

Salate / Salades / Salads

Insalata verde 	picc. porz. 7.-	9.-
<i>Grüner Salat / Salade verte / Green salad</i>		
Insalata mista 	picc. porz. 9.-	11.-
<i>Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad</i>		
Insalata di pomodori con cipolla 		9.50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln / Salade de tomates avec oignons / Tomato salad with onions</i>		
Insalata di formentino con uovo, fettine di speck e crostini di pane		16.-
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und gerösteten Brotwürfel</i>		
<i>Salade de mâche avec œuf, lardon et croûtons</i>		
<i>Lamb's lettuce salad with egg, rasher of bacon and bread croutons</i>		
Insalata Cesare <i>servita con salsa Cesare</i>		19.-
<i>Insalata verde con scaglie di parmigiano, crostini di pane, pomodorini cherry, petto di pollo grigliato</i>		
<i>Grüner Salat mit Parmesanspänen, gerösteten Brotwürfel, Cherrytomaten, gegrillte Hähnchenbrust</i>		
<i>Salade verte avec copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, suprême de volaille grillé</i>		
<i>Green salad with flakes of parmesan cheese, bread croutons, cherry tomato, grilled chicken breast</i>		
Insalata Caprese <i>servita con olio d'oliva extravergine</i> 		18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, an Olivenöl Extravergine</i>		
<i>Tomate, mozzarella, basilic avec huile d'olive extra vierge</i>		
<i>Tomato, mozzarella, basil with olive oil extravergine</i>		
Insalata Nizzarda		19.-
<i>Insalata mista con uovo, acciughe, capperi, olive, tonno, fagiolini, asparagi</i>		
<i>Gemischter Salat mit Ei, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch, grüne Bohnen, Spargel</i>		
<i>Salade mêlée avec œuf, anchois, câpres, olives, thon, haricots verts, asperges</i>		
<i>Mixed salad with egg, anchovies, capers, olives, tuna, green beans, asparagus</i>		

MINESTRE

Suppen / Potages / Soups

Minestrone Ticinese  		12.-
<i>Tessiner Gemüsesuppe</i>		
<i>Potage tessinois aux légumes</i>		
<i>Ticinese vegetable soup</i>		
Crema di pomodoro 		9.-
<i>Tomatencrèmesuppe</i>		
<i>Crème de tomates</i>		
<i>Cream of tomato soup</i>		

Kalte Vorspeisen / Entrées froides / Cold appetizer

Piatto Ticinese

picc. porz. 16.- 21.-

*Specialità di salumi misti della regione con formaggella e sottaceti**Tessinerteller von ausgewählten regionalen Wurstwaren mit Formaggella-Käse und Essiggemüse**Assiette de charcuterie tessinoise avec fromage formaggella et légumes en vinaigre**Ticino platter with assorted regional cold cuts, formaggella cheese and mixed pickles***Carpaccio di manzo alla piemontese**

picc. porz. 18.- 23.-

*con rucola, champignons e scaglie di parmigiano**Rindscarpaccio nach Piemonteser Art mit Rauke, Champignons und Parmesanspänen**Carpaccio de bœuf à la piémontaise avec roquette, champignons et copeaux de parmesan**Beef carpaccio Piemontese style with rocket, mushrooms and flakes of parmesan cheese***Tartare di manzo***con cipolla, capperi e cetriolini, servito con toast e burro**Rinds-Tatar mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken, serviert mit Toast und Butter**Tartare de bœuf avec oignons, câpres et cornichons, servi avec toast et beurre**Beef tartare with onions, capers and pickled gherkins, served with toast and butter**come antipasto / als Vorspeise / comme entrée / as an appetizer (150 gr.)*

25.-

come piatto principale / als Hauptspeise / comme plat principal / as main course (225 gr.)

