PIZZERIA

MARINARA 13 (al piatto) **18** (tagliere)
Pomodoro, aglio, olio d'oliva e origano
Tomato sauce, garlic, olive oil and oregano
Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl und Oregano

MARGHERITA 15 (al piatto) **20** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro e basilico
Mozzarella cheese, tomato sauce and basil
Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

NAPOLI 16 (al piatto) **21** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, acciughe e origano
Mozzarella cheese, tomato sauce, anchovies and oregano
Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen und Oregano

PROSCIUTTO 17 (al piatto) **22** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto
Mozzarella cheese, tomato sauce, ham
Mozzarella, Tomatensauce, gekochter Schinken

GORGONZOLA 16 (al piatto) **21** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, gorgonzola
Mozzarella cheese, tomato sauce, gorgonzola cheese
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola

CALZONE 23 (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto, salame e basilico
Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, salami and basil
Mozzarella, Tomatensauce, gekochter Schinken und Salami

PROSCIUTTO E FUNGHI 18 (al piatto) **23** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi
Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms
Mozzarella, Tomatensauce, gekochter Schinken, Pilze

QUATTRO STAGIONI 18 (al piatto) **23** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofi, funghi e peperoni grigliati
Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, artichokes, mushrooms and grilled peppers
Mozzarella, Tomatensauce, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und gegrillte Peperoni

CAPRICCIOSA 17 (al piatto) **22** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, carciofi, acciughe e olive
Mozzarella cheese, tomato sauce, artichokes, anchovies and olives
Mozzarella, Tomatensauce, Artischocken, Sardellen und Oliven

VEGETARIANA 18 (al piatto) **23** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro e verdure grigliate
Mozzarella cheese, tomato sauce and grilled vegetables
Mozzarella, Tomatensauce und gegrilltes Gemüse

PRIMAVERA 17 (al piatto) **22** (tagliere)
Mozzarella, concassé di pomodoro e mozz. di bufala
Mozzarella cheese, fresh tomatoes and buffalo mozz.
Mozzarella, Rispentomaten und Büffelmozzarella

TONNO E CIPOLLE 18 (al piatto) **23** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolle
Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, onions
Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln

PROFUMO 17 (al piatto) **22** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, mascarpone e rucola
Mozzarella cheese, tomato sauce, arugola and mascarpone cheese
Mozzarella, Tomatensauce, Rauke und Mascarpone

CALABRESE 17 (al piatto) **22** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, salame piccante
Mozzarella cheese, tomato sauce and spicy salami
Mozzarella, Tomatensauce und pikante Salami

QUATTRO FORMAGGI 18 (al piatto) **23** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, formaggi misti
Mozzarella cheese, tomato sauce and a selection of cheeses
Mozzarella, Tomatensauce, verschiedene Käsesorten

PARMIGIANA 17 (al piatto) **22** (tagliere)
Pomodoro, melanzane, basilico, mozzarella e parmigiano
Tomato sauce, sliced egg-plants, basil, mozzarella and parmesan cheese
Tomatensauce, Auberginen, Mozzarella und Basilikum

HAWAII 18 (piatto) **23** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, ananas e mascarpone
Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, pineapple and mascarpone cheese
Mozzarella, Tomatensauce, gekochter Schinken,
Ananas und Mascarpone

GORGONZOLA E COTTO 18 (al piatto) **23** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto, gorgonzola
Mozzarella cheese, tomato sauce, ham and gorgonzola cheese
Mozzarella cheese, tomato sauce, ham and gorgonzola cheese

RUSTICA 19 (al piatto) **24** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, pancetta e gorgonzola
Mozzarella cheese, tomato sauce, bacon and gorgonzola cheese
Mozzarella, Tomatensauce, bacon und Gorgonzola

ARGENTINO 19 (al piatto) **24** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo e scaglie di grana
Mozzarella cheese, tomato sauce, raw dry ham and parmesan flakes
Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken und Parmesanflocken

