LA PIAZZETTA

LOUNGE & CLASSY PIZZA

Do more of what makes you happy

LA PIAZZETTA

LOUNGE & CLASSY PIZZA

La Piazzetta has its own relationship with time.

Lunch that stretches into afternoon, aperitivo that becomes dinner.

A last drink that calls for another.

It's not something you fight, it's something you follow.

Six cocktails for six hours, each one shaped by the light, the mood

and the moment that belongs to it alone.

Find your hour and let yourself be lulled by the gentle waves of the lake.

La Piazzetta ha un rapporto tutto suo con il tempo.

Il pranzo che scivola nel pomeriggio, l'aperitivo che diventa cena.

L'ultimo drink che ne chiama un altro.

Non è qualcosa che si controlla, è qualcosa che si asseconda.

Sei cocktail per sei ore: ognuno nato per la luce,

l'umore e il momento che gli appartiene.

Trova la tua ora, fatti cullare dalle onde del lago.

12

Lake Time

12:00 PM

GARDEN FIZZ ◆ 24

Bisbino Gin, lime juice, sugar syrup,
mint, cucumber, ginger beer

Gin Bisbino, succo di lime, sciroppo
di zucchero, menta, cetriolo, ginger beer

High noon.
The lake glitters, the terrace hums and what's in your glass
was growing in our garden just this morning.
Some things don't travel far. They don't need to.

Green, fresh, immediate. A natural balance of herbs and citrus,
with a sparkling finish that makes you reach for another sip.

Mezzogiorno pieno.
Il lago scintilla, la terrazza si anima e ciò che è nel bicchiere
cresceva ancora nel nostro orto questa mattina.
Certe cose non viaggiano lontano. Non ne hanno bisogno.

Fresco, verde, immediato. Un equilibrio naturale di erbe e agrumi,
con una chiusura frizzante che invoglia al sorso successivo.



LA
PIAZZETTA

Lake Time

4:00 PM



16

Cardamom-infused tequila, lime juice, mango syrup, pink grapefruit soda

Tequila al cardamomo, succo di lime, sciroppo di mango, soda al pompelmo rosa



SPLENDIDE IN BLOOM ◆ 24

The golden hour before the golden hour. The heat has settled in, the lake is still and the afternoon has nowhere left to go. Cardamom, mango, pink grapefruit: warm, slow, unapologetically indulgent. Dinner can wait.

Hazy and golden, with an exotic spice that reveals itself slowly: mango and cardamom lead, pink grapefruit lifts.

La golden hour pre-golden hour. Il lago è immobile, l'aria è ferma e il pomeriggio si è accomodato senza chiedere permesso. Cardamomo, mango, pompelmo rosa: dorato, sospeso, avvolgente. La cena può aspettare.

Avvolgente e luminoso, con una spezia esotica che si svela lentamente: mango e cardamomo scaldano, il pompelmo rosa rinfresca.

LA PIAZZETTA

18.30

Lake Time

6:30 PM

LA VIE EN ROSE ◆ 24

The light is changing.
The day hasn't ended yet, but the evening is already here:
in the air, in the colour of the sky, in the glass.
Rose, lychee, vanilla syrup and secret foam:
a soft and graceful arrival.

All rose and silk, with a lychee and vanilla sweetness that lingers. The foam arrives last and changes everything.

Ketel One vodka, rose rosolio,
vanilla syrup, lychee liqueur,
lime juice, secret foam

Vodka Ketel One, rosolio di rose,
sciroppo di vaniglia, liquore al lychee,
succo di lime, spuma segreta

La luce sta cambiando.
Il giorno non è ancora finito, ma la sera è già qui:
nell'aria, nel colore del cielo, nel bicchiere.
Rosa, lychee, sciroppo di vaniglia e spuma segreta:
un ingresso morbido e luminoso.

Tutto rosa e seta, con una squisita dolcezza di lychee e vaniglia che si prolunga. La spuma arriva per ultima e cambia tutto.



LA
PIAZZETTA

Lake Time

9:00 PM



21

Casamigos Tequila, Del Maguey mezcal, grapefruit cordial, lime juice, jalapeño-infused Cointreau

Tequila Casamigos, mezcal Del Maguey, cordiale al pompelmo, succo di lime, Cointreau al jalapeño

MEZCALITA ◆ 24

The lake has gone dark.
The terrace lights are low, the last reflections on the water have faded and the evening has finally shed its manners.
Smoky, sharp, with a jalapeño heat that wakes everything up.
This is where it starts.

