



Carta Menu



Specialità di selvaggina Wildspezialitäten

	Allergeni / Allergene	
Tris di antipasti (paté di tartufo, paté alle spugnole e terrina di selvaggina) Vorspeisen-Trio (Trüffelpastete, Morchelpastete und Wildpastete)	1, 3, 5, 7, 8	21.00
Tagliolini ai funghi porcini trifolati con uova di quaglia, profumati all'olio di tartufo e scaglie di formaggio della vallemaggia Tagliolini (Teigwaren) mit kleingehackten Steinpilzen, Wachteleiern, parfümiert mit Trüffelöl und Vallemaggia-Käsespähnen	1, 3	22.00
Lasagna di selvaggina Wild-Lasagne	1, 3, 6, 7, 9	22.00
Risotto con crema di foie-gras, funghi chanterelle e pinoli tostati Risotto mit Foie-Gras-Creme, Pfifferlingen und gerösteten Pinienkernen	1, 7, 8	26.00
Tris di medaglioni (cinghiale, cervo, capriolo) al vino del porto con castagne, cavolo rosso, funghi porcini e spätzli Medaillon-Trio (Wildschwein, Hirsch und Reh) an Portwein mit Kastanien, Rotkohl, Steinpilzen und Spätzli	1, 8	42.00
Sella di capriolo (min. due persone) Contorno: uva, pera, cavolo rosso, castagne, funghi porcini e spätzli Rehrücken (min. zwei Personen) Beilage: Trauben, Birnen, Rotkohl, Kastanien, Steinpilzen und Spätzli	1, 8	54.00 P.P.
Pizza con carpaccio di cervo e funghi chanterelle Pizza mit Hirschcarpaccio und Pfifferlingen	1, 7	21.50
Pizza al crudo di cinghiale e funghi porcini Pizza mit Wildschwein-Rohschinken und Steinpilzen	1, 7	22.50



Antipasti Vorspeisen

	Allergeni / Allergene	
 Crema di zucca con funghi porcini, semi e olio di zucca NEW Kürbissuppe mit Steinpilzen, Samen und Kürbisöl	1, 7, 8	11.90
 Torre di cous-cous con tomino, funghi chanterelle e verdure grigliate Couscous-Turm mit Tomme-Käse, Pfifferlingen und gegrilltem Gemüse	7	18.00
Gamberoni impanati al cocco con duo di salsa (sweet chili e tartara) In Kokosnuss panierte Garnelen mit Saucen-Duo (Sweet-Chili und Tartare)	3, 4, 8	18.00
Carpaccio di manzo scottato al pepe della Vallemaggia e vinaigrette alla vaniglia Kurz angebratener Rinds-Carpaccio mit Vallemaggia-Pfeffer und Vanille-Vinaigrette	7, 10	21.00
Tartare di manzo al coltello con scaglie di funghi porcini (120g / 200g) Handgeschnittenes Rinds-Tartare mit Steinpilzspähnen (120g / 200g)	3	22.90 / 29.90
Supplemento per patatine fritte Zuschlag für Pommes frites		4.00



Insalate Salat

	Allergeni / Allergene	
 Insalata verde Grüner Salat	6	8.00
 Insalata mista Gemischter Salat	6	9.90
 Insalata falafel - Saperi dal Libano Insalata mista, polpette di ceci e salsa Tahina Falafelsalat - Aromen aus dem Libanon Gemischter Salat, Kichererbsen-Bratlinge und Tahini-Sauce	6, 11, 13	15.50
Insalata Autunnale NEW Insalata verde, melograno, tempura di tofu e petto di pollo alla griglia Herbst-Salat Grüner Salat mit Granatapfel, Tofu-Tempura und gegrillter Pouletbrust	6	19.90
Insalata Vallemaggia Insalata verde, petto di pollo speziato e marinato, formaggio della Vallemaggia, noci e salsa italiana Vallemaggia-Salat Grüner Salat, gewürzte und marinierte Pouletbrust, Vallemaggia-Käse, Nüsse und italienische Sauce	6, 7, 8	19.90
Insalata Quadrifoglio Insalata verde, avocado, mango, gamberetti e filetti d'arancia Quadrifoglio-Salat Grüner Salat, Avocado, Mango, Crevetten und Orangen-Filets	2, 6	19.90