33.-

ANTIPASTI CALDI

Warme Vorspeisen / Entrées chaudes / Warm appetizer

Bruschette classiche

13.-

*con pomodoro, olio d'oliva e basilico**mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum**avec tomates, huile d'olive et basilic**with tomato, olive oil and basil***Bruschette caprese**

15.-

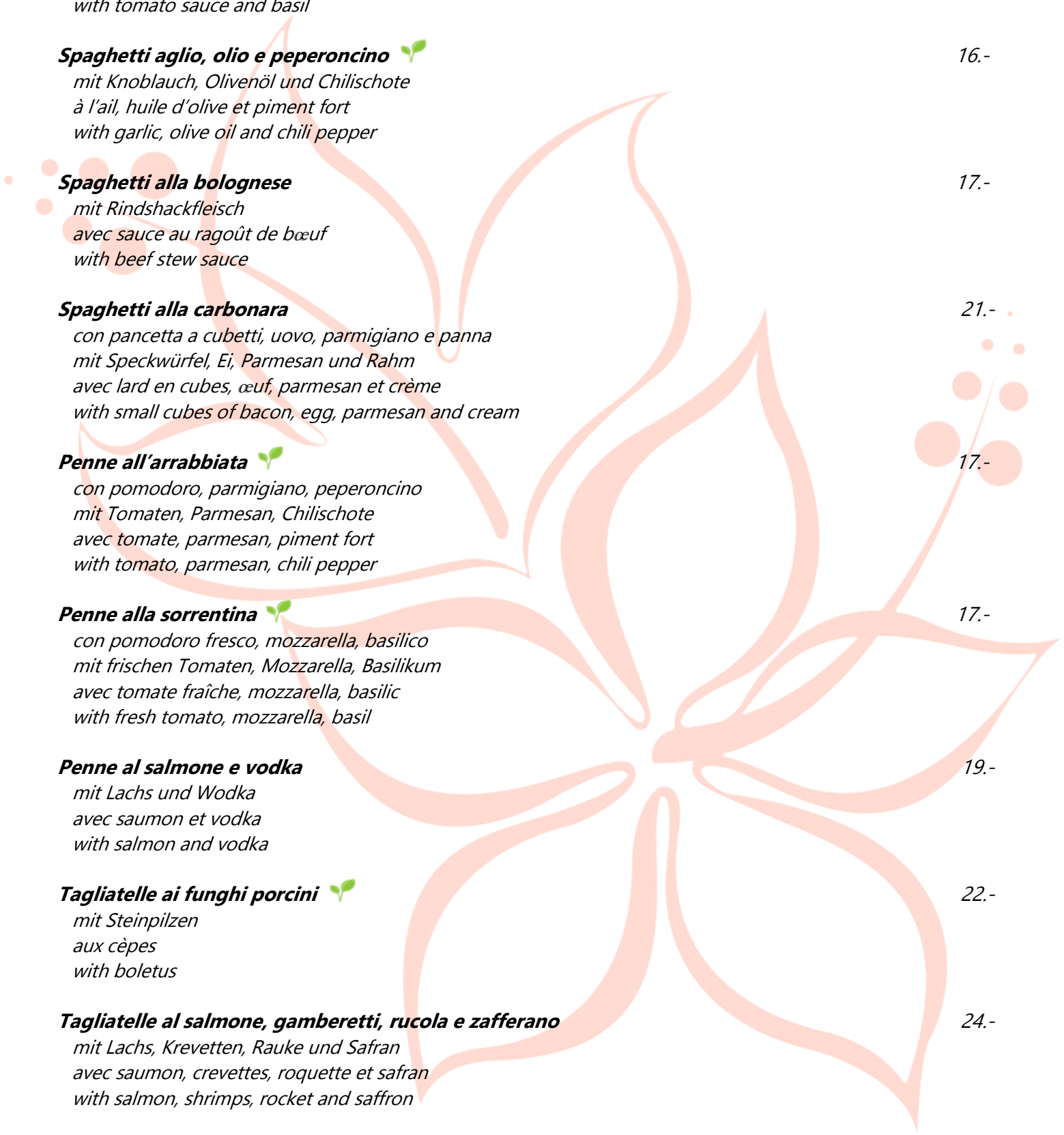
*con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico**mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum**avec tomates, mozzarella de bufflone et basilic**with tomato, buffalo mozzarella and basil***Bruschette boscaiole**

15.-

*con funghi porcini trifolati e aglio**mit gehackten Steinpilzen und Knoblauch**avec cèpes hachés et ail**with chopped boletus and garlic***Focaccia-Pizza all'olio d'oliva extravergine e rosmarino**

12.-

*mit Olivenöl Extravergine und Rosmarin**avec huile d'olive extravergine et romarin**with olive oil extravergine and rosemary*