All smoke and smoulder, cut clean by grapefruit.
The jalapeño arrives last and stays longest.

Il lago si è tinto d'inchiostro.
Le luci della terrazza sono basse, i riflessi sull'acqua sono svaniti e la serata ha deciso di farsi seria. Travolgente, intenso, con una fiamma di jalapeño che non chiede permesso.
È qui che tutto comincia.

Fumo e brace, squarciati dal pompelmo.
Il jalapeño arriva per ultimo e si prende la scena.





LA PIAZZETTA

23

Lake Time

11:00 PM

LAST BOAT TO HAVANA ◆ 24

The last boat left an hour ago, nobody noticed.
Rum, pineapple, orgeat, apricot brandy: generous, layered, gloriously festive.
Some drinks mark the end of an evening,
this one starts a new one.

Rich and tropical, with a sweetness that builds and carries you with it.
Rum and pineapple lead, apricot brandy closes with a warmth that stays.

L'ultimo battello è partito un'ora fa, nessuno se n'è accorto.
Rum, ananas, orzata, brandy all'albicocca: generoso, complesso ed esuberante.
Certi drink segnano la fine di una serata,
questo ne inizia una nuova.

Ricco e tropicale, con una dolcezza che si fa strada lentamente.
Rum e ananas guidano, l'apricot brandy chiude con un calore che si prolunga.

Havana 3yr Rum, lime juice, orgeat syrup, pineapple extract, apricot brandy, Cointreau, Peychaud's bitters

Rum Havana 3 anni, succo di lime, sciroppo di orzata, estratto di ananas, brandy all'albicocca, Cointreau, bitter Peychaud



LA PIAZZETTA

Lake Time

MIDNIGHT

Coffee oil fat-washed bourbon, chocolate bitters, vanilla syrup, soda

Bourbon al caffè fat-washed,
bitter al cioccolato,
sciroppo di vaniglia, soda



00.

NEW FASHIONED ◆ 24

Midnight.
The terrace is quieter now: a few voices,
the sound of the lake, the last candle burning low.
The drink for those who stayed when everyone else left.

Dark and slow, with a coffee depth that opens
and a vanilla warmth that lingers, just beneath the surface.

Mezzanotte.
La terrazza si è fatta silenziosa: qualche voce,
il suono del lago, l'ultima candela che brucia bassa.
Per chi è rimasto quando gli altri hanno salutato.

Avvolgente e profondo, con un'anima di caffè che si apre
e la vaniglia che resta, sottovoce.

LA
PIAZZETTA

CLASSICS • 22

APEROL SPRITZ

AMERICANO

BELLINI

BLOODY MARY

DAIQUIRI

MOSCOW MULE

NEGRONI

OLD CUBAN

NEW YORK SOUR

PALOMA

PISCO SOUR

TOMMY'S MARGARITA

DARK 'N' STORMY

MANHATTAN

PORNSTAR MARTINI

PAPER PLANE

LAST WORD

MARTINI COCKTAIL

HANKY PANKY

KIR ROYAL

LOW ALCOHOL COCKTAILS (1.2% ABV.) • 20

ORIENTAL BREEZE

Lychee liqueur, fresh lime juice, cranberry juice, soda water

Liquore al lychee, succo di lime, succo di cranberry, soda

TROPICAL TWIST

Orange Curaçao, pineapple purée, fresh orange juice, coconut syrup, fresh lime juice
Orange Curaçao, purea di ananas, spremuta d'arancia, sciroppo di cocco, succo di lime

LOW ALCOHOL BEER (0.5% ABV.) • 10

Feldschlösschen 0.5% Lager

MOCKTAILS • 18

WILD BERRIES

Lemon juice, cranberry juice, fresh blackberries,
raspberries and blueberries, white sugar and soda water

Succo di limone, succo di mirtillo rosso, more, lamponi e mirtilli freschi,
zucchero bianco e soda

SUNSET REVERIE

Pineapple juice, orange juice, passion fruit syrup,
mango, vanilla and a splash of soda

Succo d'ananas, succo d'arancia, sciroppo al frutto della passione,
mango, vaniglia e top di soda