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

	Allergeni / Allergene	
Lasagne fatte in casa Hausgemachte Lasagne	1, 3, 6, 7, 9	19.90
 Lasagne di verdure fatte in casa Hausgemachte vegetarische Lasagne	1, 3, 6, 7, 9	19.90
Noodles di pollo (sapori dall'oriente) NEW Poulet-Noodles mit orientalischen Aromen	1, 6, 11	19.90
 Ravioli ai porcini con salsa allo zafferano e mascarpone Steinpilz-Ravioli mit Safran-Mascarpone-Sauce	1, 7	20.90
 Fiori ricotta e spinaci con salsa al pomodoro Ravioli mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Gluten & Lactose Free	6	20.90
Garganelli allo zafferano con straccetti di manzo, zucchini e pomodorini cherry Garganelli (Teigwaren) mit Safran, Rindfleischstreifen, Zucchini und Cherry-Tomaten	1, 7	21.90
Spaghetti carbonara Quadrifoglio Uova, panna, pancetta, strisce di bresaola e parmigiano croccante Spaghetti Carbonara Quadrifoglio Ei, Rahm, Speck, Bresaola-Streifen und knuspriger Parmesan	1, 3, 7	21.90
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten	1, 2, 7, 14	21.90
 Risotto ai funghi porcini con crema di castagne e pinoli tostati NEW Risotto mit Steinpilzen, Kastaniencreme und gerösteten Pinienkernen	1, 5, 7, 8	22.90



I nostri Hamburger

Unsere Burger

	Allergeni / Allergene	
 Hamburger Vegetariano Hamburger d'avena, insalata, pomodoro, salsa agro-dolce Contorno: patatine fritte e tris di salse (agro-dolce, ketchup e panna acida con erbe) Vegetarischer Burger Hafer-Burger, Salat, Tomaten, süss-saure Sauce <i>Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Süss-saure Sauce, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 11	18.50
Hamburger di pesce Merluzzo, insalata, pomodoro, salsa tartare Contorno: patatine fritte e tris di salse (barbecue, ketchup, panna acida con erbe) Fisch-Burger Dorsch, Salat, Tomaten, Tartare-Sauce <i>Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 11	20.50
Hamburger di pollo Pollo, insalata, pomodoro, salsa al mango Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe) Poulet-Burger Poulet, Salat, Tomaten, Mango-Sauce <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 11	20.50
Hamburger Classico Carne di manzo, cipolle, pomodoro, insalata e ketchup Contorno: patatine fritte e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe) Klassischer Hamburger Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Ketchup <i>Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 10, 11	22.50
Hamburger Quadrifoglio Carne di manzo, speck, uovo fritto, insalata, pomodoro e guacamole Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe) Hamburger Quadrifoglio Rindfleisch, Speck, gebratenes Ei, Salat, Tomaten und Guacamole <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 10, 11	24.50
Hamburger Brie Carne di manzo, brie, salsa con cipolle e miele Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe) Brie-Hamburger Rindfleisch, Brie-Käse, Sauce mit Zwiebeln und Honig <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 10, 11	24.50



Pesce Fisch

	Allergeni / Allergene	
Fish & chips con salsa tartara Fish & Chips mit Tartare-Sauce	1, 3, 4	26.90
Lingotto di salmone su letto di mele verdi alla griglia, verdure e pesto di pomodorini semisecchi Gegrillter Lachsbarren auf einem Bett aus grünen Äpfeln, Gemüse und einem Pesto aus halbgetrocknenen Cherrytomaten	5	31.90
Frittomisto con riso e verdure in pastella Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Reis und Gemüse im Teigmantel	1, 2, 3, 4, 14	32.90
Gamberoni alla mediterranea con riso Garnelen nach mediterraner Art mit Reis	2, 6	34.90
Filetti di branzino con spinaci, crema di patate al limone e riso Seebarsch-Filets mit Spinat, Kartoffel-Zitronen-Creme und Reis	7	36.90



Carne Fleisch

	Allergeni / Allergene	
Tajine di pollo al curry in casseruola con riso (Sapori dall'India) Poulet-Curry-Tajine mit Reis (Aromen von Indien)	1, 5, 6, 7, 9	29.00
Filetto di cavallo Café de Paris Pferdefilet mit Kräuterbutter	7	34.00
Entrecôte di manzo con salsa di foie-gras e funghi porcini NEW Rinds-Entrecôte mit Gänseleber-Steinpilz-Sauce	7	36.00
Paillard di vitello con patate fritte e salsa meunière Kalbs-Paillard mit Pommes frites und Sauce-Meunière	1, 7	37.00
Cordon bleu di vitello con patate fritte Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites	1, 3, 7	38.00
Filetto di manzo al pepe verde e salsa ai funghi porcini Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Steinpilz-Sauce	7	43.00
Surf & Turf Filetto di manzo e gamberoni su letto di toast al tomino con verdure alla griglia Rindsfilet und Garnelen auf Toastbrot mit Tomme-Käse und gegrilltem Gemüse	1, 2, 7	43.90
Contorni: patate al forno e verdure stagionali Beilagen: Ofenkartoffeln und Saisongemüse		



