



LA
PIAZZETTA

LOUNGE & CLASSY PIZZA

Do more of what makes you happy

LA
PIAZZETTA

LOUNGE & CLASSY PIZZA

“A Splendide twist of the classics and a tribute to renowned guests who have stayed at the Splendide during its long history.”



*“Uno Splendide twist sui classici di classe.
Dedicato ad alcuni, illustri ospiti che hanno soggiornato
allo Splendide, nella sua lunga storia.”*

Twisted Classics

24

WHITE COLADA

A rock'n'roll and exotic cocktail that pays homage to the roots of one of the most instinctive and passionate voices in music – the legendary Lenny Kravitz.

Cachaça, lime drops, coconut syrup and condensed milk.

Un cocktail rock'n'roll ed esotico, per omaggiare le origini di uno degli interpreti più istintivi e appassionati della musica, il grande Lenny Kravitz.

Cachaça, gocce di lime, sciroppo di cocco e latte condensato.



2024 • room 103

IRON FIZZ

Fresh and bold, just like Bruce Dickinson – the legendary Iron Maiden frontman who shook the Splendide with his voice.

Hendrick's Gin, sugar syrup, lime juice, fresh mint and cucumber, topped with ginger beer.

Fresco ed energico come Bruce Dickinson, il frontman degli Iron Maiden che ha fatto tremare lo Splendide con la sua voce.

Hendrick's Gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, menta e cetriolo freschi, top di ginger beer.



2021 • room 302

Twisted Classics

24

BUGS BUNNY

Playful, lively and full of sunshine – just like the Oscar-winning actor and director it's dedicated to: Roberto Benigni.

Casamigos Tequila, carrot extract, honey and chili syrup, lime juice, pink grapefruit soda top and a touch of salted air.

Giocosu e solare come il regista e attore premio Oscar a cui è dedicato: Roberto Benigni.

Tequila Casamigos, estratto di carota, sciroppo di miele e peperoncino, succo di lime, top di soda al pompelmo rosa, aria al sale.



2011 • room 306

WOODY'S SUMMER SPRITZ

What is life? Lightness, irony, and a spicy finish – the perfect recipe for both a Woody Allen film and the drink it inspired.

Italicus-St. Germain-Green Apple liqueur blend, lime juice, prosecco, soda, black pepper.

Cos'è la vita? Leggerezza, ironia e un finale speziato: ecco la ricetta dei film di Woody Allen e del drink a lui ispirato.

Mix Italicus-St. Germain-Manzana Verde, succo di lime, prosecco, soda, pepe nero.



2011 • room 207

Twisted Classics

24

POPSTAR DAIQUIRI

A cocktail with explosive energy – just like Tina Turner, who won over the audience and even our Hotel with her unforgettable presence.

Havana 3y Rum, lime juice, passion fruit and popcorn mix, Magic Foamer drops.

Drink con un'energia esplosiva, proprio come quella di Tina Turner che ha letteralmente conquistato il pubblico e anche il nostro Hotel.

Rum Havana 3y, succo di lime, mix passion e popcorn, gocce di Magic Foamer.



1990 • room 106

TU VO' FA' L' AMERICANO

A Mediterranean tribute to Totò, the legendary king of Neapolitan and Italian comedy – with citrusy bubbles that celebrate a local excellence.

Luxardo White Bitter, Americano Cocchi, Three Cents mandarin and bergamot soda.

Un mediterraneo omaggio a Totò, re della comicità partenopea e italiana, con bollicine agrumate che raccontano un'eccellenza locale.

Bitter bianco Luxardo, Americano Cocchi, gazzosa al mandarino e bergamotto Three Cents.



1966 • room 103

Summer Vibes

24

MARCELLO!

A cocktail that captures the timeless glamour of the fabulous '60s – a tribute to Marcello Mastroianni, the unforgettable star of La Dolce Vita.

Chamomile-infused Bourbon, lime juice, honey and ginger syrup.

Un drink che richiama il glamour dei favolosi anni '60. Un tributo al protagonista de "La dolce vita", Marcello Mastroianni.

Bourbon infuso alla camomilla, succo di lime, sciroppo di miele e zenzero.



