

La carta Speisekarte

I classici

Die Klassiker

	Allergeni	
	Allergene	
Minestrone Tessiner Gemüsesuppe	9	10.90
 Insalata di pomodoro e cipolle Tomatensalat mit roten Zwiebeln	10	9.90
 Spaghetti al pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce	1	14.90
Spaghetti alla bolognese Spaghetti mit Rindfleischsauce	1, 9	19.90
Lasagna al forno Lasagne aus dem Ofen	1, 3, 7, 9	18.90
Impanata di maiale con patatine fritte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	1, 3	24.90

Specialità di selvaggina

Wild Spezialitäten

	Allergeni Allergene	
 Insalatina autunnale con fichi, formentino, noci, formaggio di Maccagno, crostini di pane, ribes Herbtsalat mit Feigen, Nüsslissalat, Nüssen, Maccagno-Käse, Brot-Croûtons und Johannisbeeren	1, 7, 8	22.00
Carpaccio di cervo leggermente affumicato, con insalatina di formentino, chanterelles e fichi secchi Leicht geräucherter Hirsch-Carpaccio mit Nüsslissalat, Pfifferlingen und getrockneten Feigen		22.00
Ravioli al limone con ragù di cinghiale profumato alla maggiorana Zitronenravioli mit Wildschwein-Ragout-Füllung an Majoran-Aromen	1, 7, 9	23.50
 Cicche del nonno alle castagne su cestino di parmigiano e fonduta di Castelmagno Kleine Kastanien-Gnocchi mit Parmesan und zerflossenem Castelmagno-Käse	1, 7	25.00
Saltimbocca di cinghiale al Cognac con spätzli e cavolo rosso Wildschwein-Saltimbocca im Cognac mit Spätzli und Rotkohl	1, 3	34.00
Medaglioni di cervo alle mele flambate al Calvados con spätzli e cavolo rosso Hirsch-Medaillons mit Calvados-flambierten Äpfeln, Spätzli und Rotkohl	1, 3	41.00
Tris di medaglioni (cinghiale, cervo, capriolo) al pepe nero della Vallemaggia con funghi misti saltati, spätzli e cavolo rosso Medaillons-Trio (Wildschwein, Hirsch, Reh) an schwarzem Vallemaggia-Pfeffer mit gemischten gebratenen Pilzen, Spätzli und Rotkohl	1, 3	48.00
Sella di capriolo alla "Baden-Baden" (min. 2 Persone) Rehrücken "Baden-Baden" (min. 2 Personen)	1, 3	59.00

 **Vegetariano** / Vegetarisch
 **Vegano** / Vegan

Pizze stagionali

Herbst-Pizzas





	Allergeni Allergene	
Pizza al carpaccio di cervo affumicato con funghi e Castelmagno Pizza mit geräuchertem Hirsch-Carpaccio, Pilzen und Castelmagno-Käse	1, 7	22.00
Pizza al crudo di cinghiale con spinaci e pinoli Pizza mit Wildschwein-Rohschinken, Spinat und Pinienkernen	7, 8	21.00

Provenienza della carne / Fleischherkunft

Cervo/Hirsch: NZ, Cinghiale/Wildschwein: CH, Capriolo/Reh: A

Insalate e zuppe

Salate und Suppen

	Allergeni Allergene	
 Insalata verde Grüner Salat	10	8.90
 Insalata verde con rucola, crostini di pane e semi misti Grüner Salat mit Rucola, Brot-Croûtons und gemischten Samen	1, 5, 10, 11	10.50
 Insalata mista Gemischter Salat	10	10.90
Insalata di gamberoni al mango e mandorle tostate Salat mit Riesengarnelen, Mango und gerösteten Mandeln	2, 8, 10	25.50
Insalata mista con bocconcini di pollo nocciole tostate e lamponi Gemischter Salat mit Poulethäppchen, gerösteten Haselnüssen und Himbeeren	1, 5, 8	21.00
 Insalatona mista sfiziosa con scaglie di grana, pomodorini cherry, olive nere e perle di mozzarella di bufala Grosser gemischter Salat mit Grana-Käse-Spähnen, Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Büffelmozzarella-Perlen	7	21.90
Crema di mais con speck croccante aromatizzato con olio al rosmarino Mit Rosmarinöl aromatisierte Maiscreme mit knusprigem Speck	1	13.50