Spaghetti al pomodoro e basilico 	14.-
<i>mit Tomatensauce und Basilikum</i>	
<i>avec sauce tomate et basilic</i>	
<i>with tomato sauce and basil</i>	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino 	16.-
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischote</i>	
<i>à l'ail, huile d'olive et piment fort</i>	
<i>with garlic, olive oil and chili pepper</i>	
Spaghetti alla bolognese	17.-
<i>mit Rindshackfleisch</i>	
<i>avec sauce au ragoût de bœuf</i>	
<i>with beef stew sauce</i>	
Spaghetti alla carbonara	21.-
<i>con pancetta a cubetti, uovo, parmigiano e panna</i>	
<i>mit Speckwürfel, Ei, Parmesan und Rahm</i>	
<i>avec lard en cubes, œuf, parmesan et crème</i>	
<i>with small cubes of bacon, egg, parmesan and cream</i>	
Penne all'arrabbiata 	17.-
<i>con pomodoro, parmigiano, peperoncino</i>	
<i>mit Tomaten, Parmesan, Chilischote</i>	
<i>avec tomate, parmesan, piment fort</i>	
<i>with tomato, parmesan, chili pepper</i>	
Penne alla sorrentina 	17.-
<i>con pomodoro fresco, mozzarella, basilico</i>	
<i>mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	
<i>avec tomate fraîche, mozzarella, basilic</i>	
<i>with fresh tomato, mozzarella, basil</i>	
Penne al salmone e vodka	19.-
<i>mit Lachs und Wodka</i>	
<i>avec saumon et vodka</i>	
<i>with salmon and vodka</i>	
Tagliatelle ai funghi porcini 	22.-
<i>mit Steinpilzen</i>	
<i>aux cèpes</i>	
<i>with boletus</i>	
Tagliatelle al salmone, gamberetti, rucola e zafferano	24.-
<i>mit Lachs, Krevetten, Rauke und Safran</i>	
<i>avec saumon, crevettes, roquette et safran</i>	
<i>with salmon, shrimps, rocket and saffron</i>	

Tortelloni ricotta e spinaci, in crema di panna e pomodoro 🌱 gefüllt mit Hüttenkäse und Spinat, in Rahm- und Tomatensauce farci au fromage blanc et aux épinards, à la sauce crème-tomate filled with cottage cheese and spinach, in cream and tomato sauce	20.-
Gnocchi al mascarpone, gorgonzola e noci 🌱 an Mascarpone, Gorgonzola und Walnüssen avec mascarpone, gorgonzola et noix with mascarpone, gorgonzola and walnuts	22.-
Lasagne alla bolognese Lasagne Bolognese Lasagnes à la bolognaise Lasagne Bolognese style	20.-
Lasagne vegetariiane 🌱 Vegetarische Lasagne Lasagne végétarienne Vegetarian lasagne	20.-
Risotto ai funghi porcini 🌱 mit Steinpilzen aux cèpes with boletus	23.-
Risotto alla milanese 🌱 Safranrisotto Risotto au safran Saffron risotto	19.-
Polenta nostrana con funghi porcini 🌱 🇮🇹 Tessiner Polenta mit Steinpilzen Polenta tessinoise avec cèpes Regional polenta with boletus	23.-