LA
PIAZZETTA

SOMMELIER'S CHOICE BY THE GLASS

SPARKLING

Prosecco Brut • Villa Marcello	14

FRANCIACORTA

Bellavista Alma Assemblage 2	20
Bellavista Alma Gran Cuvée Rosé	20

CHAMPAGNE

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	21
Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé	24

WHITE

Terre Alte • Bianco di Merlot DOC • Gialdi, Ticino	14
Duché d'Uzès • La Garrigue d'Aureillac blanc • Domaine Chabrier, France	14
Monte San Giorgio • Pinot Grigio DOC • Fumagalli, Ticino	16
Chablis AOC • Chardonnay • William Fèvre, Bourgogne	20

ROSÉ

Symphonie Rosé • Côtes de Provence AOP • Maison Sainte Marguerite, France	15

RED

Duché d'Uzès • La Garrigue d'Aureillac rouge • Domaine Chabrier, France	14
Villa Antinori • Toscana IGT • Marchesi Antinori, Toscana	16
Villa Merlina • Cabernet Franc, Merlot • Tenuta Ferrari, Ticino	18
Vigna Maso Reiner • Pinot Nero Alto Adige DOC • Kettmeir, Trentino-Alto Adige	20

LA
PIAZZETTA

CHAMPAGNE & SPARKLING

SPARKLING

Prosecco Brut Villa Marcello	60

FRANCIACORTA

Bellavista Alma Assemblage 2	100
Bellavista Alma Gran Cuvée Rosé	115

CHAMPAGNE BRUT

Perrier-Jouët Grand Brut	140
Ruinart Blanc de Blancs	174
Perrier-Jouët Belle Époque Brut Vintage	350
Dom Pérignon	370

CHAMPAGNE ROSÉ

Perrier-Jouët Blason Rosé	155
Ruinart Rosé	195
Dom Pérignon Rosé	550
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé Vintage	750

FOR THE COMPLETE CHAMPAGNE JOURNEY, PLEASE ASK FOR OUR WINE LIST
VI INVITIAMO A CHIEDERE LA CARTA DEI VINI PER CONSULTARE LA LISTA COMPLETA DEGLI CHAMPAGNE

LA PIAZZETTA

BEERS• 10

La Splendida, our sustainable Lager

90Nove, Pale Ale

Heineken

Innah, India Pale Ale

Kremlin, Russian Stout

Valona, Amber Ale

Birra alla spina 33cl • 50cl	10 • 14

ZERO ALCOL • ALCOHOL-FREE

KOMBUCHA • 8

BEERS • 10

Heineken 0.0%

Corona Cero 0.0%

MINERAL WATER

Acqua Panna, 50	7
S. Pellegrino, 50	7
San Clemente, 50	5
Our microfiltered still and sparkling water • 75cl	3

SOFTS & MIXERS • 8

FRESHLY SQUEEZED JUICES • 10

JUICES • 8

LA
PIAZZETTA



Pizza & Co.



La pizza e la sua tradizione si evolvono per offrire
una proposta contemporanea e personalizzabile.

Soffice o croccante, classica o gourmet:
con un tocco unico che la rende sempre nuova.

Tutti i nostri impasti sono realizzati con farine non raffinate,
un'alta idratazione, riposano per lunghe ore e si sposano con ingredienti d'eccellenza.

E tu? Di che pizza sei?

Scegli tra cornicione alto
o stesa "a ruota di carro" - più larga e sottile.

Pizza and its tradition evolve to offer a contemporary,
fully customizable experience.

Soft or crispy, classic or gourmet:
with a unique twist that makes it ever new.

All our doughs are made with unrefined flours, high hydration and slow fermentation.
Each base is paired with exceptional ingredients.

And you? What kind of pizza are you?

Choose between a high-rimmed crust or
a "ruota di carro" style – wider and thinner.



LA
PIAZZETTA

To share or not to share...