YANKEE 17 (al piatto) **22** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro e patatine fritte
Mozzarella cheese, tomato and French fries
Mozzarella, Tomatensauce und pommes frites

AFFUMICATA 19 (al piatto) **24** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, mozzarella di bufala affumicata, peperoni grigliati e salsiccia
Mozzarella cheese, tomato sauce, grilled peppers, pork sausage and smoked buffalo's mozzarella
Mozzarella, Tomatensauce, gegrillte Peperoni, Schweinwurst und geräucherte Büffelmozzarella

NORVEGESE 20 (al piatto) **25** (tagliere)
Mozzarella, salmone marinato, capperi e cipolle rosse
Mozzarella cheese, marinated salmon, onions and capers
Mozzarella, marinierter Lachs, Zwiebeln und Kapern

Eventuali modifiche possono comportare una variazione di prezzo / *Any modifications may be subject to a price adjustment* / Eventuelle Änderungen können zu einer Preisanpassung führen.

PIZZERIA

ESTATE 20 (al piatto) **25** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, pomodorini, rucola, scaglie di grana e mozzarella di bufala a freddo
Mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, arugola, parmesan flakes and cold buffalo's mozzarella
Mozzarella, Tomatensauce, Kirschtomaten, Rauke, Parmesanflocken und kalte Büffelmozzarella

MA.CRU.RU 20 (al piatto) **25** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, mascarpone e rucola
Mozzarella cheese, tomato sauce, raw dry ham, mascarpone cheese and arugola
Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken, Mascarpone und Rauke

PIZZA TARTUFO 23 piatto **28** tagliere
Pomodoro, mozzarella di bufala, tartufo nero, ricotta, prosciutto cotto grigliato
Tomato sauce, bufalo mozzarella, black truffles, ricotta cheese and grilled ham
Tomatensauce, Büffelmozzarella, schwarzer Trüffel, Quark, gegrillter Schinken

CARPACCIO 20 (al piatto) **25** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, carpaccio di manzo e scaglie di grana
Mozzarella cheese, tomato sauce, raw sliced beef and parmesan flakes
Mozzarella, Tomatensauce, Rindercarpaccio und Parmesanflocken

BRESAOLA 20 (al piatto) **25** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro e bresaola
Mozzarella cheese, tomato sauce and bresaola
Mozzarella, Tomatensauce und Bresaola

FRUTTI DI MARE 23 (al piatto) **28** (tagliere)
Mozzarella, pomodoro, cozze, vongole, calamari, prezzemolo e olio all'aglio
Mozzarella, tomato, mussels, clams, squid, parsley and garlic oil
Mozzarella, Tomate, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Petersilie und Knoblauchöl

INGREDIENTI EXTRA
ADDITIONAL INGREDIENTS | ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

IMPASTO SENZA GLUTINE FATTO IN CASA 4 (solo al piatto)
Garantiamo un'assenza di glutine al 99%
We guarantee a probability of 99% gluten free
Wir garantieren eine Wahrscheinlichkeit von 99% glutenfrei

IMPASTO AL KAMUT 2 (al piatto) **4** (al tagliere)
Kamut pizza dough | Kamut-Pizzateig

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO 3
Lactose free mozzarella | laktosefreier Mozzarella

MOZZARELLA DI BUFALA 2 (al piatto) **4** (tagliere)
Buffalo's mozzarella | Büffelmozzarella

PROSCIUTTO CRUDO 3 (al piatto) **6** (tagliere)
Dry raw ham | Rohschinken

PROSCIUTTO COTTO O RUCOLA 1.50 (al piatto) **3** (tagliere)
Ham | Gekochte Schinken

BRESAOLA 3 (al piatto) **6** (tagliere)
Dry salted beef | Trockenfleisch

POMODORINI 2.50 (al piatto) **5** (tagliere)
Cherry tomatoes | Kirschtomaten

VERDURE DIVERSE 2 (al piatto) **4** (tagliere)