1963 • room 302

SOPHIA'S PASSION

Timeless allure and irresistible charm – this exotic, passionate cocktail is inspired by the one and only Sophia Loren.

Pisco Chapel, Maraschino, Dry Curaçao, lime juice, sugar syrup, egg white, grapefruit bitter.

Il fascino senza tempo di Sophia Loren ha ispirato questo cocktail esotico e passionale, omaggio al suo charme.

Pisco Chapel, Maraschino, Dry Curaçao, succo di lime, sciroppo di zucchero, albumina, pompelmo.



1957 • room 205

CLASSICS • 22

APEROL SPRITZ

AMERICANO

BELLINI

BLOODY MARY

PAPER PLANE

PORNSTAR MARTINI

DAIQUIRI

MANHATTAN

MARTINI COCKTAIL

PISCO SOUR

MOSCOW MULE

DARK 'N' STORMY

PALOMA

HANKY PANKY

LAST WORD

NEGRONI

NEW YORK SOUR

TOMMY'S MARGARITA

OLD CUBAN

KIR ROYAL

MOCKTAILS • 18

WILD BERRIES

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

Succo di limone, succo di ribes, 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 12

FRANCIACORTA

Bellavista Alma Gran Cuvée Brut 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 13

Merus • Pinot Grigio DOC • Tiefenbrunner, Trentino-Alto Adige 15

Chablis AOC • Chardonnay • William Fèvre, Bourgogne 20

ROSÉ

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

RED

Villa Merlina • Cabernet Franc, Merlot • Tenuta Ferrari, Ticino 18

Torrione • Toscana IGT • Petrolo, Toscana 15

Vigna Maso Reiner • Pinot Nero Alto Adige DOC • Kettmeir, Trentino-Alto Adige 20

CHAMPAGNE & SPARKLING

SPARKLING

Prosecco Brut Villa Marcello 60

CHAMPAGNE

Bellavista Alma Gran Cuvée Brut 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 Vinatge 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

BEER • 10

La Splendida, our sustainable Lager

90 nove, Pale Ale 33cl • 50cl

10 • 14

Heineken

Innah, India Pale Ale

Kremlin, Russian Stout

Valona, Amber Ale

Birra alla spina • 33cl

PROPOSTA ZERO ALCOL • ALCOHOL-FREE PROPOSAL

KOMBUCHA • 8

BEER • 10

Feldschlösschen, non-alcoholic Lager

MINERAL WATER

Acqua Panna, 50 • 75cl

7 • 10

S. Pellegrino, 50 • 75cl

7 • 10

San Clemente, 50 • 100cl

5 • 9

Our microfiltered and sparkling water • 75cl

3

SOFTS & MIXERS • 8

FRESHLY SQUEEZED JUICES • 9

JUICES • 8

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.

To share or not to share...

FOCACCE

CLASSICA 1

Origano di Pantelleria, sale Maldon, olio EVO.

Pantelleria oregano, Maldon salt, EVO oil.

PATANEGRA 1 - 7 - 12

Stracciatella pugliese, pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Jamón ibérico de bellota.

Apulian stracciatella, Vesuvian piennolo tomatoes, Jamón Ibérico de bellota.

LE DUE SICILIE 1 - 7 - 8

Pesto trapanese da pomodoro di Pachino IGP, Provolone del Monaco DOP.

Trapani-style pesto with PGI Pachino tomatoes, Provolone del Monaco PDO.

12

28

15

PIZZA AL PADELLINO

Servita già tagliata in 6 spicchi guarniti singolarmente

Served pre-sliced into 6 individually garnished wedges

FUORI DALLA NORMA 1 - 7 - 8

Base crunch al mais estruso, melanzana, ricotta di bufala, confettura di ciliegino Pachino IGP, cioccolato di Modica IGP.*

Crunchy base with puffed corn*, eggplant, buffalo ricotta, PGI Pachino cherry tomato jam, PGI Modica chocolate.