	Allergeni / Allergene	
 Pasta al pomodoro Teigwaren mit Tomatensauce	6, 9	10.00
 Pizza margherita Pizza Margherita	1, 7	10.00
Pizza Prosciutto Pizza mit Schinken	1, 7	10.00
Chicken-Nuggets con patatine fritte Chicken-Nuggets mit Pommes frites	1, 3	12.00
Bastoncini di pesce con patatine fritte NEW Fischstäbchen mit Pommes frites	1, 4	12.00
Impanata di pollo con patatine fritte Poulet-Schnitzel mit Pommes frites	1, 3	14.00



Pizze

	Allergeni / Allergene	
 Margherita Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella	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	18.90
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	1, 7	18.90
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, 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 Padano, Basilikum	1, 7	18.90
 4 Formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Grana Padano	1, 7	19.90
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken	1, 7	19.90



Pizze

	Allergeni / Allergene	
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	1, 7	20.90
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	1, 4, 7	19.90
 Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Grana Padano	1, 7	19.90
 Rucola e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone	1, 7	19.90
Speck Pomodoro, mozzarella, speck, uovo Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei	1, 3, 7	19.90
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	1, 7	19.90
Calzone con uovo Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei (geschlossene Pizza)	1, 7	20.90
Ervin Pomodoro, mozzarella, strisce di pollo, mascarpone e champignon Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, Mascarpone und Champignons	1, 7	20.90
Rotolo Prosciutto e mascarpone con patate fritte Schinken, Mascarpone und Pommes frites	1, 7	20.90



Pizze

	Allergeni / Allergene	
Pizza Vallemaggia NEW Mozzarella, luganighetta, spinaci, formaggio Vallemaggia e pepe della Vallemaggia Mozzarella, luganighetta (Tessiner Wurst), Spinat, Vallemaggia-Käse und Vallemaggia-Pfeffer	1, 7	20.90
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	1, 2, 7, 14	21.90
Crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	1, 7	21.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Grana-Käse	1, 7	21.90
Bresaola Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Bresaola (Trockenfleisch), Rucola, Mascarpone	1, 7	21.90
Quadrifoglio Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana-Käse	1, 7	21.90
Pizza con carpaccio di cervo e funghi chanterelle Pizza mit Hirschcarpaccio und Pfifferlingen	1, 7	21.50
Pizza al crudo di cinghiale e funghi porcini Pizza mit Wildschwein-Rohschinken und Steinpilzen	1, 7	22.50

Prosciutto cotto: Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia
Salame: Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Pollo:** Italia, Svizzera **Cavallo:** Canada, Australia **Manzo:** Uruguay
Vitello: Italia **Chicken Nuggets:** Polonia

Schinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien
Salami: Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien
Huhn: Schweiz, Italien **Pferd:** Kanada, Australien
Rind: Uruguay **Kalb:** Italien **Chicken Nuggets:** Polen

Allergeni e intolleranze alimentari

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, inclusio 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
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
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
5. Arachidi: e prodotti a base di arachidi.
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
7. Latte e prodotti a base di latte (inclusio lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattulo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
8. Frutta a guscio: vale a dire: mandorle (*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.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. *Gluten: Glutenhaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
2. *Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*
3. *Eier: Eier und Eiererzeugnisse*
4. *Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse*
5. *Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
6. *Soja: Soja und Sojaerzeugnisse*
7. *Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)*
8. *Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)*
9. *Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
10. *Senf: Senf und Senferzeugnisse*
11. *Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*
12. *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter)*
13. *Lupinen: Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse*
14. *Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse*

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.

Die Zubereitung von einigen unserer Gerichte könnte den Gebrauch von natürlichen Zusatzstoffen vorsehen. Der Gesetzesordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.

Trattamento ormoni

Alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Hormonbehandlung

Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.



