

Vital Piazza

bruschette e taglieri

- CHF 14.00 ☞ ✨ Con pomodoro cuore di bue, aglio, olio EVO e basilico fresco **mit Ochsenherztomate, Knoblauch, EVO-Olivenöl und frischem Basilikum**
- CHF 19.00 ✨ Al salmone affumicato con guacamole, formaggio fresco e lime **mit Räucherlachs, Guacamole, Frischkäse und Limetten**
- CHF 19.00 ✨ Alla burrata con filetti di acciuga del mar Cantabrico e pomodorini confit **mit Burrata, kantabrischen Sardellenfilets und Kirschtomaten-Confit**
- CHF 26.00 ✨ Tajada Ticinese con crudo nostrano, salame riserva, pancetta arrotolata e formaggio d'alpeggio **Tessiner Aufschnittler mit einheimischem Rohschinken, Salami, Bauchspeck und Alpkäse**
- CHF 40.00 ✨ Gran tagliere "al Piazza" con salumi, formaggio d'alpe e bruschette al pomodoro **Grosses „al Piazza“-Brett mit Würstwaren, Alpkäse und Tomaten-Bruschette**

summer bowls

- CHF 24.00 ☞ Veggie Couscous, tofu affumicato, taccole, pomodorini, rapanelli, hummus, salsa ponzu, sesamo **Couscous, geräucherter Tofu, Zuckererbsen, Kirschtomaten, Radieschen, Hummus, Ponzu-Sauce und Sesam**
- CHF 24.00 Caesar lattuga romana, pancetta croccante, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar **Römersalat, knuspriger Speck, Croutons, Parmesanspäne und Caesar-Sauce**
- CHF 28.00 CHF 28.00 CHF 30.00 con petto di pollo alla piastra | **mit gegrillter Hühnerbrust** con filetti di acciughe | **mit Sardellenfilets** con code di gamberi | **mit Garnelenschwänzen**
- CHF 25.00 ☞ Greca Pomodori, feta, cetrioli, olive Kalamata, cipolla rossa, salsa tzatziki e origano **Tomaten, Feta, Gurken, Kalamata-Oliven, rote Zwiebel, Zaziki-Sauce und Oregano**
- CHF 32.00 Tuna Riso jasmine, tonno saku marinato alla soja e zenzero, avocado, mango, alga wakame e arachidi al wasabi **Jasminreis, in Soja und Ingwer mariniertes Saku-Thunfisch, Avocado, Mango, Wakame-Algen und Wasabi-Erdnüsse**

- Carne e pesce di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna all'interno del ristorante.
- Richiedi l'elenco degli allergeni se soffri di intolleranze o allergie alimentari.
- Non serviamo alcol (vino, birra e superalcolici) ai minori di 18 anni.
- Prezzi in CHF IVA inclusa.

- Fleisch und Fisch 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 oder Spirituosen).
- Preis inkl. MwSt.

☞ Dalle 14.00 alle 18.00 serviamo unicamente i piatti contrassegnati con questo simbolo. Von 14 bis 18 Uhr servieren wir nur Speisen, die mit diesem Symbol markiert sind.

☞ Vegetariano | Vegetarisch ☺ Piccante | Scharf

antipasti, insalate, zuppe

- CHF 10.00 ☞ ✨ Insalata verde di stagione **Grüner Saisonsalat**
- CHF 12.00 ☞ ✨ Insalata mista **Gemischter Salat**
- CHF 22.00 ☞ ✨ Caprese con pomodori, mozzarella di bufala campana, basilico e olio EVO **Caprese-Salat mit Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum und EVO-Olivenöl**
- CHF 26.00 ✨ Burrata pugliese con prosciutto crudo e gnocco fritto **Burrata aus Apulien mit Rohschinken und Hefegebäck „gnocco fritto“**
- CHF 31.00 Tartare di manzo 160g con burratina pugliese, pomodori secchi sott'olio e focaccia fresca **Rindstatar 160 g mit kleiner Apulien-Burrata, sonnengetrockneten Tomaten in Öl und frischer Focaccia**
- CHF 12.00 ☞ ✨ Minestrone di verdure casalingo **Hausgemachte Gemüsesuppe**

