# 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 fresca, 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.*





18.30

## 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.

*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.*



# Lake Time

6:30 PM



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*



*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



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*

## 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.*



LA
PIAZZETTA

*Lake Time*

MIDNIGHT

00.

## NEW FASHIONED ◆ 24

Coffee-infused whisky, chocolate bitters,
vanilla syrup, soda

*Whisky al caffè, bitter al cioccolato,*
*sciroppo di vaniglia, soda*

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

LA
PIAZZETTA

## LOW ALCOHOL COCKTAILS (1.2% ABV.) • 20

### ORIENTAL BREEZE

Lychee liqueur, fresh lime juice, cranberry juice, soda water
*Liquore al lychee, succo di lime, cranberry juice, 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*



## 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

90 nove, 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 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.*



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 tartare 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

LA PIAZZETTA

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

LA
PIAZZETTA

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 with strawberries

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

| | | |
|---|---|---|
| Abelha Silver Organic | Brazil | 16 |
| 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 |



## 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 |

LA PIAZZETTA

## 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 |

LA
PIAZZETTA

## 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 |

## BRANDY

| | |
|---|---|
| Vecchia Romagna | 12 |
| Carlos I | 18 |

LA
PIAZZETTA

## 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 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 |

LA
PIAZZETTA

## 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 |

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*

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®