INSALATE
SALADS | SALADE

INSALATINA VERDE E RUCOLA 8
Small green salad
kleiner grüner Salat

INSALATINA MISTA 9.50
Small mixed salad
kleiner gemischter Salat

CAPRESE DI BURRATA RIPIENA AL BASILICO 21
Su ventaglio di pomodoro e coulis di basilico
Caprese of burrata cheese stuffed with basil (on a tomato and basil coulis)
Caprese aus Burrata-Käse gefüllt mit Basilikum (auf Tomatenfächer und Basilikumcoulis)

CAESAR SALAD 22
Insalata romana, petto di pollo arrostito, Grana Padano DOP, crostini di pane della Valle Maggia e salsa Casear
Roman salad, roast chicken breast, Grana Padano PDO, crostini made with bread from the Maggia Valley and Casear dressing
Römersalat, gebratene Hähnchenbrust, Grana Padano g.U., Crostini aus Brot aus dem Maggia-Tal und Casear-Dressing

POLPO TIEPIDO E PATATE 27
Con pomodorini, cipolle marinate, rucola, olive taggiasche e prezzemolo
Lukewarm octopus and potatoes with cherry tomatoes, marinated onions, arugula, Taggiasca olives, and parsle
Lauwarmer Tintenfisch mit Kartoffeln, Kirschtomaten, marinierten Zwiebeln, Rucola, Taggiasca-Oliven und Petersilie

ARGENTINO 25
Lattuga, pomodorini, petto di pollo, mozzarella di bufala, pancetta arrostita e crostini di pane
Lettuce, cherry tomatoes, chicken breast, bacon, buffalo's mozzarella and croûtons
Kopfsalat, Kirschtomaten, Hühnerbrüstchen, Büffelmozzarella, Speck und Croûtons

GAMBERI & FETA 23
Insalata, pomodorini, gamberi alla piastra, granella di feta, cipolla rossa e crostini
Salad, cherry tomatoes, pan-fried prawns, chopped feta, red onion and croutons
Salat, Cherrytomaten, gegrillte Garnelen, gehackter Feta, rote Zwiebeln und Croutons

Le nostre insalate vengono condite in cucina, ognuna con la propria salsa, se desiderate condirla da voi vi preghiamo di comunicarlo al personale di servizio.

Our salads are dressed by our chefs, each with its own dressing; if you wish to dress it yourself, please let the service staff know.

Unsere Salate werden von unseren Köchen mit einem eigenen Dressing angerichtet. Wenn Sie Ihren Salat selbst anrichten möchten, teilen Sie dies bitte dem Serviceperso-

Eventuali modifiche possono comportare una variazione di prezzo / *Any modifications may be subject to a price adjustment* / Eventuelle Änderungen können zu einer Preisanpassung führen.

PER STUZZICARE
STARTERS | VORSPEISEN

TRIS DI BRUSCHETTE 16
Pomodorini e basilico, lardo con miele e noci, mousse di formaggio al salmone con le sue uova ed erba cipollina

Cherry tomatoes and basil, lard with honey and walnuts, salmon and cheese mousse with salmon roe and chives

Kirschtomaten und Basilikum, Speck mit Honig und Walnüssen, Lachs-Käse-Mousse mit Lachsrogen und Schnittlauch

COZZE E VONGOLE 17 (antipasto) **29** (secondo)
Con crostoni di pane della Valle Maggia

Mussels and clams with a crouton of bread from the Maggia Valley

Muscheln und Venusmuscheln mit einem Crouton aus Brot aus dem Maggiatal

FRITTURA DI MARE 18 (antipasto) **34** (secondo)
Small or regular fried seafood platter

Kleine oder normale Platte mit frittierten Meeresfrüchten

MINESTRONE DI VERDURE TICINESE 14
Local vegetables soups
Lokale Gemüsesuppen

CARPACCIO DI MANZO MARINATO 25
Con cavolo nero saltato, granella di nocciole, scaglie di pecorino e pomodorini confit