Filetto di manzo al pepe verde oppure alla griglia <i>Rinds-Filet an grüner Pfeffersauce oder vom Grill</i> <i>Filet de bœuf au poivre vert ou grillé</i> <i>Fillet of beef with green pepper sauce or from the grill</i>	39.-
Entrecôte di manzo con burro "Café de Paris" <i>Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter "Café de Paris"</i> <i>Entrecôte de bœuf avec beurre "Café de Paris"</i> <i>Sirloin steak with herb butter "Café de Paris"</i>	36.-
Bistecca di manzo alla griglia <i>Rinds-Steak vom Grill</i> <i>Steak de bœuf grillé</i> <i>Grilled beef steak</i>	29.-
Manzo brasato al Merlot con polenta nostrana e verdura  <i>Rinds-Schmorbraten in einer Merlot-Sauce mit Tessiner Polenta und Gemüse</i> <i>Bœuf braisé au Merlot avec polenta tessinoise et légumes</i> <i>Braised beef in Merlot sauce with regional polenta and vegetables</i>	30.-
Hamburger di manzo con formaggio e patate fritte <i>Rinds-Hamburger mit Käse und Pommes frites</i> <i>Hamburger de bœuf avec fromage et pommes frites</i> <i>Beef hamburger with cheese and French fries</i>	16.-
Cordon bleu di vitello classico oppure con formaggio gorgonzola <i>Kalbs-Cordon Bleu klassisch oder mit Gorgonzola-Käse</i> <i>Cordon bleu de veau classique ou avec fromage gorgonzola</i> <i>Cordon bleu of veal classic or with gorgonzola cheese</i>	37.-
Scaloppina di vitello impanata alla viennese <i>Paniertes Wiener Kalbs-Schnitzel</i> <i>Escalope de veau panée à la viennoise</i> <i>Breaded escalope of veal Viennese style</i>	35.-
Saltimbocca di vitello alla romana con risotto alla milanese <i>Kalbs-Schnitzel mit Rohschinken und Salbei an Safranrisotto</i> <i>Escalope de veau avec jambon cru et sauge, risotto au safran</i> <i>Escalope of veal with raw ham and sage, saffron risotto</i>	37.-
Piccata di vitello ai funghi porcini <i>Kalbs-Schnitzel mit Steinpilzen</i> <i>Escalope de veau aux cèpes</i> <i>Escalope of veal with boletus</i>	36.-
Fegato di vitello alla veneziana <i>Geschnetzelte Kalbs-Leber mit Zwiebeln und Weisswein</i> <i>Emincé de foie de veau avec oignon et vin blanc</i> <i>Sliced calf's liver with onion and white wine</i>	34.-

Cordon bleu di maiale	28.-
Schweins-Cordon Bleu	
Cordon bleu de porc	
Cordon bleu of pork	
Costoletta di maiale alla griglia	25.-
Schweins-Kotelett vom Grill	
Côtelette de porc grillée	
Grilled pork chop	
Ossobuco di maiale alla cremolata con risotto alla milanese	27.-
Schweins-Ossobuco "alla cremolata" mit Safranrisotto	
Osso-buco de porc "alla cremolata" avec risotto au safran	
Ossobuco of pork "alla cremolata" with saffron risotto	
Scaloppina di pollo impanata	24.-
Paniertes Pouletschnitzel	
Escalope de poulet panée	
Breaded escalope of chicken	
Petto di pollo all'olio d'oliva e basilico	23.-
Pouletbrust an Olivenöl und Basilikum	
Sûpreme de volaille à l'huile d'olive et basilic	
Chicken breast with olive oil and basil	
Filetto di cavallo alla griglia	33.-
Pferde-Filet vom Grill	
Filet de cheval grillé	
Grilled fillet of horse	
Bistecca di cavallo alla griglia	27.-
Pferde-Steak vom Grill	
Steak de cheval grillé	
Grilled horse steak	
Coniglio alla cacciatore con polenta nostrana e verdura 	30.-
Kaninchen nach Jägerart mit Tessiner Polenta und Gemüse	
Lapin sauté chasseur avec polenta tessinoise et légumes	
Rabbit hunter's style with regional polenta and vegetables	

Con questi piatti serviamo verdure del giorno e un contorno a scelta:

Zu diesen Gerichten reichen wir Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl:

Avec ces plats nous servons légumes du jour et un accompagnement à choix:

We serve these dishes with vegetables of the day and a side dish of your choice:

Patate fritte

Pommes frites

Pommes frites

French fries

Tagliatelle al burro

Buttertagliatelle

Tagliatelles au beurre

Butter tagliatelle

Riso in bianco

Butterreis

Riz au beurre

Butter rice

Filetto di trota salmonata all'arancia

30.-

Lachsforellen-Filet an einer Orangensauce / Filet de truite saumonée à l'orange
 Fillet of salmon trout with orange sauce

Filetti di pesce persico dorati alla salvia

33.-

Goldbraun gebackene Egli-Filets in Butter und Salbei / Filets de perche dorés au beurre et sauge
 Golden brown perch fillet with butter and sage