FOCACCE

BIANCA 1 — 12
Olio Evo, sale marino e origano

EVO oil, sea salt and oregano

BARESE 1 — 15
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, olive taggiasche e basilico

Piennolo del Vesuvio tomato, Taggiasca olives and fresh basil

PATANEGRA 1 — 28
Jamón Ibérico de Bellota, polpa di pomodoro e olio EVO

Jamón Ibérico de Bellota, tomato concassé and EVO oil

PIZZA AL PADELLINO

Servita già tagliata in 6 spicchi guarniti singolarmente

Served pre-sliced into 6 individually garnished wedges

POMO-D'ORO 1 - 3 - 7 - 8 — 18
Pomodoro datterino giallo, pesto di basilico e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi

Yellow datterino tomatoes, basil pesto and 30-month aged Red Cow Parmigiano Reggiano

GAMBERO 1 - 2 - 7 — 32
Gamberi rossi di Sicilia, ricotta di bufala campana e sale allo yuzu di Ascona

Sicilian red prawns, buffalo ricotta from Campania and Ascona yuzu salt

GOLOSO 1 — 22
Lardo di Colonnata, miele ticinese e rosmarino

Colonnata lard, Ticino honey and rosemary

TUESDAY TO SUNDAY, FROM 12:00 TO 2:00 PM AND FROM 7:00 TO 9:30 PM
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA, DALLE 12.00 ALLE 14.00 E DALLE 19.00 ALLE 21.30

LA PIAZZETTA





Pizze

MARINARA 1 — 15
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di Pantelleria, olio EVO

San Marzano PDO tomato, garlic, Pantelleria oregano, EVO oil

MARGHERITA 1 - 7 — 20
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte dei Monti Lattari, olio EVO, basilico

San Marzano PDO tomato, Fior di latte from Monti Lattari, EVO oil, fresh basil

BUFALA DOP 1 - 3 - 7 — 22
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico

San Marzano PDO tomato, PDO buffalo mozzarella from Campania, EVO oil, fresh basil

NAPOLI 1 - 4 - 7 — 20
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte dei Monti Lattari, alici sott'olio, origano e olio EVO

San Marzano PDO tomato, Fior di latte from Monti Lattari, oil-cured anchovies, oregano and EVO oil

4 STAGIONI 1 - 7 — 28
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive taggiasche

San Marzano PDO tomato, Fior di latte from Monti Lattari, cured ham, artichokes, mushrooms and Taggiasca olives

TONNO&CIPOLLE 1 - 4 - 7 — 26
Pomodoro giallo, tonno sott'olio, capperi di Sicilia, cipolla caramellata e Fior di latte dei Monti Lattari

Yellow tomato, oil-cured tuna, Sicilian capers, caramelised onion and Fior di latte from Monti Lattari



TUESDAY TO SUNDAY, FROM 12:00 TO 2:00 PM AND FROM 7:00 TO 9:30 PM
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA, DALLE 12.00 ALLE 14.00 E DALLE 19.00 ALLE 21.30

LA PIAZZETTA

Pizze



SVIZZERA 1 - 7 — 25
Carne secca, Formentino, Sbrinz DOP

Air-dried beef, Formentino cheese,
Sbrinz PDO

FAVOLA 1 - 7 - 8 — 28
Mortadella La Favola, stracciatella e crema di pistacchio

La Favola mortadella, stracciatella
and pistachio cream

NON SOLO 4 FORMAGGI 1 - 7 - 8 — 26
Fior di latte, ricotta di bufala, blu ticinese, provola affumicata, amarene e noci

Fior di latte, buffalo ricotta,
Ticino blue cheese, smoked provola,
Amarena cherries and walnuts

PARMIGIANA 1 - 7 - 12 — 23
Pomodoro San Marzano DOP, melanzane fritte, mozzarella di bufala, crema di Parmigiano e basilico

San Marzano PDO tomato, pan-fried aubergine, buffalo mozzarella, Parmigiano cream and fresh basil

VESUVIO 1 - 7 — 24
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte dei Monti Lattari, Spianata calabra, peperoncino e olio EVO

San Marzano PDO tomato, Fior di latte from Monti Lattari, Calabrian spianata salami, chilli and EVO oil

REGINELLA 1 - 7 — 26
Luganighetta ticinese, provola affumicata e friarielli

Ticino luganighetta sausage,
smoked provola and friarielli greens

TUESDAY TO SUNDAY, FROM 12:00 TO 2:00 PM AND FROM 7:00 TO 9:30 PM
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA, DALLE 12.00 ALLE 14.00 E DALLE 19.00 ALLE 21.30

LA
PIAZZETTA

Light Meals

LA PIAZZETTA

Un luogo dove il tempo rallenta e il panorama lascia senza fiato.