Marinated beef carpaccio served with sautéed black cabbage, chopped hazelnuts, shavings of Pecorino and cherry tomato confit

Mariniertes Rinds-Carpaccio, serviert mit sautiertem Schwarzkohl, gehackten Haselnüssen, Pecorino-Spänen und Kirschtomaten-Confit

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO 24
Salmon and avocado tartare
Lachs und Avocado Tartare

PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA E BUFALA 32
Parma ham, burrata and buffalo cheese
Parmaschinken, Burrata und Büffelkäse

SELEZIONE DI SALUMI MISTI 27
Local dried meats selection
Verschiedene Salami mit Knödel

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 29
Selection of dried meats and cheeses
Auswahl an wurstwaren und käse

PASTE & RISOTTI

TAGLIOLINI FRESCHI AL TARTUFO NERO E TIMO 27
Fresh black truffle and thyme tagliolini
Tagliolini mit schwarzen Trüffeln und Thymian

RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO 25
Serviti su crema di Gorgonzola, fondo di carne bruno, pomodorini confit e ribes

Ravioli filled with braised beef served on a bed of Gorgonzola cream, beef reduction, confit cherry tomatoes and redcurrants

Ravioli, gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, serviert auf einem Bett aus Gorgonzola-Crème, Rindfleisch-Reduktion, konfierten Kirschtomaten und roten Johannisbeeren

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE 22
Fresh tagliatelle pasta with bolognese sauce
Frische Tagliatelle mit Bolognesesauce

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 23
Bolognese lasagne
Lasagne mit Bolognese Sauce

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE 28
Pomodoro, polpo, cozze, vongole, gamberi e calamari

Tomato, octopus, mussels, clams, shrimp and squid

Tomate, Oktopus, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfisch

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA 23
Con guanciale, pecorino e pepe della Valle Maggia

Guanciale bacon (pork cheek), pecorino cheese and Maggia Valley black pepper

Schweinebackenspeck, Schafskäse und schwarzer Pfeffer aus dem Maggiatal

SPAGHETTONI AL POMODORO 19
Spaghettoni and tomato sauce
Spaghettoni mit Tomatensauce

TAGLIATELLE CON POLLO, CREMA E FUNGHI 24
Tagliatelle with chicken, cream and mushrooms
Tagliatelle mit hühnchen, sahne und pilzen

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E CALAMARI 26
Con buscion di capra e goccie di pesto al basilico

Beetroot risotto with goat's 'buscion' and a drizzle of basil pesto

Randenrisotto mit Ziegenkäse «Buscion» und einem Spritzer Basilikum-Pesto

RISOTTO ALLA MILANESE 22
Risotto on a white wine and saffron sauce
Mit Safran an einer Weissweinsauce

Eventuali modifiche possono comportare una variazione di prezzo / *Any modifications may be subject to a price adjustment* / Eventuelle Änderungen können zu einer Preisanpassung führen.

CARNE E PESCE
MEAT & FISH | FLEISCH & FISCH

BOWL DI SALMONE 25
Riso Basmati, avocado, pomodorini Pachino, rapanelli, edamame, sesamo e salsa di soia
Poke bowl with avocado, cherry tomatoes, radishes, edamame, sesame and soy sauce
Schale Basmati-reis und lachs, Avocado, Pachino Tomaten, Radieschen, Edamame, Sesam und Sojasauce

TARTARE DI MANZO CONDITA (200g) **36**
Con pane tostato e patatine fritte
Seasoned beef tartare with toast and chips
Gewürztes Rindertartar mit Toast und Pommes frites

IL BACON CHEESE 26
Carne di manzo 150 gr, insalata, cheddar, pomodoro, bacon, cipolla, ketchup e senape
Beef 150 gr, salad, cheddar, tomato, bacon, onion, ketchup and mustard
Rindfleisch 150 gr, Salat, Cheddar, Tomate, Speck, Zwiebel, Ketchup und Senf