MARINARA DI TONNO 1 - 4 - 8

*Base crunch al carbone vegetale**, pomodoro corbarino, tataki di tonno, peperone crusco IGP, olive taggiasche, capperi di Pantelleria.*

Crunchy base with activated charcoal**, Corbarino tomato, tuna tataki, PGI peperone crusco, Taggiasca olives, Pantelleria capers.

GAMBERO ROSSO 1 - 2 - 7 - 8

Base crunch al mais estruso, gambero rosso di Mazara crudo, stracciatella pugliese, mandorle, finger lime.*

Crunchy base with puffed corn*, raw Mazara red prawn, Apulian stracciatella, almonds, finger lime.

**Impasto al mais estruso. Ben lievitato, alto, alveolato morbido e croccante allo stesso tempo. Doppia cottura vapore-forno statico.*

**Puffed corn dough. Well-leavened, tall, airy, soft and crispy at the same time. Double cooking: steam and static oven.*

***Impasto nero al carbone vegetale. Ben lievitato, alto, alveolato morbido e croccante. Doppia cottura vapore-forno statico.*

***Black dough with activated charcoal. Well-leavened, tall, airy, soft and crispy. Double cooking: steam and static oven.*

Pizze

MARGHERITA “perfetta” 1 - 7

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei Monti Lattari, basilico, Parmigiano Reggiano vacche rosse 30 mesi, olio EVO.

San Marzano DOP tomato, fior di latte from Monti Lattari, fresh basil, EVO oil, and 30-month aged Parmigiano Reggiano from red cows.

BUFALA DOP 1 - 7 - 8

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini del piennolo canditi, pesto di Prà.

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella DOP from Campania, candied piennolo tomatoes, Prà basil pesto.

ROSSOBLU 1 - 7 - 8 - 12

Fior di latte dei Monti Lattari, culatello ticinese, formaggio Saliciolo, miele di castagno, rucola e frutti rossi.

Fior di latte from Monti Lattari, Ticino culatello, Saliciolo soft cheese, chestnut honey, arugula, red berries.

18

4 STAGIONI 1 - 7 - 12

Pomodoro San Marzano, fior di latte dei Monti Lattari, cuore di carciofo alla brace, funghi pleurotes, prosciutto cotto Salumi del Pin, polvere di olive nere.

San Marzano tomato, fior di latte from Monti Lattari, grilled artichoke hearts, pleurotus mushrooms, Salumi del Pin cooked ham, black olive powder.

26

21

LOPAGNO 1 - 7

Fiordilatte dei Monti Lattari, verdure di stagione del nostro orto Fondazione San Gottardo, stracciatella affumicata e pane Vallemaggia alla paprica.

Fior di latte from Monti Lattari, seasonal vegetables from our San Gottardo Foundation garden, smoked stracciatella, Vallemaggia paprika bread.

23

23

Gluten-free su richiesta - può contenere tracce di glutine
Gluten-free on request - may contain traces of gluten

Pizze

VIAGGIO IN COSTIERA 1 - 4 - 7 - 8

Fiordilatte dei Monti Lattari, filetti di alici di Cetara, ricotta di bufala, croccante di taralli al limone di Sorrento IGP, basilico fresco.

Fior di latte from Monti Lattari, Cetara anchovy fill ts, buffalo ricotta, lemon-flavored taralli crunch (Sorrento IGP), fresh basil.

HEIDI 1 - 7 - 12

Base fiordilatte dei Monti Lattari, blu di mucca Fattoria del Faggio, ricotta di bufala, scaglie di Sbrinz DOP, amarene Fabbri, mentuccia.

Fior di latte from Monti Lattari base, Fattoria del Faggio cow's blue cheese, buffalo ricotta, Sbrinz DOP shavings, Fabbri black cherries, wild mint.

24

VULCANO 1 - 7 - 12

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, chorizo piccante, crema di 'nduja, peperoncino, basilico fresco.

San Marzano DOP tomato, fior di latte from Monti Lattari, spicy chorizo, 'nduja cream, chili pepper, fresh basil.

32

26

VOLEVO ESSERE UN TACO 1 - 7 - 8 - 12

Calzone aperto condito a fine cottura con mortadella classica presidio Slow Food, stracciatella pugliese, pesto di pistacchi di Bronte e granella di pistacchi.