Qui, tra un tramonto sul lago e il sottofondo di buona musica, puoi gustare una pizza fragrante,

sorseggiare un drink rinfrescante e lasciarti trasportare dall'atmosfera rilassata e accogliente.

Che sia per un aperitivo tra amici o una serata senza pensieri,

il nostro lounge bar è il posto perfetto per godersi il momento, con vista e gusto.

A place where time slows down, and the view takes your breath away.

Here, as the sun sets over the lake and smooth music fills the air, you can savour a crisp,

flavourful pizza, sip a refreshing drink, and soak in the laid-back lounge vibe.

Whether you're meeting friends for an aperitif or unwinding for the evening,

our lounge bar is the perfect spot to enjoy the moment – with great views and even better flavours.

LA
PIAZZETTA

Light Meals

ANTIPASTI • STARTERS

I SALUMI DI ANGELO VALSANGIACOMO — 30
Local cold cuts

BATTUTA DI MANZO ALL'ITALIANA 1 - 4 - 10 — 28
Italian-style hand-chopped raw beef

OSTRICHE AMÉLIE SELEZIONE SPECIAL 3 PZ - 14 - 12 — 27
Amélie Oysters Special selection 3 pcs

TARTARE DI SPIGOLA CON PANZANELLA E GAZPACHO DI DATTERINI 1 - 4 — 34
Sea bass tartare with panzanella and datterino tomato gazpacho

CAVIALE ADAMAS BAERII PRESTIGE SELECTION 1 - 3 - 4 - 7 — 95
Caviale (30g) e *condimenti*
Caviar (30g) and condiments

FRITTO DI ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO E SALSA TARTARA 1 - 3 - 4 - 10 - 12 — 24
Fried Mediterranean anchovies with tartar sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE 3 — 24
Aubergine Parmigiana

I FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI, MIELE E CONFETTURE 1 - 7 - 8 — 28
Cheese platter from Ticino valleys, honey and jams

VELLUTATA DI ZUCCHINE E MENTA — 22
Courgette and mint velouté

HUMMUS DI CECI CON CRUDITÉ DI VERDURE 9 - 11 — 22
Traditional chickpea hummus with seasonal vegetable crudités

LA PIAZZETTA

Light Meals

INSALATE • SALADS

CAESAR SALAD 1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12 — 22
Insalata romana, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, crostini di pane, acciughe, salsa francese
Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano PDO cheese flakes, bread croutons, anchovies, French dressing

• CON GAMBERI GRIGLIATI 2 – 4 — 36
With grilled prawns

• CON POLLO GRIGLIATO — 32
With grilled chicken

INSALATA ALLA NIZZARDA CON TONNO SOTT'OLIO 3 – 4 — 34
Insalata, uovo, pomodoro, fagiolini, tonno sott'olio, acciughe, olive e patate
Salad, egg, tomato, green beans, tuna in oil, anchovies, olives and potatoes

INSALATA CAPRESE 7 — 28
Tomato, basil and mozzarella salad

INSALATA GRECA CON FETA TICINESE 7 — 28
Greek salad with Ticino feta

Light Meals

SANDWICH • SANDWICHES

CLUB SANDWICH 1 - 3 - 7 - 10 — 40
Petto di pollo, pancetta locale, uovo sodo, pomodori, lattuga e maionese alla senape, servito con patate fritte
Chicken breast, local bacon, boiled egg, tomatoes, lettuce and mustard mayonnaise, served with french fries

SPLENDIDE CHEESEBURGER 1 – 3 – 7 — 42
Black Angus svizzero alla griglia, Emmentaler AOP, cipolle marinate, salsa rosa al whisky di Ascona, servito con patate fritte
Grilled Swiss Black Angus, Emmentaler AOP cheese, marinated onions, pink sauce with Ascona whisky, served with french fries

TOAST AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGELLA DELLA VALLEMAGGIA 1 - 7 — 24
Toast con prosciutto cotto e formaggella della Vallemaggia, servito con patate fritte
Toast with ham and Vallemaggia cheese, served with french fries

VEG-BURGER 1 – 6 – 8 — 34
Burger vegano alla mediterranea, con maionese al pomodoro, lattuga e patate dolci fritte
Mediterranean vegan burger with tomato mayonnaise, lettuce and sweet potato fries

IL NOSTRO HOT DOG 1 - 3 - 7 - 10 - 12 — 28
Our signature hot dog with veal Bratwurst