spaghetti e risotti

- CHF 16.00 ☺ ✨ Spaghetti all'aglio, olio EVO, peperoncino e pangrattato **Spaghetti mit Knoblauch, EVO-Olivenöl, Chilischote und Semmelbröseln**
- CHF 18.00 ☞ ✨ Spaghetti al pomodoro e basilico fresco **Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum**
- CHF 23.00 ✨ Spaghetti alla carbonara **Spaghetti mit Räucherspeck, Carbonara-Sauce und Pecorino romano**
- CHF 24.00 ✨ Spaghetti alla bolognese **Spaghetti mit Bologneser Fleischsauce**
- CHF 31.00 Risotto Carnaroli agli agrumi, carpaccio di gambero, riduzione di bisque e granella di pistacchio **Carnaroli-Risotto mit Zitrusfrüchten, Garnelen-Carpaccio, Bisque-Reduktion und Pistazien-Krümeln**

pasta fresca

Fatta a mano secondo tradizione Traditionell, von Hand

- CHF 22.00 ☺ ✨ Maccheroncini all'arrabiata con peperoncino e olive nere **Maccheroncini an Arrabiata-Sauce mit Chilischote und schwarzen Oliven**
- CHF 24.00 ☞ Raviolone di ricotta di bufala e spinaci con variazione di pomodori **Spinat-Büffelricotta-Raviolo mit Tomatenvariation**
- CHF 27.00 ✨ Lasagne gratinate al ragù di manzo bolognese **Gratinierte Lasagne mit Bolognese-Rindsragout**
- CHF 29.00 Caserecce al pesto di basilico, speck croccante e mozzarella di bufala **Caserecce-Teigwaren mit Basilikumpesto, knusprigem Speck und Büffelmozzarella**

soulfood
eat more
of what makes
you happy.

pizze

Ogni supplemento | Jedes Extra | + CHF 2.50
Prosciutto crudo extra | Rohschinken extra | + CHF 5.00
Pizza su due piatti | Pizza auf zwei Tellern | + CHF 2.00

- CHF 16.00 ☞ ✨ Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico **Tomaten, Mozzarella, Basilikum**
- CHF 19.00 ✨ Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano **Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Oregano**
- CHF 22.00 ☞ ✨ Margherita Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico **Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum**
- CHF 23.00 ✨ Prosciutto Cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto **Tomaten, Mozzarella, Schinken**
- CHF 23.00 ☺ ✨ Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante **Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami**
- CHF 23.00 ☞ ✨ Vegetariana Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine alla griglia **Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen, Paprika, Zucchini**
- CHF 23.00 ✨ Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, curry **Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Curry**
- CHF 23.00 ✨ Tonno e Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere, cipolle **Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, schwarze Oliven, Zwiebeln**
- CHF 23.00 ☞ ✨ Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, Grana, Formagella **Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Formagella**
- CHF 24.00 ✨ Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon **Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons**
- CHF 24.00 ✨ Carbonara Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, cipolle **Tomaten, Mozzarella, Räucherspeck, Ei, Zwiebeln**
- CHF 24.00 ☞ ✨ Rucola Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone, pomodoro fresco **Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone, frische Tomaten**
- CHF 24.00 ✨ Rustica Pomodoro, mozzarella, salsiccia, Gorgonzola **Tomaten, Mozzarella, Wurst, Gorgonzola**
- CHF 24.00 ✨ Calzone Ripieno Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto **Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken**
- CHF 25.00 ✨ Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive nere **Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven**
- CHF 26.00 ☞ ✨ Pesto Pomodoro, burrata, pesto, pinoli **Tomaten, Burrata, Basilikumpesto, Pinienkerne**
- CHF 27.00 ✨ Piazza Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana, glassa di aceto balsamico **Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesanspäne, Balsamico-Essig**
- CHF 28.00 ✨ Norvegese Mozzarella di bufala, salmone affumicato, rucola, cipolla rossa e pesto di basilico **Büffelmozzarella, Räucherlachs, Rucola, rote Zwiebel und Basilikumpesto**
- CHF 29.00 ✨ Mediterranea Pomodoro, mozzarella, polpo, gamberi, olive taggiasche e pomodorini cherry **Tomaten, Mozzarella, Tintenfisch, Garnelen, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten**
- CHF 29.00 ✨ Mare e Monti Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi e scaglie di Grana **Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Garnelen und Parmesanspäne**

