

BEVANDE

LIQUORI E GRAPPE

Limoncino, Alexander	4 cl	8.00
Tra Noi Amarone, barrique, Berta	2 cl	12.00
Tra Noi Nebbiolo, barrique, Berta	2 cl	12.00
Tra Noi Brunello, barrique, Berta	2 cl	12.00
Brunello, L'Anima di Vergani	2 cl	7.00

BIRRE

Birra Menabrea Ambrata	0.33 l	6.00
Birra Moretti	0.33 l	6.00
Birra Sale di Mare Moretti	0.33 l	6.00
Erdinger Weissbier	0.5 l	9.00
Heineken Silver	0.33 l	6.00
Birra Moretti zero	0.33 l	6.00
Birra Moretti offen	0.30 l	5.00

BIBITE

Acqua naturale o frizzante	0.5 l	4.00
Coca-Cola, Zero, Sprite, Fanta	0.33 l	5.00
Fusetea	0.33 l	5.00
Kinley Tonic, Bitter Lemon	0.2 l	5.00
Lurisia Aranciata, Chinotto	0.33 l	5.00
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer	0.2 l	5.00
Möhl'schorle Cider alkoholfrei	0.33 l	5.00

CAFFÈ

Espresso, Ristretto, Caffè americano	4.00
Doppio Espresso	6.00
Cappuccino	5.00

DICHIARAZIONE

- Ⓢ Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten*
- Ⓛ Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten*
- Ⓢ Enthält Schweinefleisch
- Ⓥ Vegan*

*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

IGP – Indicazione geografica protetta

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

DOP – Denominazione di origine protetta

Geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

BAR

AMO *e lino*

PIZZA BAR

NEGRONI

Classico	13.00
Sbagliato	12.00
Espresso	13.00

*cini
cini*

DA CONDIVIDERE

Bruschettone

Mit dreierlei Tomaten, Burrata, Thymian, Pinienkernen und Basilikumpesto 16.00

Mit Mortadella Bologna IGP, Burrata und Pistazien ☺ 16.00

Mit Prosciutto di San Daniele DOP, frischen Feigen, Burrata und Aceto Balsamico ☺ 19.00

Piatti di salumi misti con focaccia 19.00

Prosciutto di San Daniele DOP, Prosciutto cotto, Salame piccante «Ventricina», Mortadella Bologna IGP, grüne Oliven ☺

Selezione di formaggi con focaccia 19.00

Raschera, Ubriaco del Vajont, Gorgonzola DOP, Rognoni, Parmigiano, Trauben, Baumnüsse und Honig

DRINKS

LA STORIA NEGRONI

Reisen wir in das Jahr 1919, wo Camillo Negroni den üblichen Americano in seiner Lieblingsbar in Florenz bestellte - mit der Bitte, ihn dieses Mal etwas stärker zu machen. So kam es, dass der Bartender Gin statt Soda verwendete. So entstand der Negroni.

NEGRONI COME VUOI TU

13.00

Kreiere deinen eigenen Negroni.
Wähle deinen Gin, Vermouth und Bitter aus
und lass dir deinen ganz persönlichen Negroni
zubereiten.

Gin

Malfy
Più 5
Morris
Marconi
Turicum

Vermouth

Carpano Antica
Punt e Mes
Mancino Rosso
Martini Bianco
Cocchi di Torino

Bitter

Campari
Martini Bitter
Grand Classico
Aperol
Meletti Bitter



COCKTAIL

Amaretto sour	12.00
Aperol Spritz	11.00
Campari Spritz	11.00
Limoncello Spritz	11.00
Verde Spritz P31	11.00
Pantera Rossa	11.00
Hugo Prosecco	11.00
AMO e lino Mule	12.00
Rosé Gin Tonic	12.00
Cosmopolitan cuore italiano	12.00
Basilikum Smash	12.00
Old Fashioned Edizione Saronno	12.00

COCKTAIL SENZA

Lampone Spritz – alkoholfrei	9.00
Rinfrescone – alkoholfrei	9.00

VINI

BOLLICINE

Prosecco White Treviso Extra Dry DOC	0.1 l	9.00
--------------------------------------	-------	------

Bottega, Veneto, 2023

Fruchtig, zugänglich, erfrischend

Motivo Rosé Vino Spumante di Qualità	0.1 l	9.00
--------------------------------------	-------	------

Motivo, Veneto, 2023

Harmonisch, elegant, leicht, fruchtig und erfrischend	0.75 l	63.00
---	--------	-------

1.5 l	120.00
-------	--------

Rosé Spumante Metodo Classico	0.1 l	12.00
-------------------------------	-------	-------

Brut Athesis DOC	0.75 l	84.00
------------------	--------	-------

Kettmeir, Alto Adige, 2020

Fruchtig, vollmundig, harmonisch

Franciacorta Extra Brut Cuvée	0.1 l	15.00
-------------------------------	-------	-------

Prestige DOCG	0.75 l	105.00
---------------	--------	--------

Ca' del Bosco, Lombardia

Elegant, vielschichtig, mit Brioche-Noten im Abgang	1.5 l	200.00
---	-------	--------

BIANCHI

Lugana DOC	0.1 l	8.00
------------	-------	------

Famiglia Olivini, Lombardia, 2023

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen	0.75 l	56.00
--	--------	-------

Pinot Grigio - Grivò DOC	0.1 l	8.00
--------------------------	-------	------

Volpe Pasini, Friuli, 2023

Zarte Sortenaromen von Apfel und Birne	0.75 l	56.00
--	--------	-------

Chardonnay Barrique DOC	0.1 l	9.00
-------------------------	-------	------

Barollo, Veneto, 2021

Harmonisch integrierte holzige Noten, Honigaromen	0.75 l	63.00
---	--------	-------

Vermentino - Opale DOC	0.1 l	10.00
------------------------	-------	-------

Cantina Mesa Sardegna, 2022

Zitrusfrüchte, mediterrane Macchia, salzige Noten	0.75 l	70.00
---	--------	-------

ROSSI

Cabernet Franc - Frank	0.1 l	9.00
------------------------	-------	------

Barollo, Veneto, 2020

Vollmundig, würzige Aromen, frische Beeren	0.75 l	63.00
--	--------	-------

Nero d'Avola - Sicilia DOC	0.1 l	8.00
----------------------------	-------	------

Lombardo, Sicilia, 2020

FrISChe und würzige Nase mit leichter Schokoladennote	0.75 l	56.00
---	--------	-------

Bolgheri DOC	0.1 l	9.00
--------------	-------	------

Merlot, Cabernet Franc, Syrah	0.75 l	63.00
-------------------------------	--------	-------

Il Castellaccio, Toscana, 2022

Das Bouquet ist breit und komplex, am Gaumen ein echter Knaller

Primitivo, Nero di Troia - Unio	0.1 l	8.00
---------------------------------	-------	------

Podere 29, Puglia, 2022

Zugänglich, harmonisch, Beerengeschmack	0.75 l	56.00
---	--------	-------

Amarone della Valpolicella Classico	0.5 l	55.00
-------------------------------------	-------	-------

DOCG	0.75 l	89.00
------	--------	-------

L'Anima di Vergani, Veneto, 2018

Pflaumenaroma, süsse Gewürze, lang anhaltender Abgang	1.5 l	160.00
---	-------	--------

Nebbiolo, Barbera - Romeo DOC	0.75 l	85.00
-------------------------------	--------	-------

Mura Mura, Piemonte, 2019

Komplexität, Eleganz, Präsenz	1.5 l	165.00
-------------------------------	-------	--------

cuore
matto