Open calzone, dressed after baking with classic Slow Food Mortadella, Apulian stracciatella, Bronte pistachio pesto and crushed pistachios.

28

Light Meals

LA PIAZZETTA

Un luogo dove il tempo rallenta e il panorama lascia senza fi to.

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 savor a crisp, flavorful 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 flavors.

LA
PIAZZETTA

Light Meals

ANTIPASTI • STARTERS

I SALUMI DI ANGELO VALSANGIACOMO Cold cuts and salami by Angelo Valsangiacomo	30
I FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI, MIELE E CONFETTURE 7 	28
Cheese platter from Ticino valleys, honey and jams	
BATTUTA DI MANZO ALL'ITALIANA Italian-style hand-chopped raw beef	28
OSTRICHE "AMÉLIE SELEZIONE SPECIAL" 3 PZ - 4 "Amélie" Oysters Special selection 3 pcs	27
TARTARE DI SALMONE DI LOSTALLO 4 Lostallo salmon tartare	32
PARMIGIANA DI MELANZANE 3 - 7 	24
Eggplant Parmigiana	
ANTIPASTO ALL'ITALIANA 1 - 3 - 4 - 7 (min. 2 persone) Antipasto all'Italiana (min. 2 pax)	28 a persona
CAVALE "ADAMAS BAERII PRESTIGE SELECTION" CON BLINIS 1 - 4 - 7 <i>Caviale (30g) con blinis e condimenti</i> Caviar (30g) with blinis and condiments	95

Light Meals

INSALATE E SANDWICH • SALADS & SANDWICHES

CAESAR SALAD 1 - 3 - 7 - 10 - 12 <i>Insalata romana, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, crostini di pane, acciughe, salsa francese</i> Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano PDO cheese flakes, bread croutons, anchovies, French dressing	22
CON GAMBERI GRIGLIATI 2 - 4 With grilled prawns	36
CON POLLO GRIGLIATO With grilled chicken	30
INSALATA ALLA NIZZARDA CON TONNO SOTT'OLIO 3 - 4 <i>Insalata, uovo, pomodoro, fagiolini, tonno sott'olio, acciughe, olive e patate</i> Salad, egg, tomato, green beans, tuna in oil, anchovies, olives and potatoes	34
INSALATA CAPRESE 7  Tomato, basil and mozzarella salad	28
CLUB SANDWICH 1 - 3 - 5 - 7 - 10 <i>Petto di pollo, pancetta locale, uovo sodo, pomodori, lattuga e maionese alla senape, servito con patate fritte</i> Chicken breast, local bacon, boiled egg, tomatoes, lettuce and mustard mayonnaise, served with french fries	40
SPLENDIDE CHEESEBURGER 1 - 3 - 5 - 7 <i>Black Angus svizzero alla griglia, Emmentaler AOP, cipolle marinate, salsa rosa al whisky di Ascona, servito con patate fritte</i> Grilled Swiss black angus, Emmentaler AOP cheese, marinated onions, pink sauce with Ascona whiskey, served with french fries	42
TOAST AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGELLA DELLA VALLEMAGGIA 1 - 7 <i>Toast con prosciutto cotto e formaggella della Vallemaggia, servito con patatine fritte</i> Toast with ham and Vallemaggia cheese, served with french fries	24
BRUSCHETTA CON POMODORI MARINATI E ORIGANO 1  Bruschetta with marinated tomatoes and oregano	16
IL NOSTRO HOT DOG 1 - 10 - 12 Our signature hot dog with veal Bratwurst	26

Light Meals

PIATTI PRINCIPALI • MAIN COURSES

SPAGHETTINI POMODORO E BASILICO 1 	25
Spaghetini with tomato and basil	
CORTECCE AL PESTO, PATATE E FAGIOLINI 1 - 8 	22
Cortecce pasta with pesto, potatoes and green beans	
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE 1 - 2 - 4 - 14	28
Scialatielli pasta with seafood	
POLPO CON MELANZANE E SALSA MEDITERRANEA 4	32
Octopus with eggplant and Mediteranean sauce	
GALLETTO CON PATATE ARROSTO 12 - 7	32
Spring chicken with roasted potatoes	
"FRITTATA" SENZA UOVA ALLE ERBETTE 3 - 6 	24
Egg-free "frittata" with herbs	