PIZZBURGER 22
Bacon cheeseburger, lattuga, pomodori e pane di nostra produzione, servito con patate fritte
Cheeseburger on homemade bread with bacon, lettuce and tomatoes served with French fries
Bacon-Cheeseburger, Salat, Tomaten und unser eigenes Brot, serviert mit Pommes Frites

CLUB SANDWICH POLLO E BACON 25
Pollo grigliato, lattuga, pomodoro, bacon, maionese e burro
Grilled chicken, lettuce, tomato, bacon, mayonnaise and butter
Gegrilltes Hähnchen, Salat, Tomate, Speck, Mayonnaise und Butter

OSSOBUCO DI VITELLO (290GR) **ALLA MILANESE 42**
Con risotto giallo
Milan style veal Ossobuco served with saffron risotto
Kalbshaxe nach Mailänder-Art mit Risotto

ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA 35
Con patate e verdure
Grilled beef entrecote with roasted potatoes and vegetables
Gegrilltes Rinderentrecôte mit Bratkartoffeln und Gemüse

GUANCETTA DI MANZO AL MERLOT TICINESE 35
Con polenta morbida
Beef cheek braised in Ticino Merlot red wine with soft polenta
Mit Kartoffel-Millefeuille, in der Pfanne gebratenem, würzigem Rübengrün und brauner Brühe

IMPANATA DI POLLO CON PATATINE 22
Breaded chicken fillet with french fries
Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes Frites

PAVÉ DI SALMONE IN CROSTA 29
Con verdure di stagione
Crusted salmon's pavé with sautéed vegetables
Krustenpavé vom Lachs mit sautiertem Gemüse

ORATA ALL'ACQUA PAZZA 32
Con capperi, acciughe e pomodorini, servita con schiacchiata di patate viola e cavolo nero saltato
Sea bream 'all'acqua pazza' with capers, anchovies and cherry tomatoes, served with a purple potato mash and sautéed black cabbage
Seebrasse «all'acqua pazza» mit Kapern, Sardellen und Kirschtomaten, serviert mit einem Püree aus violetten Kartoffeln und sautiertem Schwarzkohl

VEGAN

ZUPPA CONTADINA 15
Con crostini di pane della Valle Maggia, pistilli di peperoncino, rosmarino e prezzemolo
Country-style soup with croutons made from Maggia Valley bread, chilli seeds, rosemary and parsley
Bäuerliche Suppe mit Croutons aus Brot aus dem Maggiatal, Chilischoten, Rosmarin und Petersilie

UDON GIAPPONESI 19
Con cavolo viola, carote, cipollotto, edamame e salsa al miso e zenzero
Japanese udon with red cabbage, carrots, spring onion, edamame and a miso and ginger sauce
Japanische Udon-Nudeln mit Rotkohl, Karotten, Frühlingszwiebeln, Edamame und einer Miso- und Ingwersauce

DUBU JORIM 24
Con riso basmati e fettine di tofu spadellato con cipollotto, soia e peperoncino
With basmati rice and slices of tofu stir-fried with spring onion, soya sauce and chilli
Mit Basmatireis und Tofuscheiben, gebraten mit Frühlingszwiebeln, Sojasauce und Chili

IL VEGAN BEYOND-MEAT® 25
Scaloppina vegana, formaggio di soia, insalata, pomodori confit e maionese alla curcuma
Vegan escalope, soya based cheese, salad, confit tomatoes and Turmeric mayonnaise
Veganes Schnitzel, Sojakäse, Salat, Confit-Tomaten und Mayonnaise mit Kurkum

Eventuali modifiche possono comportare una variazione di prezzo / *Any modifications may be subject to a price adjustment* / Eventuelle Änderungen können zu einer Preisanpassung führen.