EACH SANDWICH IS ACCOMPANIED BY YOUR CHOICE OF FRENCH FRIES OR SALAD
OGNI SANDWICH È ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE O INSALATA FRESCA, A VOSTRA SCELTA

LA PIAZZETTA

Light Meals

PIATTI PRINCIPALI • MAIN COURSES

GNOCCHI AL RAGÙ DI LUGANIGHETTA E PECORINO TICINESE 1 - 3 - 7 - 9 — 26
Gnocchi with luganighetta ragout and Ticino pecorino cheese

TAGLIATELLE TICINESI ALLE VONGOLE, BOTTARGA E LIMONE 1 - 4 - 14 — 32
Ticino tagliatelle with clams, bottarga and lemon

SPAGHETTINI ALLA NERANO 1 - 7 — 25
Nerano spaghettini

MEZZI PACCHERI POMODORO E BASILICO 1 — 24
Mezzi paccheri with tomato and basil

LE POLPETTE DELLA NONNA, PUREA DI PATATE, POMODORO E BASILICO 1 - 3 - 7 - 8 — 30
Grandma's meatballs with mashed potato, tomato and basil

SOVRACCOSCIA DI POLLO BBQ CON PEPERONI ARROSTITI 6 - 12 — 33
BBQ chicken thigh with roasted peppers

GAMBERONI ARROSTITI CON CAPONATA DI MELANZANE 2 - 8 - 9 — 46
Roasted king prawns with aubergine caponata

QUINOA TIEPIDA CON VERDURE ESTIVE E OLIO AL BASILICO — 26
Warm quinoa with summer vegetables and basil oil

Light Meals

DESSERT • DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO 1 - 3 - 7 - 8 — 17
Classic Tiramisù

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE — 16
Seasonal sliced fresh fruit

YOGURT E FRAGOLA 3 - 7 — 15
Yoghurt and strawberry

CHEESECAKE ALL'ALBICOCCA 1 - 3 - 7 - 8 — 17
Apricot cheesecake

RUBINO D'ESTATE 1 - 3 - 7 - 8 — 17
Coppa gelato con vaniglia, pistacchio e amarene
Gelato cup with vanilla, pistachio and Amarena cherries



SELEZIONE DI GELATI & SORBETTI • ICE CREAM & SORBETS

Una selezione di gelati artigianali e sorbetti, preparati ogni giorno con frutta fresca, cioccolato svizzero e materie prime selezionate con cura.

A selection of artisan gelato and sorbets, freshly made every day with fresh fruit, Swiss chocolate and carefully selected ingredients.

1 pallina/1 scoop 3 - 7 - 8 — 6



LA PIAZZETTA

TEQUILA & MEZCAL • 100% BLUE AGAVE

Tapatio Reposado	18
Casamigos Blanco	20
Patron Silver	20
Herradura Anejo	22
Don Julio Reposado	22
Don Julio 1942	55
Clase Azul Reposado	65

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA

18

CACHAÇA & PISCO

Leblon	Brazil	16
Pisco Capel	Chile	16

PREMIUM GIN SELECTION

Botanist	Scotland	18
Gin Mare	Spain	18
Monkey 47	Schwarzwald, Germany	18
Roku Gin	Japan	18

LOCAL GIN SELECTION

Gin Bisbino	Canton Ticino, Switzerland	16

SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT

Ardbeg 10 yrs	ISLAY	22
Balvenie 12 yrs Double Wood	SPEYSIDE	22
Bruichladdich The Classic Laddie	ISLAY	22
Glenfiddich 12 yrs	SPEYSIDE	22
Glenlivet 12 yrs	SPEYSIDE	22
Glenmorangie 10 yrs	HIGHLAND	22
Macallan 12 yrs	SPEYSIDE	22
Talisker 10 yrs	SKYE	22
Glenfiddich Malt Master's Edition	SPEYSIDE	26
Oban 14 yrs	HIGHLAND	26
Macallan 15 yrs	SPEYSIDE	26
Glenlivet Founder's Reserve 1824	SPEYSIDE	26
Glenlivet 15 yrs	SPEYSIDE	28
Laphroaig 10 yrs	ISLAY	28
Glenlivet 16 yrs Nadurra	SPEYSIDE	29
Glenlivet 18 yrs	SPEYSIDE	30
Lagavulin 16 yrs	ISLAY	40
Balvenie 21 yrs Port Wood	SPEYSIDE	55
Macallan 18 yrs Sherry oak	SPEYSIDE	112