carni e pesce

- CHF 30.00 ✨ Galletto al cestello "al Piazza" 500g con la sua salsa e patate fritte **Poulet im Chörbli „al Piazza“ 500 g mit seiner Sauce und Pommes frites**
- CHF 36.00 Costine BBQ laccate al miele e cotte a bassa temperatura con insalata e patate country **BBQ Ribs mit Honig lackiert und bei niedriger Temperatur gegart, mit Salat und Country-Kartoffeln**
- CHF 40.00 Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alto zafferano **Kalbs-Ossobuco mit Gemüse-Gremolata und Safranrisotto**
- CHF 30.00 Black Angus "Motta Burger" con formaggio dell'alpe, bacon, cipolle caramellate e patate country **Black Angus „Motta Burger“ mit Alpkäse, Bacon, karamellisierten Zwiebeln und Country-Kartoffeln**
- CHF 38.00 ✨ Brasato di collo di manzo cotto a bassa temperatura nel Merlot con polenta nostrana **Rinderhalschmorbraten langsam in Merlot geschmort nach Tessiner Art mit Polenta**
- CHF 43.00 Entrecôte di angus australiano 220g con burro Café de Paris fatto in casa, purea di patate al basilico e verdure grigliate **Entrecôte vom australischen Angusrind 220 g mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter, Kartoffel-Basilikumpuree und gegrilltem Gemüse**
- CHF 40.00 Spiedino di code di gamberi alla piastra, insalata di spinacino novello, melone, avocado, filetti di mandorla e salsa allo yogurt **Gebratener Garnelenspiess, Babyspinatsalat, Melone, Avocado, Mandelblättchen und Joghurt dressing**
- CHF 40.00 Filetto di ombrina alla mediterranea con patata schiacciata, verdure grigliate e olio al basilico **Umberfilet nach mediterraner Art mit Stampfkartoffel, gegrilltem Gemüse und Basilikum-Öl**

thai corner

- CHF 18.00 ☺ Zuppa piccante con code di gamberi e champignon **Würzige Suppe mit Garnelenschwänzen und Champignons**
- CHF 25.00 Thai Party Involtini primavera, insalata di cetrioli in agrodolce, bruschetta di gambero fritto **Frühlingsrollen, süss-saurer Gurkensalat, gebratene Garnelen-Bruschetta**
- CHF 27.00 ☺ ☺ ☺ Curry verde Sminuzzato di pollo, curry verde, latte di cocco, baby mais, peperone rosso e melanzane thai **Pouletgeschneitztes, grünes Curry, Kokosmilch, Babymais, rote Paprika und Thai-Auberginen**
- CHF 28.00 ☺ ☺ Nia Phad Med Mamuang Ragù di manzo con curry rosso, germogli di bambù e riso jasmine **Rinderhackfleisch, rotes Curry, Bambussprossen und Jasminreis**
- CHF 32.00 ☺ ☺ Som Thom Spiedino di gamberi alla piastra con insalata di frutta piccante **Gegrillter Garnelenspiess mit scharfem Fruchtsalat**
- CHF 26.00 CHF 32.00 Pad Thai Tagliatelle di riso con uova, arachidi e germogli di soja **Reisnudeln mit Ei, Erdnüssen und Sojasprossen**

Let's connect



caffetteria

- CHF 3.50 Espresso liscio | macchiato
- CHF 3.70 Espresso crema
- CHF 4.50 Espresso corretto
- CHF 4.80 Espresso doppio
- CHF 4.50 Caffè tazza grande latte | crema
- CHF 4.60 Cappuccino all'italiana
- CHF 5.50 Caffè melange
- CHF 3.20 Latte
- CHF 4.80 Latte macchiato
- CHF 4.50 Ovomaltina | Caotina con panna montata **mit Schlagsahne**
- CHF 4.50 Tè | Tisane

coffee
liquid that
smells
like freshly
ground
heaven.