Code di gamberoni al curry oppure alla griglia, con riso in bianco

38.-

Riesencrevetten an Curry oder vom Grill, mit Butterreis
 Crevettes géantes au curry ou grillées, avec riz au beurre
 King prawns in a curry sauce or from the grill, with butter rice

Con i piatti a base di pesce serviamo verdure del giorno e riso in bianco o a scelta patate bollite

Zu den Fischgerichten reichen wir Tagesgemüse und Butterreis oder auf Wunsch Salzkartoffeln
 Avec les plats de poissons nous servons légumes du jour et riz au beurre ou à choix pommes nature
 The fish dishes are served with vegetables of the day and butter rice or on request boiled potatoes

VERDURE

Gemüse / Légumes / Vegetables

Piatto di verdure miste al vapore con uovo al tegame

22.-

Gemischtes, gedämpftes Gemüse mit Spiegelei
 Assiette de légumes assortis à la vapeur avec œuf au plat
 Dish of mixed steamed vegetables with fried egg

PIATTI PER BAMBINI

Kindergerichte / Plats pour enfants / Kids' dishes

Valevole solo per bambini fino a 12 anni. Gilt nur für Kinder bis 12 Jahre alt.

Seulement pour enfants jusqu'à l'âge de 12 ans. Only for children up to 12 years old.

Penne al burro o al pomodoro

10.-

mit Butter oder mit Tomatensauce / avec beurre ou avec sauce tomate
 with butter or with tomato sauce

Spaghetti alla bolognese

13.-

mit Rindshackfleisch / avec sauce au ragoût de bœuf / with beef stew sauce

Pizza Margherita

10.-

Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum
 Tomato, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil

Pizza Prosciutto

13.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Schinken
 Tomato, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, cooked ham

Scaloppina di pollo impanata con patate fritte

15.-

Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites / Escalope de poulet panée avec pommes frites
 Breaded escalope of chicken with French fries

Margherita 	14.-
Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum Tomate, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil	
Napoli	16.-
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano Tomate, mozzarella, anchois, origan / Tomato, mozzarella, anchovies, oregano	
Prosciutto	18.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Schinken Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, cooked ham	
Prosciutto e funghi	19.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons / Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons / Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	
Quattro stagioni	20.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, capperi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Kapern Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, câpres Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, capers	
Tonno e cipolla	18.-
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln Tomate, mozzarella, thon, oignons / Tomato, mozzarella, tuna, onions	
Quattro formaggi 	18.-
Pomodoro, mozzarella, 4 tipi di formaggio / Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten Tomate, mozzarella, 4 variétés de fromages / Tomato, mozzarella, 4 different types of cheese	
Gorgonzola e prosciutto	20.-
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schinken Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cuit / Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham	
Romana	17.-
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres / Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers	
Calabrese 	17.-
Pomodoro, parmigiano, aglio, origano, peperoncino Tomaten, Parmesan, Knoblauch, Oregano, Chilischote Tomate, parmesan, ail, origan, piment fort Tomato, parmesan, garlic, oregano, chili pepper	
Vegetariana 	19.-
Pomodoro, mozzarella, verdure miste / Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse Tomate, mozzarella, légumes assortis / Tomato, mozzarella, mixed vegetables	
Calzone	20.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg	
Capricciosa	20.-
Pomodoro, mozzarella, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers	

Dell'Angelo

22.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers

Prosciutto crudo

21.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomato, mozzarella, raw ham

Salame

18.-

Pomodoro, mozzarella, salame / Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomate, mozzarella, salami / Tomato, mozzarella, salami

Diavola

20.-

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven
Tomate, mozzarella, salami piquant, olives
Tomato, mozzarella, spicy salami, olives

Boscaiola

21.-

Pomodoro, mozzarella, bresaola, champignons, scaglie di parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Champignons, Parmesanspäne
Tomate, mozzarella, viande séchée, champignons, copeaux de parmesan
Tomato, mozzarella, dried meat, mushrooms, flakes of parmesan cheese

Carpaccio

22.-

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, champignons, rucola, scaglie di parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons, Rauke, Parmesanspäne
Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, champignons, roquette, copeaux de parmesan
Tomato, mozzarella, beef carpaccio, mushrooms, rocket, flakes of parmesan cheese

Toscana

21.-

Pomodoro, mozzarella, pancetta, champignons, uovo
Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Ei
Tomate, mozzarella, lard, champignons, œuf
Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, egg