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label		16
Monkey Shoulder		16
Dimple 15 yrs		16
Chivas Regal 12 yrs		16
Chivas Regal 18 yrs		40
Chivas Royal Salute 21 yrs		45
Johnnie Walker Blue Label		55
Chivas Regal 25 yrs		75

AMERICAN BOURBON & RYE WHISKEY

Jack Daniel's		16
Bulleit Rye		18
Bulleit Bourbon		18
Maker's Mark		18
Woodford Reserve		18
Whistlepig Rye 12 yrs		30

SWISS WHISKY

Whisky Ascona	TICINO	24

JAPANESE BLENDED & MALTS

Suntory Hakushu Distiller's Reserve	40
Hibiki Harmony	55
Yamazaki 12 yrs	90

CANADIAN

Canadian Club	16
Crown Royal	22

IRISH

Jameson	16
Tullamore Dew	16

COGNAC

Courvoisier VSOP	16
Rémy Martin VSOP	16
Martell Blue Swift	25
Hennessy XO	35
Rémy Martin XO	35
Hennessy Paradise	70
Louis XIII de Rémy Martin	145

COGNACS, ARMAGNACS AND CALVADOS ARE SERVED IN MEASURES OF 2 CL
COGNAC, ARMAGNAC E CALVADOS SONO SERVITI IN MISURE DA 2 CL

LA
PIAZZETTA

BRANDY

Vecchia Romagna	12
Carlos I	18

ARMAGNAC & CALVADOS

Calvados Morin	16
Ch. Laubade Bas-Armagnac	16
Ferté de Partenay 1964	40

WHITE RUM

Havana 3yr	Republic of Cuba	16
Plantation 3 Stars	Jamaica, Barbados, Trinidad	18

DARK RUM

Gosling's Black Seal	Bermuda	16
Santa Teresa Rum	Venezuela	20
Zacapa 23	Guatemala	25

COGNACS, ARMAGNACS AND CALVADOS ARE SERVED IN MEASURES OF 2 CL
COGNAC, ARMAGNAC E CALVADOS SONO SERVITI IN MISURE DA 2 CL

LA
PIAZZETTA

VERMOUTH & APÉRITIFS • 14

Antica Formula

Punt & Mes

Cocchi

Cocchi Americano

Rabarbaro Zucca

Bitter Campari

Martini Bianco

Martini Riserva Speciale Rubino

Noilly Prat Extra Dry

Pastis

Select

VODKA

Stolichnaya	Latvia	16
Belvedere	Poland	18
Ketel One	The Netherlands	18
Grey Goose	France	20
Poetry Pure by Dave Steward	Poland	22

LIQUEURS & DIGESTIVES • 14

Amaretto Disaronno

Appenzeller

Averna

Baileys

Bénédictine

Braulio

Chartreuse Verte

Cointreau

Cynar

Drambuie

Fernet Branca

Brancamenta

Generoso

Grand Marnier

Jägermeister

Kahlúa

Limoncello

Montenegro

Ramazzotti

Sambuca Molinari

FERNET-BRANCA AND BRANCAMENTA ARE SERVED IN MEASURES OF 2 CL
FERNET-BRANCA E BRANCAMENTA SONO SERVITI IN MISURE DA 2 CL

LA
PIAZZETTA

TEAS & INFUSIONS • 10

Darjeeling, English Breakfast, Kan Junga, Earl Grey, Masala Chai, Hunan Green, Mint, Jasmine Princess, Rooibos Orange, Milk Oolong, Ginger Lemon, Strawberry & Mango, Chamomile Tea.

COFFEE & CO

Espresso*	6
Cappuccino*	8
Latte*	8
Barley coffee	6
Ginseng coffee	6

*Café Joyeux - a coffee that gives back, supporting smiles and workplace inclusion projects for people in vulnerable situations.
**Café Joyeux, l'espresso solidale che regala sorrisi e sostiene progetti di inclusione lavorativa di persone in situazioni di fragilità.*

A SELECTION OF PLANT-BASED MILK OPTIONS IS AVAILABLE,
KINDLY CONSULT OUR STAFF FOR ASSISTANCE.