soft drinks

- 11 | CHF 9.00 50 cl | CHF 6.00 San Pellegrino, Acqua Panna
- 33 cl | CHF 4.80 Valser Classic | Silence
- 75 cl | CHF 6.00 BE WTR sparkling | still
- 33 cl | CHF 5.00 Gassosa Ticinese
- 50 cl | CHF 6.50 25 cl | CHF 3.90 33 cl | CHF 5.00 Coca-Cola, Coca-Cola Zero
- 33 cl | CHF 5.00 Rivella, Fanta, Sprite
- 33 cl | CHF 5.00 Succo di mele, Apfelschorle
- 50 cl | CHF 6.00 25 cl | CHF 3.90 Tè freddo pesca | limone
- 20 cl | CHF 5.00 Eistee Pfirsich | Zitrone
- 20 cl | CHF 5.00 Lemonsoda, Chinotto
- 20 cl | CHF 5.00 Ginger Ale
- 20 cl | CHF 5.00 Aranciata amara, Tonic
- 20 cl | CHF 5.00 Bitter Lemon
- 20 cl | CHF 5.00 Succhi di frutta | succo di pomodoro

birre alla spina e in bottiglia

- 50 cl | CHF 7.50 30 cl | CHF 4.80 Calanda Lager | Panachée
- 33 cl | CHF 8.00 6612 Ascona
- 50 cl | CHF 8.00 Erdinger Weissbier
- 33 cl | CHF 6.00 Birra Moretti
- 33 cl | CHF 6.00 Ittinger Klosterbräu
- 33 cl | CHF 6.00 Heineken
- 33 cl | CHF 6.00 Eichhof Hubertus
- 33 cl | CHF 5.00 Clauthaler senz'alcol alkoholfrei
- 33 cl | CHF 5.00 Erdinger alkoholfrei Weissbier

cheers
let's drink to
nothing in
particular.

aperitivi & long drinks

- 30 cl | CHF 11.00 Aperol Spritz Aperol, Prosecco, acqua minerale, arancia **Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange**
- 30 cl | CHF 11.00 Hugo Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, acqua minerale **Prosecco, Holundersirup, Minze, Mineralwasser**
- 30 cl | CHF 10.00 Campari Orange Campari, succo d'arancia **Campari, Orangensaft**
- 30 cl | CHF 11.00 Lillet Vive Lillet Vive, Tonic Water, fragola, menta, cetriolo **Lillet Vive, Tonic Water, Erdbeere, Minze, Gurke**
- 17.5 cl | CHF 6.00 Crodino | ANALCOLICO **Crodino | ALKOHOLFREI**
- 4 cl | CHF 7.00 Cynar, Martini, Ricard, Porto
- 4 cl | CHF 13.00 Mixed long drinks

Non serviamo alcol (vino, birra e superalcolici) ai minori di 18 anni. Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren (Wein, Bier oder Spirituosen).

vini al bicchiere

- 10 cl | CHF 8.00 75 cl | CHF 52.00 Prosecco Superiore D.O.C.G. Bellussi Valdobbiadene, Veneto **BOLLICINE**
- 10 cl | CHF 6.50 75 cl | CHF 42.00 Calpazio IGP Greco BIO Az. agricola San Salvatore, Paestum **BIANCO**
- 10 cl | CHF 7.00 75 cl | CHF 45.00 MòMò Bianco Bianco di Merlot Ticino DOC V&D Angelo Delea, Ticino **BIANCO**
- 10 cl | CHF 7.50 75 cl | CHF 49.00 Cayega Rero Arneis D.O.C.G. Tenuta La Carretta, Alba, Piemonte **BIANCO**
- 10 cl | CHF 8.00 75 cl | CHF 52.00 Bramito Chardonnay IGT Cervaro della Sala, Umbria **BIANCO**
- 10 cl | CHF 7.00 75 cl | CHF 45.00 Vetere IGP Aglianico Rosato BIO Azienda Agricola San Salvatore, Paestum **ROSATO**
- 75 cl | CHF 58.00 Mirabeau Etoile Grenache, Cinsault, Syrah Maison Mirabeau, Côtes de Provence **ROSATO**
- 10 cl | CHF 7.00 75 cl | CHF 45.00 MòMò Merlot del Ticino DOC V&D Angelo Delea, Ticino **ROSSO**
- 10 cl | CHF 7.50 75 cl | CHF 49.00 Torricoda Primitivo IGT Tormaresca, Puglia **ROSSO**
- 10 cl | CHF 8.00 75 cl | CHF 52.00 Poggio al Grillo – Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Azienda Agricola Ceralti, Toscana **ROSSO**
- 10 cl | CHF 9.00 75 cl | CHF 58.00 F&D Red Blend Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc V&D Angelo Delea, Ticino **ROSSO**