Bufalina

19.-

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum
Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

Mascarpone e rucola

19.-

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rauke
Tomate, mozzarella, mascarpone, roquette
Tomato, mozzarella, mascarpone, rocket

Hawaii

19.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas
Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple

Prosciutto cotto / Schinken / jambon cuit / cooked ham	3.-
Prosciutto crudo / Rohschinken / jambon cru / raw ham	5.50
Salame / Salami	3.50
Salame piccante / scharfe Salami / salami piquant / spicy salami	4.50
Pancetta / Speck / lard / bacon	4.-
Bresaola / Trockenfleisch / viande séchée / dried meat	5.-
Champignons / mushrooms	2.-
Funghi porcini / Steinpilze / cèpes / boletus	5.50
Rucola / Rauke / roquette / rocket	2.50
Mascarpone	3.50
Mozzarella di bufala Büffelmozzarella / mozzarella de bufflonne / buffalo mozzarella	4.-
Scaglie di parmigiano Parmesanspäne / copeaux de parmesan / flakes of parmesan cheese	3.-
Gorgonzola	3.50
Pomodorini cherry / Cherrytomaten / tomates cerises / cherry tomato	3.50
Ananas / pineapple	3.50
Spinaci / Spinat / épinards / spinach	3.-
Uovo / Ei / oeuf / egg	2.-
Tonno / Thunfisch / thon / tuna	3.50
Gamberetti / Krevetten / crevettes / shrimps	4.-

