La Piazza
Ristorante & Pinseria

Beim Einkauf legen wir grossen Wert auf die Qualität und die Herkunft der Produkte. Unsere Gerichte werden mit Leidenschaft zubereitet und sind mit wenigen Ausnahmen hausgemacht.

Die Pinsa Romana-Pizza wurde bereits im antiken Rom gebacken. Pinsa kommt von dem Wort pinsere, was im Lateinischen zerquetschen bedeutet. Früher wurde das Getreide für diese Art Pizza noch verquetscht oder zerdrückt und mit Kräutern zusammen zu einem Teig verarbeitet. Im Prinzip ist Pinsa eine Mischung aus Pizza und Focaccia, eine Art Edelpizza. Sie kann sehr unterschiedlich belegt werden. Traditionell wird sie nur mit Käse, Tomaten und Basilikum belegt. Aber auch mit vielen anderen Zutaten, kann man eine schmackhafte Pinsa kreieren

Pinsa wird von vielen Italienern immer noch nach altem Rezept gemacht, nämlich mit Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig. Der Teig wird für 3-4 Tage im Kühlschrank gelagert, bis er vollständig aufgegangen ist und wird dadurch besonders bekömmlich und aromatisch. Das Reis- und Sojamehl ist sehr entscheidend für den tollen Geschmack.

Pinsa wird zuerst als Teigfladen gebacken und dann belegt! Als Triebmittel nützen wir Lievito-Madre und eine mini kleine Menge frische Hefe!

Lasst Euch verzaubern….

INSALATE

ææææ

ANTIPASTI

ææææ

VARIAZIONI DI PASTA A SCELTA

ææææ

PASTA

æææ

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI O ALLE COZZE
Spaghetti mit Muscheln
Cozze FR. 28.50 // Vongole FR. 30.50

LASAGNE FATTE IN CASA
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch
FR. 25.50

FAGOTTINI AL TARTUFO NERO
Teigwaren mit Trüffelfüllung, Rucola & Parmesan an einer Trüffelrahmsauce
FR. 31.50

RISOTTO

æææ

RISOTTO DELL GIORNO LO CHEF CONSIGLIA
Tagesrisotto

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Steinpilzrisotto
FR. 25.50

RISOTTO ALLA MEDITERRANEA
Mediterranes Gemüserisotto
FR. 22.50

Fleischherkunft:
Kalbfleisch: Schweiz **Rindfleisch:** Argentinien, Schweiz
Pouletfleisch: Schweiz, Dänemark
Schweinefleisch: Schweiz

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

CARNE

æææ

SCALOPPINA AL LIMONE (150 GR.) O AL MARSALA E FUNGHI
Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder mit einer Marsalasauce mit Pilzen
FR. 39.00 // 41.50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (150 GR.)
Kalbsschnitzel mit Rohschinken an einer Marsala Sauce
FR. 39.00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200 GR.)
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter
FR. 43.50

FILETTO DI MANZO AI PORCINI O AL PEPE VERDE
Mit Steinpilzsauce FR. 48.50 / Mit Grüner Pfeffersauce FR. 49.50

PESCE

æææ

SPECIALITA GIORNALIERA DELLO CHEF
a richiesta // Der Chef empfiehlt

FILETTO DI SALMONE ALLA MEDITTERANEA
Frischer Lachsfilet vom Grill, dazu Cherry Tomaten, Kapern & Oliven
FR. 39.00

GAMBERI ALLA FIAMMA CON SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
Rassige Garnelen aus dem Ofen, dazu Spaghetti
FR. 41.00

BEI JEDEM FLEISCH ODER FISCHGERICHT
KOMMT EINE BEILAGE NACH WAHL DAZU

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

CONTORNI
PER CARNE E PESCE

æææ

VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilliertes Gemüse
INKLUSIV / EXTRA 7.50

TAGLIATELLE AL BURRO
Nudeln mit Butter
INKLUSIV / EXTRA 8.50

PATATINE FRITTE
Pommes Frites
INKLUSIV / EXTRA 7.50

CREMA DI POLENTA
Polenta
INKLUSIV / EXTRA 8.50

SPINACI
Spinat
INKLUSIV / EXTRA 8.50

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Steinpilz-Risotto
INKLUSIV / EXTRA 12.50

RISOTTO AL LIMONE O
RISOTTO ALLA PARMIGIANA
Zitronenrisotto, oder Risotto mit Parmesan
INKLUSIV / EXTRA 8.50

PATATE AL FORNO
Rosmarinkartoffeln
INKLUSIV / EXTRA 7.50

Fleischherkunft:
Kalbfleisch: Schweiz **Rindfleisch:** Argentinien, Schweiz
Pouletfleisch: Schweiz, Dänemark
Schweinefleisch: Schweiz

