

La carta Speisekarte

Le settimane della Pizza Gourmet

Gourmet-Pizza-Wochen

	Allergeni Allergene	
<hr/> La Ticinese Farina 00 "Napoletana", aglio orsino, mozzarella fiordilatte, pomodori secchi Mehl-Typ 00 "Napoletana", Bärlauch, Fiordilatte-Mozzarella, getrocknete Tomaten	1,7	23.50
<hr/> La Regina Farina 00 "Napoletana", salsa pomodoro datterini, mozzarella fiordilatte, basilico Mehl-Typ 00 "Napoletana", Datteltomatensauce, Fiordilatte-Mozzarella, Basilikum	1,7	17.90
<hr/> La Genovese Farina 00 "Napoletana", spinacini freschi, burrata, capperi, olive taggiasche, salsa pomodoro datterini Mehl-Typ 00 "Napoletana", Jungspinat, Burrata, Kapern, Taggiasca-Oliven, Datteltomatensauce	1,7	21.50
<hr/> La Siciliana Farina 00 "Carbone Vegetale", mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, alici di sciacca, basilico Mehl-Typ 00 "Pflanzenkohle", Fiordilatte-Mozzarella, getrocknete Tomaten, Sciacca-Sardellen, Basilikum	1,7	20.90
<hr/> La Tirolese Farina 00 "Carbone Vegetale", salsa pomodoro, speck tirolese, cipolla caramellizzata, fontina D.O.P.(AO) Mehl-Typ 00 "Pflanzenkohle", Tomatensauce, Tiroler Speck, karamellisierte Zwiebel, Fontina-Käse D.O.P.(AO)	1,7	22.50
<hr/> Europa e Sud America Farina 00 "Carbone Vegetale", salsa pomodoro datterini, mozzarella, tonno tataki, avocado e uova di trota Iridea Mehl-Typ 00 "Pflanzenkohle", Datteltomatensauce, Mozzarella, Thunfisch-Tataki, Avocado und Regenbogenforellen-Eier	1,4,7	26.50

I nostri Hamburger profumati al ciliegio

Unsere Kirschen-parfumierten Hamburger

*Nascondi le cose lontane,
tu nebbia impalpabile e scialba,
tu fumo che ancora rampolli,
su l'alba,
da' lampi notturni e da' crolli,
d'aeree frane!*

*Nascondi le cose lontane,
nascondimi quello ch'è morto!
Ch'io veda soltanto la siepe
dell'orto,
la mura ch'ha piene le crepe
di valeriane.*

*Nascondi le cose lontane:
le cose son ebbre di pianto!
Ch'io veda i due peschi, i due meli,
soltanto,
che danno i soavi lor mieli
pel nero mio pane.*

*Nascondi le cose lontane
Che vogliono ch'ami e che vada!
Ch'io veda là solo quel bianco
di strada,
che un giorno ho da fare tra stanco
don don di campane...*

*Nascondi le cose lontane,
nascondile, involale al volo
del cuore! Ch'io veda il cipresso
là, solo,
qui, quest'orto, cui presso
sonnechia il mio cane.*

—
Nebbia di Giovanni Pascoli
Canti di Castelvecchio, 1907

Hamburger "L.M."

Carne di manzo, cipolla rossa di tropea caramellizzata, pomodorini confit,
bacon croccante, patatine fritte e salsa "Lago Maggiore"

Rindfleisch, karamellisierte rote Tropea-Zwiebel, Tomaten-Confit, knuspriger Speck,
Pommes Frites und Sauce "Lago Maggiore"

1,3,
7,10

27.50

Hamburger "Primavera"

Carne di manzo, pesto di rucola, pomodorini secchi, burrata, patatine fritte
Rindfleisch, Rucola-Pesto, getrocknete Tomaten, Burrata, Pommes Frites