BAMBINI

KIDS MENU | KINDERN MENU

PASTA AL POMODORO O RAGU 10
Tomato or bolognese pasta / Nudeln mit Tomate oder Bolognese

GNOCCHI AL POMODORO O RAGU 12
Tomato or bolognese gnocchi / Gnocchi mit Tomate oder Bolognese sauce

IMPANATA DI POLLO E PATATINE 14
Breaded chicken fillet with french fries / Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes Frites

CHEESE BURGER E PATATINE 14
Cheese burger with French fries / Cheeseburger mit Pommes frites

DESSERTS

FATTI IN CASA | HOMEMADE | HAUSBACKEN

TORTINO ALLE MANDORLE CON RIPIENO DI CASTAGNE 12
Con scaglie di mandorle, cialda di caramello, salsa mou e panna montata
Almond tartlet filled with chestnuts, topped with flaked almonds, a caramel wafer, toffee sauce and whipped cream
Mandel-Törtchen, gefüllt mit Kastanien, garniert mit Mandelblättchen, einer Karamellwaffel, Toffeesauce und Schlagsahne

STRUDEL DI MELE VEGANO 11
Con crema alla vaniglia
Vegan apple strudel with vanilla cream
Veganer Apfelstrudel mit Vanillecreme

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE 10
Classic tiramisù

CLASSIC CHEESECAKE 13
Con coulis ai frutti di bosco
With berry coulis
Mit Beerencoulis

TORTINO AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE 12
Con gelato alla crema
Gluten free chocolate pie filled with melted chocolate and creamy ice-cream
Glutenfreier Schokoladenkuchen, gefüllt mit geschmolzener Schokolade und cremigem Eis

TORTINO AL PISTACCHIO 13
Con gelato alla vaniglia
Pistachio cake with vanilla ice cream
Pistazienkuchen mit Vanilleeis

ANANAS FRESCO 8
Fresh pineapple | frische Ananas

GELATERIA

CIOCCOLATO
VANIGLIA
SORBETTO ALLA FRAGOLA
SORBETTO AL LIMONE
PISTACCHIO ANTICO
NOCCIOLA

1 Pallina **4** **2** Palline **7** **3** Palline **10**

FRAPPÉ O MILKSHAKE 7
AFFOGATO CON GELATO ALLA VANIGLIA 6

CAFFETTERIA

CAFFÈ

Espresso 3
Espresso macchiato 3.50
Espresso crema 3.50
Espresso orzo 3.50

Supplemento corretto 3
Grappa, kirsch, brandy, amaretto, Sambuca, Fernet e Baileys

Cappuccino 4.50
Mini cappuccio 3.50
Latte macchiato 4.50
Americano 4

Irish Coffee 14

ICE COFFEE

Americano 6
Latte Macchiato 7
Latte macchiato caramel 7.50
Matcha 8

CIOCCOLATA

Cioccolata calda 6
Cioccolata densa 7

Solo latte caldo o freddo 4

TÈ CALDO

Nero, menta, earl grey, camomilla, verde, frutti rossi, verbena
4.50

Eventuali modifiche possono comportare una variazione di prezzo / *Any modifications may be subject to a price adjustment* / Eventuelle Änderungen können zu einer Preisanpassung führen.

BIBITE
BEVERAGES | GETRÄNK

ACQUA San. Pellegrino o Acqua Panna	25cl 50cl	**4.90** **5.90**
COCA COLA	33cl	**5.90**
COCA COLA ZERO	33cl	**5.90**
FANTA	33cl	**5.90**
SPRITE	33cl	**5.90**
KINLEY TONICA	20cl	**5.50**
BITTER LEMON	20cl	**5.50**
CHINOTTO	20cl	**5.50**
GASSOSA AL LIMONE	33cl	**5.90**
GASSOSA AL MANDARINO	33cl	**5.90**
MOSTO DI MELE	33cl	**5.90**
RIVELLA ROSSA	33cl	**5.90**
RED BULL	25cl	**8**
SUCCHI DI FRUTTA MICHEL Ananas, albicocca, pera, pesca, pomodoro	20cl	**6.50**
SPREMUTE FRESCHE Arancia, pompelmo, limone		**8**
TÈ FREDDO LIMONE O PESCA	20cl 30cl 50cl	**3.50** **5** **7.50**
SCIROPPO PER BAMBINI Menta, fragola, granatina, lampone, fiori di sambuco	30cl	**3**