UNA SELEZIONE DI BEVANDE VEGETALI È A VOSTRA DISPOSIZIONE.
IL NOSTRO STAFF SARÀ LIETO DI ASSISTERVI PER QUALUNQUE ESIGENZA.

LA
PIAZZETTA

SUBSTANCES THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR OTHER UNDESIRABLE REACTIONS
SOSTANZE CHE POTREBBERO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE

1. CEREALS, GLUTEN - *CEREALI, GLUTINE* 2. CRUSTACEA - *CROSTACEI* 3. EGGS - *UOVA* 4. FISH - *PESCE* 5. PEANUTS - *ARACHIDI*
6. SOY - *SOIA* 7. MILK, LACTOSE - *LATTE, LATTOSIO* 8. TREE NUTS, NUTS - *FRUTTA A GUSCIO, NOCI* 9. CELERY - *SEDANO*
10. MUSTARD - *SENAPE* 11. SESAME SEEDS - *SESAMO* 12. SULFUR DIOXIDE, SULFITES - *ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI*
13. LUPINES - *LUPINI* 14. MOLLUSKS - *MOLLUSCHI*

a: CONTAINS - *CONTIENE* b: MAY CONTAIN TRACES - *PUÒ CONTENERE TRACCE*

FISH - SPECIES, FISHING METHOD AND COUNTRY OF ORIGIN:
PESCE - SPECIE, METODO DI PESCA E PROVENIENZA:

SEABASS - DICENTRARCHUS LABRAX: FRANCE, CROATIA, ITALY - hooks and longlines
SPIGOLA - DICENTRARCHUS LABRAX: FRANCIA, CROAZIA, ITALIA - ami e palangari

CAVIAR - ACIPENSER BAERII: ITALY - tank breeding
CAVIALE - ACIPENSER BAERII: ITALIA - *allevamento in vasca*

OYSTER - OSTREA EDULIS: FRANCE - aquaculture
OSTRICA - OSTREA EDULIS: FRANCIA - acquacoltura

RED PRAWN - ARISTAEOMORPHA FOLIACEA - FAO 37 - trawl net
GAMBERO ROSSO - ARISTAEOMORPHA FOLIACEA - FAO 37 - rete a strascico

PRAWN - PENAEUS MONODON: VIETNAM - aquaculture, wild
GAMBERO - PENAEUS MONODON: VIETNAM - acquacoltura, selvatico

ANCHOVY - ENGRAULIS ENCRASICOLUS: FAO 37 - trawl net
ACCIUGA - ENGRAULIS ENCRASICOLUS: FAO 37 - rete a strascico

ANCHOVY - ENGRAULIS ENCRASICOLUS: CETARA, ITALY - trawl net
ALICE - ENGRAULIS ENCRASICOLUS: CETARA, ITALIA - rete a strascico

TUNA - THUNNUS ALBACARES - ITALY - trawl net
TONNO - THUNNUS ALBACARES - ITALIA - rete a strascico

CLAM - CHAMELEA GALLINA: ITALY - farmed
VONGOLA - CHAMELEA GALLINA: ITALIA - allevamento

MEAT - COUNTRY OF ORIGIN
CARNE - PROVENIENZA

CHICKEN: SWITZERLAND, ITALY
POLLO: SVIZZERA, ITALIA

BEEF: SWITZERLAND, ITALY
MANZO: SVIZZERA, ITALIA

VEAL: SWITZERLAND, ITALY
VITELLO: SVIZZERA, ITALIA

PORK: SWITZERLAND, ITALY, SPAIN
MAIALE: SVIZZERA, ITALIA, SPAGNA

BREAD - COUNTRY OF ORIGIN: SWITZERLAND
PANE - PAESE D'ORIGINE: SVIZZERA

COFFEE – Sourced from certified sustainable plantations
CAFFÈ *– Provenienza da piantagioni certificate sostenibili*

TEA – Sourced from certified sustainable plantations
TÈ *– Provenienza da piantagioni certificate sostenibili*

VEGAN, *VEGANO*

VEGETARIAN, *VEGETARIANO*

ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS (CHF), V.A.T. AND SERVICE INCLUDED

LA PIAZZETTA

@splendideroyal

HOTEL SPLENDIDE ROYAL
LUGANO

SWISS DELUXE HOTELS

Riva Antonio Caccia 7
6900 Lugano, Switzerland
T +41 91 985 77 11 – welcome@splendide.ch
www.splendide.ch

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD