



LE CHEF FEDERICO CARBONE VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

«AL RISTORANTE LA PIAZZA»

*Le chef Federico Carbone est né en 1976 dans la région du Cilento, la Terre du soleil
et de la mer au sud de l'Italie.*

Il a grandi dans la splendide station de Zermatt dans le Valais.

En 1992, il démarre sa carrière dans la région des Abruzzi à Pescocostanzo en Italie.

Puis de retour à Zermatt, il travaille dans divers Hôtel et restaurants.

*A la fin des années 2000, il part pour l'Amérique où il embarque
en tant que chef de cuisine pour la compagnie de croisière*

« Princess Cruises » pour quelques années.

Il a gagné divers concours avec la Fédération Italienne des Cuisiniers (F.I.C)

*Lors d'un voyage en Suisse, il rencontre sa douce moitié Donatina,
qui va faire que son rêve se réalise : la création de son propre restaurant.*

C'est elle qui lui donne un support moral et grâce à laquelle il se sent soutenu.

Ainsi est né « Il Ristorante La Piazza »

« GRAZIE AMORE ».

HORS D'OEUVRE

La Bruschetta 	12.-
(Pain toasté avec tomates, ail, huile d'olive et basilic)	
Focaccia con datterini gialli e tartufo 	18.-
(Focaccia avec tomates jaunes et truffe)	
Carpaccio di Manzo	18.-
(Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan)	
Carpaccio di zucchine con rollo di formaggio di capra 	16.-
(Carpaccio de courgettes avec rouleau de chèvre chaud au miel et noix)	
Polipo alla Griglia condimento chef	21.-
(Poulpe et légumes grillés et purée de pomme de terre)	
Calamari alla Romana con salsa Tartara	14.-
(Calamars alla Romana (beignets) avec sauce tartare maison)	
Involtini di melanzana	15.-
(Rouleaux d'aubergine avec jambon, mozzarella, basilic, gratinés au four)	
Planchette mixte, à l'italienne	29.-
(Jambon cru, Coppa IGP, salami piquant, Burrata, bruschetta, légumes grillés, fromages divers)	

SALADES

Salade Fitness, avec blanc de poulet grillé	24.-
Salade Festival, avec gambas décortiquées	26.-
Salade Verte	7.-
Salade Mêlée	10.-

PATES ET RISOTTO

<i>Calamarata alla Norma</i>  (Pâtes avec sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta salée)	29.50
<i>Gnocchi Sorrentina</i>  (Gnocchi de pommes de terre frais, tomates, mozzarella, basilic, gratinés au four)	25.-
<i>Scialatielli Cilentana</i> (Pâtes fraîches, sauce tomate, saucisse fait maison et poivrons)	29.50
<i>Paccheri Fatti Bene</i> (Pâtes fraîches, crevettes, safran, courgettes et crème)	34.-
<i>Paccheri Marinara</i> (Pâtes fraîches aux fruits de mer décortiqués)	31.-
<i>Penne Zingara</i> (Sauce tomate, saucisse fait maison, piment, oignons rouges, crème et basilic)	29.50
<i>Fusilli Mon Amour</i> (Sauce tomate, bolets, lardons, poireaux)	29.50
<i>Spaghetti Carbonara</i> (Œufs, lardons, parmesan et poivre (sans crème))	26.50
<i>Spaghetti Piazza</i> (Ail, huile d'olive, piments et crevettes décortiquées)	27.-
<i>Risotto limone e Gamberi</i> (Risotto au citron avec gambas décortiquées)	29.50
<i>Risotto ai porcini</i>  (Risotto aux bolets)	29.50
<i>Risotto alla milanese</i>  (Risotto au safran)	29.50



VIANDE ET POISSON

(Plats avec légumes grillés, tagliatelle ou frites au choix)

<i>Filetto "mignon" di maiale alla mostarda</i>	38.-
(Filet mignon de porc, à la moutarde à l'ancienne)	
<i>Entrecôte di Manzo con salsa alle spugnole</i>	45.-
(Entrecôte de boeuf avec sauce aux morilles)	
<i>Scaloppina di Vitello al Limone</i>	39.-
(Escalope de veau au citron)	
<i>Scaloppina di Vitello alla milanese</i>	39.-
(Escalope de veau panée)	
<i>Tagliata di Manzo</i>	40.-
(Tagliata de boeuf avec vinaigre balsamique, roquette et écailles de Parmesan)	
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise (par personne)</i>	44.-
(Aux 3 sauces maison, ail, piquant et café de Paris)	
<i>Filetto di Branzino alla griglia con salsa al Salmoriglio</i>	38.-
(Filet de Loup avec sa sauce « Salmoriglio »)	
<i>Rana Pescatrice a modo mio</i>	43.-
(Lotte avec tomates jaunes, olives, ail et persil)	
<i>Gamberi prezzemolati all'Arrabbiata</i>	37.-
(Gambas décortiquées à l'ail, piment, huile d'olive et persil)	
<i>Gamberoni alla griglia</i>	46.-
(Gambas grillées)	

PLATS ENFANTS



Pizza Margherita (Rajouts possible)	10.-
Penne Mamma Rosa (Crème, sauce tomate)	11.-
Spaghetti Pomodoro (A la sauce tomate)	11.-
Bœuf Simpson avec frites (Bœuf grillé)	18.-
Nuggets de poulet (6 pièces) + frites	14.50
Portion de frites	5.50

Desserts

Coupe vanille-chocolat avec chantilly	5.-
Coupe vanille-fraise avec chantilly	5.-

N.B. : PLATS ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

PIZZE

Focaccia classica 	10.-
(Huile d'olive, ail et origan)	
Pizza Margherita 	16.50
(Sauce tomate, mozzarella)	
La Piazza	25.-
(Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola, champignons)	
Pizza Funghi 	21.-
(Sauce tomate, mozzarella, champignons)	
Pizza Prosciutto Cotto	22.-
(Sauce tomate, mozzarella, jambon)	
Pizza Prosciutto e Funghi	23.-
(Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons)	
Pizza Diavola	25.-
(Sauce tomate, mozzarella, salami Ventricina piquant)	
Pizza 5 Stagioni	27.-
(Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris artichauts, olives noires, jambon, saucisse fait maison)	
Pizza 4 Amici	25.-
(Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant, jambon)	
Pizza Bufala e Crudo	28.-
(Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di Bufala, jambon cru)	
Focaccia Ripiena 	27.-
(Jambon cru, rucola, flocons de parmesan, tomates en tranches, mascarpone)	
Pizza Tonnara	25.-
(Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres)	
Pizza 4 Formaggi 	26.-
(Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola et divers fromages)	



PIZZE

Pizza Intruso (Sauce tomate, mozzarella, mascarpone, jambon, artichauts, olives, champignons)	26.-
Pizza Italiana  (Roquette, tomates cerises, mozzarella de Bufala, parmesan)	28.-
Pizza Vegetariana  (Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, courgettes, artichauts, Olives)	25.-
Pizza Tina (Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant, oignons)	29. 50
Pizza Contadina (Sauce tomate, mozzarella, merguez d'agneau, œuf, oignons, olives)	29.50
Pizza Pugliese (Sauce tomate, mozzarella, burrata, tomates séchées, Coppa)	29.50
Pizza Gustosa (Sauce tomate, mozzarella de Bufala, salami piquant, tomates cerises et pesto)	28.50
Pizza Cristian (Tomates jaunes, mozzarella, saucisse fait maison, poivrons et mozzarella de Bufala)	32.-

La sauce tomate contient du sel, de l'huile extra vierge d'olive et basilic

MINI PIZZA POSSIBLES, compter 3.- en moins

PIZZA SANS GLUTEN POSSIBLE, compter 3.- en plus



DESSERTS

<i>Tiramisù revisité</i> (fait maison)	12.-
<i>Zabaione au Marsala</i> (fait maison)	10.-
<i>Babà au parfum de rhum</i>	10.-
<i>Torta della nonna</i>	10.50
<i>Trilogie du Chef (selon l'humeur)</i>	16.50
<i>Tartufo au chocolat Affogato au caffè Ristretto</i>	12.50
<i>Plateau de fromages</i>	15.-

GLACES

(1 boule à choix 4.-)

☞ <i>Vanille</i>	
☞ <i>Chocolat</i>	
☞ <i>Citron (sorbet)</i>	
☞ <i>Stracciatella</i>	
☞ <i>Noisette</i>	
☞ <i>Caramel beurre salé</i>	
☞ <i>Mocca</i>	
☞ <i>Pistache</i>	
☞ <i>Limoncello</i>	
☞ <i>Fraise</i>	
☞ <i>Crème chantilly en supplément</i>	1.-



Provenance des viandes :

- Bœuf : Suisse, Paraguay, Allemagne
- Veau : Suisse
- Porc : Suisse
- Agneau : Nouvelle Zélande, Grande-Bretagne
- Poulet : Suisse, France, Hongrie

Provenance du poisson :

- Fruits de mer : Vietnam, Inde
- Gambas : Vietnam
- Moules (non congelées) : Italie, Espagne
- Daurade : Turquie
- Loup de Mer : Turquie



Plats végétariens



Pizza et pâtes sans gluten possibles