Antipasti Vorspeisen

	Allergeni Allergene	
 Bruschetta al pomodoro e basilico Frisch geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum	1, 10	13.50
Pepata di cozze con crostone di pane Miesmuscheln mit Tomatensauce und geröstetem Brot	1, 14	18.90
Tonno affumicato "Da noi", insalatina di formentino, semi misti e funghi trifolati servito con salsa di carote in agrodolce Im Hause geräucherter Thunfisch mit Nüssli-Salat, gemischten Kernen und Pilzen, serviert mit süss-sauerer Karottensauce	1, 4, 8	22.90
 Tomino alla piastra con verdure grigliate "Zucchine, Melanzane, Peperoni" Gegrillter Tomme-Käse mit gegrilltem Gemüse "Zucchini, Auberginen, Paprika"	7	17.90
Tartare di manzo 1/2 porzione 140 gr. Rindfleisch-Tartar 1/2 Portion 140 Gr.	1, 10	23.90
Tartare di manzo 220 gr. Rindfleisch-Tartar 220 Gr.	1, 10	32.90
Tartare di salmone su battuta di mango e dressing al lime 140 gr. Lachs-Tartar auf Mangobett mit Limetten-Dressing 140 Gr.	4	22.50

Paste e risotti

Teigwaren und Risotti

	Allergeni Allergene	
 Maccheroncini di pasta fresca, pomodorini cherry, basilico, noci su specchio di melanzane arrostate e Gruyère a scaglie Frischteig-Maccheroncini mit Cherrytomaten, Basilikum und Nüssen auf gerösteten Auberginen und Gruyère-Käse-Spähnen	1, 3, 7, 8	20.90
Fettuccine alle vongole leggermente piccanti su crema di avocado, olio alle nocciole e terra di olive taggiasche Fettuccine-Nudeln mit leicht würzigen Venusmuscheln auf Avocadocreme, Haselnussöl und Taggiasca-Oliven	1, 3, 8, 14	23.90
Tortellini pasticciati pomodoro, bolognese, parmigiano, panna Tortellini mit Tomaten, Rindfleisch, Parmesan und Rahm	1, 3, 7, 9	20.90
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten	1, 2, 4, 7, 14	24.90
Risotto ai funghi porcini Steinpilz-Risotto	6, 7, 9	22.90
Gnocchi di patate con zafferano, polipo croccante, cozze su bagnetto di pesce Kartoffelgnocchi mit Safran, knusprigem Tintenfisch, Muscheln und Fischesauce	1, 3, 4, 14	24.90
Spaghetti alla carbonara Spaghetti Carbonara (mit ital. Speck, Eier und Parmesan)	1, 3, 7	19.90

Secondi di carne

Fleischgerichte

	Allergeni Allergene	
Petto di pollo in crosta croccante di pistacchi Hühnerbrust in knuspriger Pistazienkruste	8	28.90
Filetto di cavallo alla piastra 240g Pferdefilet von der Grillplatte 240 Gr.	10	36.50
Filetto di manzo alla piastra 240g Rindsfilet von der Grillplatte 240 Gr.	10	45.00
Tagliata di manzo con rucola, grana e patatine fritte Tranchiertes Rinds-Entrecôte mit Rucola, Grana-Käse und Pommes Frites	1, 7	39.90
Hamburger "L.M." Carne di manzo, cipolla rossa di tropea caramellizzata, pomodorini confit, bacon croccante, patate fritte e salsa "Lago Maggiore" Rindfleisch, karamellisierte rote Tropea-Zwiebel, Tomaten-Confit, knuspriger Speck, Pommes Frites und Sauce "Lago Maggiore"	1, 3, 7, 10, 11	27.50
Hamburger "Special" Carne di manzo, cipolla rossa di tropea caramellizzata, toma Gottardo, insalata iceberg, patate fritte e salsa "Lago Maggiore" Rindfleisch, karamellisierte rote Tropea-Zwiebel, Toma-Käse aus der Gotthardregion, Eisbergsalat, Pommes Frites und Sauce "Lago Maggiore"	1, 3, 7, 10, 11	28.50
I piatti sono serviti con patate e verdure di stagione Alle Gerichte werden mit Kartoffeln und Saisongemüse serviert	1	
Supplemento ulteriore contorno Zuschlag für weitere Beilagen		3.00