1,7,8

28.50

I nostri piatti vegani

Dove la natura incontra la tavola

Unsere veganen Gerichte

Die Natur zu Tisch

*Le sere d'autunno mi ricordano te
I boschi giacciono bui, il giorno si scolora
ai bordi dei colli in rosse aureole.
In un casolare vicino piange un bimbo.
Il vento se ne va a passi tardi
attraverso i tronchi a raccogliere le ultime foglie.*

*Poi sale, abituata ormai da lungo ai torbidi sguardi,
l'estranea solitaria falce di luna
con la sua mezza luce da terre sconosciute.
Se ne va fredda, indifferente, per il suo sentiero.
La sua luce avvolge il bosco,
il canneto, lo stagno e il sentiero
con pallido alone melanconico.*

*Anche d'inverno in notti senza luce
quando alle finestre vorticano danze di fiocchi
e il vento tempestoso,
ho spesso l'impressione di guardarti.
Il piano intona con forza ingannevole
e la tua profonda e cupa voce di contralto
mi parla al cuore. Tu la più crudele delle belle donne.*

*La mia mano afferra alle volte la lampada
e la sua luce tenue posa sulla larga parete.
Dalla antica cornice la tua immagine oscura guarda
mi conosce bene e mi sorride, stranamente.
Ma io ti bacio mani e capelli
e sussurro il tuo nome.*

Eleanor
di **Hermann Hesse** (1877 - 1962)
Romantische Lieder 1898

Insalatona Greca Vegana

Insalata, olive taggiasche, cipolla rossa, tofu e cetrioli

Grosser veganer griechischer Salat

Salat, Taggiasca-Oliven, rote Zwiebel, Tofu und Gurken

1,6

18.90

Seitan

Scaloppina di Seitan glassato al limone con cipollotti e riso

Seitan

Mit Zitrone glasiertes Seitanschnitzel mit Frühlingszwiebeln und Reis

1,6



24.50

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
 Crema di carote, gocce di parmigiano e germogli Karottencreme mit Parmesantropfen und Sprossen	7	14.90
 Vellutata agli asparagi con noci e basilico Spargelsuppe mit Walnüssen und Basilikum	1,7,8	14.90
Insalata mista con bocconcini di pollo, nocciole tostate e lamponi Gemischter Salat mit Poulethäppchen, gerösteten Haselnüssen und Himbeeren	1,5,8	21.50
Insalata tiepida di gamberi profumati alle spezie e coulis di mango Lauwarmer Salat mit gewürzten Garnelen und Mango-Coulis	2,8,10	25.50

Antipasti Vorspeisen

	Allergeni Allergene	
 Bruschettona: " Pomodoro, Melanzane, Asparagi" Bruschettona: "Tomate, Aubergine, Spargel"	1,10	13.50
 Tomino alla piastra con verdure alla griglia "Zucchine, Melanzane, Peperoni" Gegrillter Tomme-Käse mit gegrilltem Gemüse "Zucchini, Auberginen, Paprika"	7	17.90
Pepata di cozze con crostone di pane Miesmuscheln mit Tomatensauce und geröstetem Brot	1,14	18.90
Asparagi tiepidi con crudo del "Piola" Lauwarmer Spargel mit "Piola"-Rohschinken		19.90
Tartare di Salmone su battuta di mango e dressing al lime 140 gr. Lachs-Tartare auf Mangobett mit Limetten-Dressing 140 Gr.	4	22.50
Tartare di manzo 1/2 porzione 140 gr. Rindfleisch-Tartare 1/2 Portion 140 Gr.	1,10	23.90
Tartare di manzo 220 gr. Rindfleisch-Tartare 220 Gr.	1,10	32.90