DESSERT • DESSERTS

PARIS BREST 1 - 3 - 5 - 7	14
Paris Brest	
MERINGATA AGLI AGRUMI 3 - 7	18
Citrus Meringue cake	
TIRAMISÙ 1 - 3 - 5 - 7 - 8	18
Tiramisù	
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 	16
Seasonal sliced fresh fruit	

TEQUILA & MEZCAL • 100% BLUE AGAVE

Casamigos Blanco	20	————— ◆ —————
Patron Silver	20	
Herradura Anejo	22	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA 18
Don Julio Reposado	22	————— ◆ —————
Don Julio 1942	55	
Clase Azul Reposado	65	

CACHAÇA & PISCO

Abelha Silver Organic	Brazil	16
Leblon	Peru	16
Pisco Capel	Peru	16

SCOTCH WHISKY

SINGLE MALTS

Ardbeg 10 yrs	ISLAY	21
Balvenie 12 yrs Double Wood	SPEYSIDE	21
Bruichladdich The Classic Laddie	ISLAY	21
Glenfiddich 12 y s	SPEYSIDE	21
Glenlivet 12 yrs	SPEYSIDE	21
Glenmorangie 10 yrs	HIGHLAND	21
Macallan 12 yrs	SPEYSIDE	21
Talisker 10 yrs	ISLAND	21
Glenfiddich 18 Haster's Edition	SPEYSIDE	24
Oban 14 yrs	HIGHLAND	24
Macallan 15 yrs	SPEYSIDE	24
Glenlivet Founder's Reserve 1824	SPEYSIDE	24
Glenlivet 15 yrs	SPEYSIDE	26
Laphroaig 10 yrs	ISLAY	26
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	110

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
Martell Cordon Bleu	35
Hennessy Paradise	70
Louis XIII de Rémy Martin	145

ARMAGNAC & CALVADOS

Calvados Morin	16
Ferté de Partenay 1964	40

SHERRY & PORTO

Tio Pepe Palomino fino Sherry	14
Porto Graham's Tawny 10 yrs	14
Porto Graham's Tawny 20 yrs	18
Porto Graham's Tawny 30 yrs	35

GRAPPA

Grappa Matasci	12
Grappa Moscato Romano Levi	12
Grappa Lorenzo Igna Barolo	14
Grappa Brunello - Banfi	16
Grappa Sassicaia Jacopo Poli	16
Grappa Chardonnay Barriques Nonino	20

COGNACS, ARMAGNACS & CALVADOS AND GRAPPA ARE SERVED IN MEASURES OF 2 CL

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

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

Ramazotti

Sambuca Molinar

FERNET BRANCA AND BRANCAMENTA ARE SERVED IN MEASURES OF 2 CL

LA
PIAZZETTA

TEAS & INFUSIONS • 10

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

COFFEE & CO

Espresso	6
Cappuccino	8
Latte	8

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:

SALMON - *SALMO SALAR*: SWITZERLAND, LOSTALLO - *farmed, sustainable, local*
SALMONE - SALMO SALAR: SVIZZERA, LOSTALLO - allevamento, sostenibile, local

OYSTER - *OSTREA EDULIS*: MARENNES, FRANCE
OSTRICA - OSTREA EDULIS: MARENNES, FRANCIA

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

SHRIMP - *PLEOTICUS MUELLERI*: ARGENTINA - *L1, ITALY - wild*
GAMBERO - PLEOTICUS MUELLERI: ARGENTINA - L1, ITALIA - selvatico

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

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

TUNA: FRANCE - *trawl net*
TONNO: FRANCIA - rete a strascico

OCTOPUS: *OCTOPUS VULGARIS* - *trap*
POLPO: OCTOPUS VULGARIS - trappola

MEAT - COUNTRY OF ORIGIN: SWITZERLAND, ITALY, FRANCE, SPAIN
CARNE - PROVENIENZA: SVIZZERA, ITALIA, FRANCIA, 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

 @lapiazzetalounge



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®