Bevande

Bibite Calde

Espresso	Fr. 2.40
Espresso macchiato/crème	Fr. 2.60
Espresso s.caffeina/orzo	Fr. 2.60
Espresso s.caffeina/orzo macch./crème	Fr. 2.80
Espresso corretto	Fr. 3.20
Espresso corretto s.caffeina	Fr. 3.40
Espresso corretto speciale	Fr. 3.60
Caffè tazza grande	Fr. 3.00
Caffè tazza grande macch./crème	Fr. 3.20
Caffè tazza grande s.caffeina/orzo	Fr. 3.40
Caffè tazza grande corretto	Fr. 4.20
Caffè tazza grande corretto speciale	Fr. 4.50
Cappuccino	Fr. 3.80
Cappuccino Hag	Fr. 3.90
Mini Cappuccino	Fr. 2.90
Latte macchiato	Fr. 4.00
Cioccolata / Ovomaltina	Fr. 3.50
Latte	Fr. 2.00
The diversi	Fr. 2.70
Tisane	Fr. 3.50
Punch diversi	Fr. 5.00



Bevande

ACQUE MINERALI

San Pellegrino (bottiglia)	25 cl	Fr. 3.90
San Pellegrino (bottiglia)	5 dl	Fr. 5.50
San Pellegrino (bottiglia)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa	2 dl	Fr. 2.20
Acqua minerale sfusa	3 dl	Fr. 3.20

BIBITE DOLCI E AMARE

Bibite dolci in bottiglia

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.20
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.20
Gazzosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.20
Gazzosa al limone	33 cl	Fr. 4.20
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.20
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.20
Sinalco	33 cl	Fr. 4.20
Succo di mele	33 cl	Fr. 4.20
Chinotto	20 cl	Fr. 4.20
Kinley Tonic	20 cl	Fr. 4.20
Kinley Lemon	20 cl	Fr. 4.20
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.20
Succo di frutta (gusti vari)	20 cl	Fr. 4.20

Bibite Sfuse

Coca Cola, the freddo, citro	2 dl	Fr. 2.50
Coca Cola, the freddo, citro	3 dl	Fr. 3.50
Coca Cola, the freddo, citro	5 dl	Fr. 6.00



Bevande

BIRRE

Birrino Calanda	2 dl	Fr. 2.90
Birra Calanda	3 dl	Fr. 3.90
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 6.00
Heineken (bottiglia)	25 cl	Fr. 5.00
Erdinger s/alcool (bottiglia)	33 cl	Fr. 5.00
Erdinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.00
Erdinger (bottiglia)	50 cl	Fr. 8.00
Ittinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.00



Bevande

VINI APERTI

Vini bianchi e rosati

Merlot bianco	1 dl	Fr. 3.30
Merlot bianco corretto	1 dl	Fr. 3.80
Frizzantino	1 dl	Fr. 2.70
Fendant	1 dl	Fr. 3.30
Rosè	1 dl	Fr. 2.70
Chardonnay	1 dl	Fr. 4.50
Prosecco	1 dl	Fr. 6.00

Vini rossi

Merlot rosso	1 dl	Fr. 3.30
Barbera	1 dl	Fr. 2.50



Bevande

APERITIVI, DIGESTIVI, WHISKY		Vol. Alc.	
Analcolico			Fr. 3.50
Crodino			Fr. 3.50
Campari Soda			Fr. 4.50
Aperol Spritz			Fr. 7.50
Hugo			Fr. 7.50
Campari Orange			Fr. 7.00
Martini bianco/rosso	4 cl	15%	Fr. 6.00
Aperol	4 cl	11%	Fr. 6.00
Campari	4 cl	25%	Fr. 6.00
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 6.00
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 6.00
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 6.00
Pernod	4 cl	40%	Fr. 6.00
Ramazzotti	4 cl	30%	Fr. 6.00
Averna	4 cl	29%	Fr. 6.00
Braulio	4 cl	21%	Fr. 6.00
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 6.00
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	Fr. 6.00
Baileys	4 cl	17%	Fr. 6.00
Whisky Red Label	4 cl	40%	Fr. 8.00
Whisky Four Roses	4 cl	40%	Fr. 8.00
Whisky Ballantines	4 cl	40%	Fr. 8.00
Whisky Jack Daniels	4 cl	40%	Fr. 10.00

DISTILLATI E LIQUORI		Vol. Alc.	
Grappa	2 cl	43%	Fr. 6.00
Grappe speciali	2 cl	43%	Fr. 7.00
Nocino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Limoncello	2 cl	26%	Fr. 5.00
Williamine	2 cl	43%	Fr. 6.00
Cognac	2 cl	38%	Fr. 9.00
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00
Tequila chiara/scura	2 cl	38%	Fr. 6.00