Paste e risotti

Teigwaren und Risotti

	Allergeni Allergene	
 Lasagnetta Vegetariana broccoli, spinaci, carote, besciamella, grana, salsa pomodoro Vegetarische Lasagne mit Brokkoli, Spinat, Karotten, Béchamel, Parmesankäse, Tomatensauce	1,7	21.50
Amatriciana Mezze penne, guanciale di amatrice, Pecorino Romano del Lazio D.O.P., parmigiano Mezzeperenne-Teigwaren mit Amatrice-Schweinebacke, Schafskäse "Pecorino Romano del Lazio D.O.P." und Parmesan	1,7	22.90
Tagliolini ai gamberi e tonno fresco, erba cipollina e bisque Tagliolini mit Garnelen und frischem Thunfisch, Schnittlauch und Bisque	1,2,4	23.90
 Risotto al Castemagno e tartufo nero Risotto mit Schwarzem Trüffel und Castelmagno-Käse	7,9	24.00
Fettuccine con asparagi, crudo di Mazara e profumo di limone Fettuccine mit Spargel, roher Mazara-Garnele und Zitronenaromen	1,2,3	24.90
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten	1,2,4 7,14	24.90

Secondi di carne

Fleischgerichte





	Allergeni Allergene	
Suprema di Pollo, glassa al miele e letto di asparagi croccante Huhn-Suprême mit Honigglasur und knusprigem Spargelbett	8	28.90
Filetto di cavallo alla piastra 240g Pferdefilet von der Grillplatte 240 Gr.	10	36.50
Piccata di vitello al marsala con risotto allo zafferano Kalbspiccata mit Marsala und Safranrisotto	7,9	37.90
Tagliata di manzo con rucola, grana e patatine fritte Tranchiertes Rinds-Entrecôte mit Rucola, Grana-Käse und Pommes Frites	1,7,10	39.90
Filetto di manzo alla piastra 240g Rindsfilet von der Grillplatte 240 Gr.	10	45.00
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
Filetto di branzino alla mediterranea con olive taggiasche, capperi, pomodorini cherry, servito con riso e verdure di stagione Seebarsch-Filet nach Mittelmeer Art mit Taggiasca-Oliven, Kapern und Cherry-Tomaten, serviert mit Reis und Saisongemüse	1,4,7	36.50
Spiedini di Gamberoni alla piastra con salsa al tamarindo, riso e verdure Gegrillte Garnelenspiesse mit Tamarindensauce, Reis und Gemüse	1,2,5	39.90
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, frische Tomaten, Grana-Käse, Basilikum	1,7	19.90
 4 fomaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Fontina e Grana Padano Tomaten und 4 Käse-Sorten: Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano	1,7	18.90

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

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale e mozzarella senza lattosio.
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig und Mozzarella ohne Laktose zubereitet werden.





Pizze

	Allergeni Allergene	
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Oliven, Schinken	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 Padano	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, 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 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	1,7	21.90
 Mele e noci Mozzarella, gorgonzola, mele, noci Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel, Nüsse	1,7	21.90

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

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale e mozzarella senza lattosio.
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig und Mozzarella ohne Laktose zubereitet werden.

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, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry Mozzarella, Mascarpone, Schinken, Rucola, Cherrytomaten	1,7,10	22.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana, champignon freschi Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola, Grana-Käse, frische Champignons	1,7	22.90
 Asparagi Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, grana padano Tomaten, Mozzarella, Spargel, Ei, Grana Padano	1,3,7	23.90
Asparagi e crudo Pomodoro, mozzarella, asparagi e crudo Tomaten, Mozzarella, Spargel, Rohschinken	1,7	24.90
  Focaccia Olio, sale e rosmarino Öl, Salz und Rosmarin	1	8.90

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

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale e mozzarella senza lattosio.
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig und Mozzarella ohne Laktose zubereitet werden.

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 gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls 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
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
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 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 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; lattio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus*

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/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH

Provenienza del pesce

Herkunft Fisch

Branzino/Seebarsch: FR; Orata/Goldbrasse: FR; ; Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Scampi: FAO 27 North Atlantic Ocean; Salmone/Lachs: NOR, Bottarga/Rogen: IT; Calamaro/Tintenfisch: FAO 87; Alici/Sardellen: IT Mare di Sardegna; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierter Fisch: IT FAO 51/57;

Provenienza dei derivati dalla soia

Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: CH

- 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 und Sellerieerzeugnisse
 10. Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
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 mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
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