, légumes grillés et huile au basilic
Mediterranean-style fillet of seabream with mashed potatoes, grilled vegetables and basil olive oil



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 16,00 🍷 ☀
Margherita
Tomates, mozzarella, basilic
Tomatoes, mozzarella, basil
- CHF 19,00 ☀
Napoli
Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, black olives, oregano
- CHF 22,00 🍷 ☀
Margherita Bufala
Tomates, mozzarella de buffl, basilic
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil
- CHF 23,00 ☀
Prosciutto Cotto
Tomates, mozzarella, jambon
Tomatoes, mozzarella, ham
- CHF 23,00 🍷 ☀
Diavola
Tomates, mozzarella, salami piquant
Tomatoes, mozzarella, spicy salami
- CHF 23,00 🍷 ☀
Vegetariana
Tomates, mozzarella, aubergines, poivrons et courgettes grillés
Tomatoes, mozzarella, grilled eggplants, bell peppers and zucchini
- CHF 23,00 ☀
Hawaii
Tomates, mozzarella, jambon, ananas, curry
Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry
- CHF 23,00 ☀
Tonno e Cipolle
Tomates, mozzarella, thon, olives noires, oignons
Tomatoes, mozzarella, tuna, black olives, onions
- CHF 23,00 🍷 ☀
Quattro Formaggi
Tomates, mozzarella, gorgonzola, grana, formagella
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, grana, formagella
- CHF 24,00 ☀
Prosciutto e Funghi
Tomates, mozzarella, jambon, champignons
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms
- CHF 24,00 ☀
Carbonara
Tomates, mozzarella, bacon fumé, œuf, oignons
Tomatoes, mozzarella, smoked bacon, egg, onions
- CHF 24,00 🍷 ☀
Rucola
Tomates, mozzarella, roquette, mascarpone, tomates fraîches
Tomatoes, mozzarella, rocket, mascarpone, fresh tomatoes
- CHF 24,00 ☀
Rustica
Tomates, mozzarella, saucisse, gorgonzola
Tomatoes, mozzarella, sausage, gorgonzola
- CHF 24,00 ☀
Calzone Ripieno
Tomates, mozzarella, champignons, jambon
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham
- CHF 25,00 ☀
Quattro Stagioni
Tomates, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, olives noires
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives
- CHF 26,00 🍷 ☀
Pesto
Tomates, burrata, pesto, pignons de pin
Tomatoes, burrata, pesto, pine nuts
- CHF 27,00 ☀
Piazza
Tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, flocons de parmesan, nappage de vinaigre balsamique
Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket, flakes of Parmesan cheese, balsamic vinegar
- CHF 28,00 ☀
Norvegese
Mozzarella de buffl, saumon fumé, roquette, oignon rouge et pesto de basilic
Buffalo mozzarella, smoked salmon, rocket, red onions and basil pesto
- CHF 29,00 ☀
Mediterranea
Tomates, mozzarella, poulpe, crevettes, olives et tomates cerises
Tomatoes, mozzarella, octopus, shrimp, olives and cherry tomatoes
- CHF 29,00 ☀
Mare e Monti
Tomates, mozzarella, cèpes, crevettes et flocons de parmesan
Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, shrimps and Parmesan cheese flakes



thai corner

- CHF 18,00 🍷
Tom Yam Kung
Soupe épicée avec queues de crevette et champignons
Spicy soup with shrimp tails and mushrooms
- CHF 25,00
Thai Party
Rouleaux de printemps, salade de concombre aigre-douce, bruschetta aux crevettes frites
Spring rolls, sweet and sour cucumber salad, fried shrimp bruschetta
- CHF 27,00 🍷 🍷 🍷
Curry verde
Emincé de poulet, curry vert, lait de coco, petit maïs, poivron rouge et aubergine thaïlandaise
Minced chicken, green curry, coconut milk, baby corn, red bell pepper and Thai eggplant
- CHF 28,00 🍷 🍷
Nia Phad Med Mamuang
Ragoût de bœuf au curry rouge, pousses de bambou et riz jasmin
Beef ragout with red curry, bamboo shoots and jasmine rice
- CHF 32,00 🍷 🍷
Som Thom
Brochette de crevettes grillées avec salade de fruits épicée
Grilled shrimp skewer with spicy fruit salad
- Pad Thai**
Nouilles de riz aux œufs, cacahuètes et pousses de soja
Rice noodles with egg, peanuts and soya shoots
- CHF 26,00 avec tofu | **with tofu**
CHF 32,00 avec queues de crevettes | **with shrimp tails**