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

PINSA O PIZZA

ææææ

PINSA O PIZZA

ææææ

PINSA O PIZZA

ææææ

MINERALE

æææ

HAHNEN WASSER	100cl.	FR. 3.00
OFFEN AUSSCHANK GEFILTERT	50 cl.	FR. 4.50
OFFEN AUSSCHANK GEFILTERT	100 cl.	FR. 9.00
SAN PELLEGRINO	50 cl.	FR. 5.00
SAN PELLEGRINO PANNA	50 cl.	FR. 5.00
EISTEE	33 cl.	FR. 5.00
EISTEE	50 cl.	FR. 6.00
COCA COLA, COCA COLA ZERO	33 cl.	FR. 5.00
RIVELLA ROT, RIVELLA BLAU, FANTA, SPRITE	33 cl.	FR. 5.00
BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE	20 cl.	FR. 5.50
APFELSAFT – SHORLEY	30 cl.	FR. 5.00
ORANGENSAFT - TOMATENSAFT	20 cl.	FR. 6.00
ANANASSAFT	20 cl.	FR. 6.00
RED BULL	25 cl.	FR .6.00

BIRRA

æææ

FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL	30 cl.	FR. 4.50
FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL	40 cl.	FR. 6.00
FELDSCHLÖSSCHEN NATURAL WEISSBIER	50 cl.	FR. 7.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	30 cl.	FR. 5.50
ANGELO PORETTI FLASCHENBIER	30 cl	FR. 6.50
SAN MIGUEL FLASCHENBIER	30 cl.	FR. 6.50

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

CAFFÉ

æææ

ESPRESSO, KAFFEE CRÈME, TEE	FR. 4.50
SCHALE	FR. 5.00
OVOMATINE	FR. 5.50
HEISSE SCHOKOLADE	FR. 5.50
CAPPUCCINO	FR. 5.50
LATTE MACCHIATO	FR. 5.50
DOPPELTER ESPRESSO	FR. 6.50
CORETTO - GRAPPA ODER BRANDY	FR. 8.50

APERITIVI

æææ

PERNOD	4 cl.	40°	FR. 8.50
MARTINI BIANCO	4 cl.	15°	FR. 10.50
CAMPARI	4 cl.	23°	FR. 8.50
CAMPARI ORANGE	12 cl.	23°	FR. 14.50
SHERRY TRIO PEPE	5 cl	15.5°	FR. 9.50
BITTER SAN PELLEGRINO	10 cl.		FR. 7.00
APÉROL	4 cl.	15°	FR. 9.50
APÉROL SPRITZ	12 cl.	15°	FR. 12.50
NATURE SPRITZ			FR. 8.00
HUGO	10cl.		FR. 12.50
CRODINO			
NEGRONI	20cl.		FR.16.00
CHINOTTO	10cl.		FR. 7.50
LIMONATA	20cl.		FR. 7.50
ARANCIATA	20cl.		FR. 7.50

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

LONG - DRINKS

æææ

GIN TONIC	4 cl.	40°	FR. 16.00
WODKA ORANGE/LEMON	4 cl.	40°	FR. 15.00
GREY GOOSE / LEMON / TONIC	4 cl.	40°	FR. 16.00
GREY GOOSE / REDBULL	4 cl.	40°	FR. 17.50
RUM COLA/WHISKY COLA	4 cl.	40°	FR. 16.00
HVANNA / COLA	4 cl.	40°	FR. 17.00

DIGESTIVI

æææ

RAMAZZOTTI	4 cl.	30°	FR. 9.50
AVERNA	4 cl.	32°	FR. 9.50
PERNOD	4 cl.	40°	FR. 8.50

LIQUORI

æææ

WILLIAMS	2 cl.	43°	FR. 8.50
KIRSCH	2 cl.	43°	FR. 8.50
WILLIAMINE MORAND	2 cl.	43°	FR. 8.50
SAMBUCA	2 cl.	42°	FR. 8.50
BAILEYS	4 cl.	17°	FR. 8.50

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

CALVADOS	2 cl.	40°	FR. 8.50
AMARETTO DI SARONNO	4 cl.	28°	FR. 8.50
VIEILLE PRUNE	2 cl.	40°	FR. 8.50
LIMONCELLO	4 cl.	30°	FR. 8.50

BRANDY & COGNAC

æææ

VECCHIA ROMAGNA	2 cl.	40°	FR. 9.50
REMY MARTIN VSOP	2 cl.	40°	FR. 14.50
HENNESSY XO	2 cl.	40°	FR. 17.50

GRAPPA

æææ

GRAPPA ELISI/ BERTA	2 cl.	43°	FR. 13.50
GRAPPA TRE SOLI TRE/ BERTA	2 cl.	43°	FR. 15.00
GRAPPA INVECCHIATA	2 cl.	43°	FR. 12.50
GRAPPA CAVALLINA BLEND 18	2 cl.	43°	FR. 12.50

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS PERSONAL