Secondi di pesce

Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
Filetti di pesce persico al burro e salvia serviti con riso e verdure Barschfilets mit Butter und Salbei, serviert mit Reis und Gemüse	1, 4, 7	31.90
Fritto misto di mare con riso Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Reis	1, 2, 4	33.50
Gamberoni Black Tiger aromatizzati agli oli piccanti "Aglio, Peperoncino, Prezzemolo" su crema di fagioli neri, spinaci, pinoli tostati e riso Black Tiger - Garnelen aromatisiert mit pikanten Ölen "Knoblauch, Chili, Petersilie" auf Creme aus schwarzen Bohnen mit Spinat, gerösteten Pinienkernen und Reis	1, 2, 4, 8	42.90
Filetto di branzino su crema di cavolfiore al pane nero, spinacini, pinoli tostati e gocce di barbabietola leggermente piccante e riso Seebarschfilet auf Blumenkohl-Schwarzbrot-Creme mit Jungspinat, gerösteten Pinienkernen, leicht würzigen Rübentropfen und Reis	1, 4, 8	36.90
Supplemento ulteriore contorno Zuschlag für weitere Beilagen		3.00




Pizze

Allergeni
Allergene

 Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico Tomaten, Mozzarella und Basilikum	1, 7	14.90
Napoli Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	1, 4, 7	17.90
 Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	1, 7	17.90
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, Mozzarella, Schinken	1, 7	18.90
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze	1, 7	19.90
Salame piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	1, 7	19.90
 Caprese Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, Grana Padano, basilico Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Grana-Käse, Basilikum	1, 7	19.90
 4 fomaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Fontina e Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola-Käse, Fontina-Käse, Grana-Käse	1, 7	18.90



 **Vegetariano** / Vegetarisch
 **Vegano** / Vegan

Pizze

	Allergeni Allergene	
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive Tomaten, Mozzarella, kleine Artischocken, Pilze, Kochschinken, Oliven	1, 7	20.90
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	1, 4, 7	20.90
 Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana-Käse	1, 7	19.90
 Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone	1, 7	19.90
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	1, 7	20.90
Pancetta Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei	1, 3, 7	20.90
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze	1, 7	21.90
 Porcini Pomodoro, mozzarella e porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilze	1, 7	22.90

Pizze

Allergeni
Allergene

 Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico Tomaten, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	1, 7	21.90
Bresaola Mozzarella, bresaola, scaglie di grana Mozzarella, Bresaola, Grana-Spähne	1, 7	21.90
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	1, 2, 4, 7, 14	22.90
Crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	1, 7	22.90
Tronchetto Mozzarella, mascarpone, rucola, prosciutto cotto, pomodorini cherry Mozzarella, Mascarpone, Rusola, Schinken, Cherrytomaten	1, 7, 10	22.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana, champignon freschi Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola, Grana-Käse-Spähne, frische Champignons	1, 7	22.90
 Mele e noci Mozzarella, gorgonzola, mele, noci Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel, Nüsse	1, 7, 8	21.90
Salmone Pomodoro, mozzarella, salmone, cipolla rossa e capperi Tomaten, Mozzarella, Lachs, rote Zwiebel, Kapern	1, 4, 7	24.90

 **Vegetariano** / Vegetarisch
 **Vegano** / Vegan

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde ggfs. bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte ggfs. tiefgefroren worden sein.

Allergeni e intolleranze alimentari

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
Gluten: Glutenhaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Soja: Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle

Provenienza della carne

Herkunft Fleisch

Manzo/Rindfleisch: CH; Cavallo/Pferdefleisch: CDN
Pollo/Geflügel: IT, BR; Maiale/Schweinefleisch: CH; Bufalo/Büffel: IT; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Kochschinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rindercarpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH

Provenienza del pesce

Herkunft Fisch

Vongole / Clams: IT (allevamento/Zucht); Frittura mista (calamari, gamberi, gamberoni, seppie) / Gemischte Meeresfrüchte (Tintenfisch, Garnelen): IT
FAO 51/57; Tonno/Thunfisch: Alfa 3 Fao Yft Pacifico; Cozze/Muscheln: NL; Black Tiger: VN (allevamento/Zucht); Persico/Barsch: TR; Polipo / Tintenfisch: Oceano Atlantico Centro Orientale / FAO34; Salmone / Lachs: Norvegia

(Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifoliae) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss

9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf: Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

Trattamento ormoni

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali. Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.

