








bruschette e taglieri

CHF 14,70  
Bruschetta al pomodoro
 con pomodoro cuore di bue, aglio, olio EVO e basilico fresco
mit Ochsenherztomate, Knoblauch, EVO-Olivenöl und frischem Basilikum

CHF 21,00 
Bruschetta al prosciutto crudo
 con stracciatella di burrata e rucola
mit Rohschinken, Stracciatella di Burrata und Rucola

CHF 30,00 
Tagliere al Piazza
 con crudo nostrano, salame riserva, pancetta, bresaola e formaggio d'alpe
mit einheimischem Rohschinken, Salami "Riserva", Speck, Bresaola und Alpkäse


CHF 42,00 
Gran tagliere "al Piazza"
 con salumi, formaggio d'alpe, bruschette al pomodoro e prosciutto crudo
mit Wurstwaren, Alpkäse, Bruschetta mit Tomate und Rohschinken



spring bowls e insalate

CHF 11,50  
Insalata verde
 Lollo verde, formentino e salsa italiana
Grüner Lollo, Feldsalat und italienischer Dressing

CHF 16,00  
Insalata Panzanella
 Pomodori, cetrioli, cipolla rossa e crostini di pane
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Brotcroûtons


CHF 18,00 
Ascona Salad
 Lollo verde e rossa, formentino, pomodori, carote, barbabietola, noci caramellate e uovo sodo
Grüner und roter Lollo, Feldsalat, Tomaten, Karotten, Rote Bete, karamellisierte Walnüsse und gekochtes Ei

CHF 24,00 **Caesar**
 lattuga romana, pancetta croccante, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
Römersalat, knuspriger Speck, Croûtons, Parmesanflocken und Caesar Dressing

CHF 29,00 con petto di pollo alla piastra | **mit gegrillter Hähnchenbrust**
 CHF 34,00 con code di gamberi | **mit Garnelenschwänzen**




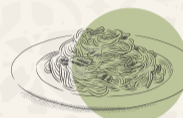
antipasti e zuppe

CHF 24,50 
Parmigiana di melanzane
 con scamorza affumicata, mozzarella di bufala e cipolla marinata
Auberginen-Parmigiana, geräucherter Scamorza-Käse, Büffelmozzarella und marinierte Zwiebeln



CHF 29,50 **Burrata pugliese**
 con pomodoro, rucola, prosciutto crudo e gnocco fritto
Apulische Burrata mit Tomate, Rucola, Rohschinken und frittiertes Teigfladen


CHF 32,50 **Tartare di manzo 160g**
 con burratina pugliese e pane tostato in cassetta ai semi
Rindstatar 160g mit apulische Burratina und geröstetes Körnerbrot

CHF 12,60 
Zuppa del giorno
 dal nostro chef, fresca di giornata
Tagessuppe, täglich frisch zubereitet von unserem Küchenchef





pasta e risotto


CHF 18,90  
Spaghetti al pomodoro
 con pomodorini cherry e basilico fresco
Spaghetti mit Tomatensauce, Kirschtomaten und frischem Basilikum

CHF 24,20 
Spaghetti alla carbonara
 con pancetta affumicata, tuorlo d'uovo e Pecorino Romano
Spaghetti Carbonara mit Räucherspeck, Eigelb und Pecorino Romano

CHF 33,00 **Spaghetti ai gamberoni**
 con pomodorini, olive taggiasche, peperoncino fresco e prezzemolo
Spaghetti mi Garnelen, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, frische Chili und Petersilie

CHF 21,50 
Chitarrine cacio e pepe
Chitarrine-Nudeln mit Pecorino Romano und schwarzer Pfeffer

CHF 25,00 
Tagliatelle all'uovo
 con ragù alla bolognese
Tagliatelle-Eiernudeln mit Bolognesesauce

CHF 28,00 
 Lasagne gratinate al ragù di manzo alla bolognese
Gratinierte Lasagne mit Bolognese-Rindsragout

CHF 30,00 Risotto Carnaroli con code di gambero, crema di basilico e stracciatella di burrata
Carnaroli Risotto mit Garnelenschwänze, Basilikumcreme und Burrata-Stracciatella