2 dl 3,75 dl 5 dl 7,5 dl

Vini bianchi / Weissweine / Vins blancs / White wines

Svizzera

Bianco di Merlot Ticino "Cherubino" DOC (Matasci) 28.- 41.-

Italia

Pinot Grigio "Colli Orientali" DOC (Friuli) 41.-

Chardonnay "Alto Adige" DOP 41.-

Vini rosati / Roséweine / Vins rosés / Rosé wines

Svizzera

Rosato di Merlot Ticino "Tre Fratelli" DOC (Matasci) 43.-

Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC 44.-

Vini rossi / Rotweine / Vins rouges / Red wines

Svizzera

Merlot Ticino "Villa Jelmini" DOC (Matasci) 22.- 40.-

Merlot Ticino "Tendro" DOC (Matasci) 29.- 42.-

Merlot Ticino "Selezione d'Ottobre" DOC (Matasci) 29.- 42.-

Merlot Ticino "Vino Generoso" DOC (Matasci) 29.- 42.-

Merlot Ticino "Tre Terre" DOC (Chiodi) 32.- 45.-

Merlot Ticino "Barbarossa" Riserva DOC (Terreni alla Maggia) 33.- 46.-

Merlot Ticino "Saleggi" DOC (Delea) 33.- 46.-

Merlot Ticino "Carato" barrique DOC (Delea) 49.- 69.-

Merlot Ticino "Riserva" DOC (Cantina Giubiasco) 28.- 40.-

Merlot Ticino "Sinfonia" barrique DOC (Chiericati) 49.- 69.-

Merlot Ticino "Vallombrosa" DOC (Tamborini) 25.- 45.-

Merlot Ticino "L'Ariete" Viti DOC (Valsangiacomo) 22.- 40.-

Merlot Ticino "Giornico Oro" DOC (Gialdi) 36.- 49.-

Italia

Barbera d'Alba "Granera Alta" DOC (Piemonte) 41.-

Chianti DOCG (Toscana) 42.-

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Toscana) 42.-

Primitivo di Manduria DOC (Puglia) 42.-

Nero d'Avola IGT (Sicilia) 41.-

Spumanti / Schaumweine / Vins mousseux / Sparkling wines

Italia

Prosecco 14.-

Prosecco "Treviso" Colli del Soligo Extra Dry DOC 43.-

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl

Vini bianchi / Weissweine / Vins blancs / White wines**✚ Svizzera**

Merlot-Chasselas "Il Martin Pescatore" 4.40 8.80 13.20 22.-

🇮🇹 Italia

Chardonnay Veneto IGT "Il Nibbio" 4.40 8.80 13.20 22.-

Vino rosato / Roséwein / Vins rosés / Rosé wine**✚ Svizzera**

Merlot Ticino "La Colomba" DOC 4.40 8.80 13.20 22.-

Vini rossi / Rotweine / Vins rouges / Red wines**✚ Svizzera**

Merlot Ticino "Il Picchio Rosso" DOC 4.40 8.80 13.20 22.-

Nostrano Bondola 4.40 8.80 13.20 22.-

Dôle du Valais "Il Re di Quaglie" DOC 4.40 8.80 13.20 22.-

🇮🇹 Italia

Barbera "La Pettegola" DOC (Piemonte) 4.40 8.80 13.20 22.-

Chianti "Il Verdone" DOCG (Toscana) 4.40 8.80 13.20 22.-

Birra alla spina / Bier vom Fass / Bière à la pression / Draught beer

Birrino 3.50
Media 4.80
Grande 7.80

Birrino panaché 3.50
Media panaché 4.80
Grande panaché 7.80

Birre in bottiglia / Flaschenbier / Bières en bouteille / Bottled beers

Heineken (2.5 dl) 5.-

Erdinger Weiss 6.-

Bärni (scuro / dunkel / brune / dark) 6.-

Erdinger (analcolica / alkoholfrei / sans alcool / non-alcoholic) 6.-

Bevande analcoliche**Al bicchiere**

	2 dl	3 dl	5 dl
Coca Cola	3.40	4.50	6.90
Tè freddo (limone / pesca)	3.40	4.50	6.90
Sciroppo		2.80	

In bottiglia

	2 dl	3 dl	5 dl
Coca Cola (light / zero)		4.50	
Rivella (rossa / blu)		4.50	
Fanta		4.50	
Gazzosa limone / Gazzosa mandarino		4.50	
Mosto / Apfelschorle		4.50	
Schweppes Tonic	4.50		
Bitter Lemon	4.50		
Lemon Soda	4.50		
Acqua minerale (naturale / gassata)		4.50	
Aqua minerale 1 litro (naturale / gassata)		8.90	

Bevande calde

Cioccolata (fredda / calda)	3.90
Ovomaltina (fredda / calda)	3.90
Latte (freddo / caldo)	2.70
Tè / Infusioni diverse	3.30

Caffè

Espresso liscio	2.50
Espresso macchiato	2.60
Espresso crème	2.70
Espresso doppio	4.80
Espresso liscio hag	2.80
Espresso macchiato hag	2.90
Espresso crème hag	3.-
Caffè liscio	3.40
Caffè latte	4.-
Caffè crème	4.-
Caffè liscio hag	4.-
Caffè latte hag	4.-
Caffè crème hag	4.-
Cappuccino	4.80
Latte macchiato	4.50
Affogato al caffè	5.90
Espresso corretto con:	
Grappa / Cognac	4.50
Vecchia Romagna / Sambuca	4.50
Baileys / Fernet Branca	4.50

Succhi

	2 dl
Arancia, pesca, pera	4.80

Aperitivi / Digestivi

	4 cl	10 cl
Analcolico bianco / rosso		5.-
Crodino		6.-
Prosecco		7.-
Aperol Spritz		9.-
Hugo		9.-
Martini bianco / rosso	6.50	
Campari bitter	6.50	
Campari soda		6.50
Cynar	6.50	
Appenzeller	6.50	
Ramazzotti	6.50	
Aperol	6.50	
Pastis 51	6.50	
Porto rosso	6.50	
Sherry	6.50	

Cocktails

Campari Orange	10.-
Gin Tonic	11.-
Vodka Orange	11.-
Cuba Libre (Bacardi Cola)	12.-
Whisky Cola	12.-

Alcolici

	2 cl	4 cl
Grappa "Ticinese"	6.90	
Williamine	6.90	
Gin Gordon		9.90
Bacardi Rhum		10.-
Vodka		9.50
Remy Martin VSOP	10.-	
Vecchia Romagna	6.90	
Calvados	6.90	
Whisky Ballantine's		12.-
Whisky Chivas Regal		14.-

Liquori

	2 cl	4 cl
Averna		6.50
Nocino „Ratafià"	6.50	
Sambuca	6.50	
Jägermeister		6.50
Fernet Branca / Menta	6.50	
Limoncello	6.50	
Amaretto Disaronno		6.50
Baileys		8.50
Montenegro		6.50