Bevande Getränke

Bibite calde / Warme Getränke

Espresso liscio	Fr. 2.60
Espresso macchiato / crème	Fr. 2.80
Espresso senza caffeina	Fr. 2.60
Espresso orzo	Fr. 2.60
Espresso corretto	Fr. 3.30
Espresso corretto speciale	Fr. 3.90
Caffè tazza grande	Fr. 3.40
Caffè tazza grande corretto	Fr. 4.00
Cappuccino	Fr. 4.00
Mini Cappuccino	Fr. 2.80
Latte macchiato	Fr. 4.00
Latte (2 dl.)	Fr. 2.00
The diversi	Fr. 2.70
Punch arancia / rum	Fr. 5.00

Acque Minerali / Mineralwasser

San Pellegrino / Acqua Panna (mit/ohne Kohlensäure)	25 cl	Fr. 4.00
San Pellegrino / Acqua Panna (mit/ohne Kohlensäure)	50 cl	Fr. 5.50
San Pellegrino / Acqua Panna (mit/ohne Kohlensäure)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa (Offenausschank)	2 dl	Fr. 2.00
Acqua minerale sfusa (Offenausschank)	3 dl	Fr. 3.00
Acqua minerale sfusa (Offenausschank)	5 dl	Fr. 4.00

Bevande Getränke

Bibite bottiglia / in der Flasche

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.60
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.60
Gassosa al limone	33 cl	Fr. 4.60
Gassosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.60
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.60
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.60
Fanta	33 cl	Fr. 4.60
Succo di mele	33 cl	Fr. 4.60
Chinotto	20 cl	Fr. 4.60
Kinley Tonic / Lemon	20 cl	Fr. 4.60
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.60
Succhi di frutta	20 cl	Fr. 4.60

Bibite sfuse / im Offenausschank

Coca Cola, The freddo, Gassosa	2 dl	Fr. 2.60
Coca Cola, The freddo, Gassosa	3 dl	Fr. 3.90
Coca Cola, The freddo, Gassosa	5 dl	Fr. 6.00

Birra / Bier

Birrino Calanda	2 dl	Fr. 3.40
Birra Calanda	3 dl	Fr. 4.30
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 6.00
Erdinger bottiglia (Flasche)	5 dl	Fr. 8.00

Bevande Getränke

Birra / Bier

Erdinger senz' alcool (alkoholfrei)	33 cl	Fr. 5.00
Heineken	33 cl	Fr. 6.00
Ittinger	33 cl	Fr. 6.50
Birra artigianale Ciao Ticino "Blonde Ale"	33 cl	Fr. 7.50
Birra artigianale Ciao Ambra "Irish Red Ale"	33 cl	Fr. 7.50

Vini aperti / Weine (offen)

Merlot bianco della casa	1 dl	Fr. 4.10
Merlot rosato della casa	1 dl	Fr. 3.90
Merlot rosso della casa	1 dl	Fr. 4.10
Prosecco	1 dl	Fr. 7.00

Vini in bottiglia / Weine (Flasche)

Montepulciano della casa	5 dl	Fr. 16.50
Barbera della casa	5 dl	Fr. 16.50
Chianti della casa	5 dl	Fr. 16.50
Merlot Ticino della casa	5 dl	Fr. 20.50

Aperitivi, digestivi, whisky

Vol. Alc.

Analcolico		Fr. 4.00
Crodino		Fr. 4.00
Campari Soda		Fr. 5.00
Campari Orange	4 cl	Fr. 8.00

Bevande Getränke

Aperitivi, digestivi, whisky		Vol. Alc.	
Martini bianco / rosso	4 cl	15%	Fr. 6.00
Aperol	4 cl	11%	Fr. 6.00
Campari	4 cl	25%	Fr. 7.00
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 7.00
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 7.00
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 7.00
Pernod	4 cl	40%	Fr. 7.00
Ramazzotti	4 cl	30%	Fr. 7.00
Averna	4 cl	29%	Fr. 7.00
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 7.00
Amaretto	4 cl	28%	Fr. 7.00
Baileys	4 cl	17%	Fr. 7.00
Whisky Red Label	4 cl	40%	Fr. 9.00
Whisky Black Label	4 cl	40%	Fr. 11.00
Whisky Chivas Regal	4 cl	40%	Fr. 14.00
Whisky Jack Daniels	4 cl	40%	Fr. 12.00

Distillati e liquori		Vol. Alc.	
Grappa	2 cl	43%	Fr. 6.00
Grappe speciali	2 cl	43%	Fr. 8.00
Nocino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Limoncino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Williamine	2 cl	43%	Fr. 7.00
Cognac	2 cl	38%	Fr. 9.00
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00