Let's connect




Website




Instagram

- Carne, pesce, formaggio e pane di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna all'interno del ristorante.
- Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari.
- Non serviamo alcol (vino, birra e superalcolici) ai minori di 18 anni.
- 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 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**



carne e pesce

- CHF 31,50 **Black Angus "Motta Burger"**
con formaggio dell'alpe, bacon, cipolle caramellate e patate country
mit Alpkäse, Bacon, karamellisierten Zwiebeln und Country-Kartoffeln
- CHF 32,50 **Galletto al cestello 500g**
con la sua salsa e patate fritte
Poulet im Chörbli 500g mit seiner Sauce und Pommes frites
- CHF 37,00 **BBQ Ribs**
laccate con salsa BBQ, patate country e verdure
lakiert mit BBQ-Sauce, Country Kartoffeln und Gemüse
- CHF 38,00  **Brasato di manzo CBT**
con salsa al Merlot e polenta ticinese
Niedrig gegarter Rinderschmorbraten mit Merlotsauce und Tessiner Polenta
- CHF 48,00 **Ryb Eye di manzo 350g**
con Café de Paris, patata al cartoccio e verdure
Ryb Eye vom Rind 350g mit Café de Paris, Folienkartoffel und Gemüse
- CHF 42,00 **Polipo e code di gamberi**
alla plancia servite con riso selvatico, maionese vegana al curry e verdure in agrodolce
Oktopus und Garnelenschwänze vom Grill mit Wildreis, Vegane Curry-Mayonnaise und süss-saures Gemüse



thai corner

- CHF 19,00 **Tom Ka Gai**
zuppa di pollo con champignon, latte di cocco e salsa di pesce
Hühnersuppe mit Champignons, Kokosmilch und Fischsauce
- CHF 23,00 **Thai Party**
4 involtini primavera, 4 gamberi in tempura con salsa agrodolce e soja
4 Frühlingsrollen, 4 Tempura-Garnelen mit süss-saure Sauce und Soja
- CHF 28,00  **Keng Deng Gai**
sminuzzato di pollo al curry rosso con latte di cocco, fagiolini, baby mais e peperone rosso
Geschnetzeltes Hähnchen, rotes Curry, Kokosmilch, grüne Bohnen, Baby Mais und rote Paprika
- Pad Thai**
Tagliatelle di riso con uova, arachidi e germogli di soja
Reisnudeln mit Ei, Erdnüssen und Sojasprossen
- CHF 28,00 con tofu | **mit Tofu**
- CHF 34,00 con code di gamberi | **mit Garnelenschwänzen**
- CHF 29,00 **Pad Too**
tofu saltato con verdura, funghi e salsa di soja
Gebratener Tofu mit Gemüse, Pilzen und Sojasauce
- CHF 34,00  **Nua Pad Prik**
Rib Eye di manzo con peperoni, peperoncino piccante, anacardi e salsa alle ostriche
Rib Eye vom Rind mit Paprika, scharfe Chili, Cashewkerne und Austernsauce

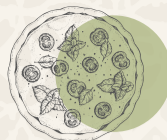
Let's connect



Website



Instagram



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 16,80   **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 23,00   **Margherita Bufala**
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
- CHF 24,00  **Prosciutto Cotto**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken
- CHF 24,00   **Diavola**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, würzige Salami
- CHF 24,50   **Quattro Formaggi**
Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, Grana, Formagella
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Formagella
- CHF 24,50   **Rucola**
Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone, pomodoro fresco
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone, frische Tomaten
- CHF 25,00   **Vegetariana**
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine alla griglia
Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen, Paprika, Zucchini
- CHF 25,00  **Hawaii**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, curry
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas, Curry
- CHF 25,00  **Tonno e Cipolle**
Pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere, cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, schwarze Oliven, Zwiebeln
- CHF 26,00  **Prosciutto e Funghi**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons
- CHF 26,00  **Calzone Ripieno**
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Kochschinken
- CHF 27,00  **Rustica**
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, Gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia-Wurst, Gorgonzola
- CHF 27,00  **Quattro Stagioni**
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive nere
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Artischocken, schwarze Oliven

pizze VISTA selection

- CHF 28,00   **„Black“ Mira**
impasto ai carboni attivi, pomodoro, burrata, pesto e pinoli
Teig mit Aktivkohle, Tomaten, Burrata, Pesto und Pinienkerne
- CHF 28,00  **Carbonara**
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, cipolle e pecorino
Tomaten, Mozzarella, Räucherspeck, Ei, Zwiebeln und Pecorino-Käse
- CHF 29,00  **Piazza**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana, glassa di aceto balsamico
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Granaflocken, Balsamico-Essig-Glasur
- CHF 29,50  **Scharmoin**
formaggio raclette, "Swiss Bacon" croccante, cipolline, cetriolini, baby mais e paprica
Raclettekäse, knuspriger "Swiss Bacon", Perlwiebeln, Essiggurken, Baby Mais, Paprikapulver
- CHF 32,00  **Mediterranea**
Pomodoro, mozzarella, gamberi, olive taggiasche, pomodorini cherry e basilico
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Basilikum

vini bianchi

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

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

vini rossi

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

wine time

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

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

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

spumanti e champagne

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

grappe e distillati

TICINO (CH) VINI ANGELO DELEA, LOSONE

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

ITALIA NONINO DISTILLATI, FRIULI

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

vini al bicchiere

VINI BIANCHI

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

VINI ROSATI

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

VINI ROSSI

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

cheers
let's
drink to
nothing in
particular.