BIRRE
BEER | BIER

ALLA SPINA | DRAFT | FASSBIER

BIRRA MATTA	30cl. 4.5% 50cl. 4.5%	**6.50** **9.50**
BREWDOG PUNK IPA	30cl. 5.6% 50cl. 5.6%	**6.90** **9.90**
HALDEN GUT LAGER	20cl. 4.8% 30cl. 4.8% 50cl. 4.8%	**4.50** **5.90** **8.90**
PANACHÈ	20cl. 4.8% 30cl. 4.8% 50cl. 4.8%	**4.50** **5.90** **8.90**

IN BOTTIGLIA | BOTTLED | FLASCHEN

90NOVE Pale Ale - Birrificio di Bioggio	33cl. 4.6%	**7**
VALONA Amber Ale - Birrificio di Bioggio	33cl. 5.5%	**7.50**
MITHRA Irish Red Ale - Birrificio di Bioggio	33cl. 5.6%	**7.50**
DAURA DAMM GLUTEN-FREE Lager senza glutine dal 1876	33cl. 5.4%	**7.50**
MENABREA Dal 1864 una premium lager	33cl. 4.8%	**6**
MENABREA AMBRATA	33cl. 5%	**6.50**
CORONA EXTRA	33cl. 4.6%	**7**
FRANZISKANER Dal 1363 una weiss di Monaco di Baviera	50cl. 5%	**9.50**
MENABREA 0.0 Birra senza alcool Alcohol free beer	33cl. 0%	**6**

BOLLICINE
SPARKLING WINES | SCHAUMWEIN

BEDIN — **8** 1dl **48** 7.5dl
Prosecco DOC Treviso Extra Dry

MONTE ROSSA BRUT — **12** 1dl **72** 7.5dl
Franciacorta DOCG - Az. Monte Rossa

ROSI DELLE MARGHERITE — **75** 7.5dl
Franciacorta Rosé DOCG - Le Cantorie

CHAMPAGNE BRUT, RÉSERVE — **89** 7.5dl
Duval Leroy - Pinot Noir / Chardonnay

VINI BIANCHI
WHITE WINES | WEISSWEIN

FRIULI GRAVE DOC — **7** 1dl **42** 7.5dl
Pinot Grigio - Az. Agricola Livon

VALLOMBROSA — **8** 1dl **48** 7.5dl
Bianco del Ticino DOC - Tamborini

LUGANA — **7** 1dl **42** 7.5dl
Trebbiano di Lugana
Az. Agricola Monte del Frà

FIORE DI CHIARA — **9** 1dl **54** 7.5dl
Bianco del Ticino DOC - Paolo Basso

TERRE DI GUDO — **8** 1dl **48** 7.5dl
Chardonnay Ticino DOC - Tamborini

CÀ DEL MAGRO — **9** 1dl **54** 7.5dl
Custoza superiore DOC
Az. Agricola Monte del Frà

COLLIO — **8** 1dl **48** 7.5dl
Sauvignon Blanc DOC
Az. Agricola Livon

FALERIO — **6** 1dl **36** 7.5dl
Pecorino DOC
Az. Vitivinicola Velenosi

BIANCO DI ROVERE — **68** 7.5dl
Bianco di Merlot del Ticino DOC - Barrique
Guido Brivio

CRISEO — **59** 7.5dl
Bolgheri DOC
Società Agricola Podere Guado al Melo

ROSÉ
ROSÉ WINES | ROSÉ WEINE

ROSÉ OSÉ — **8** 1dl **48** 7.5dl
Ticino DOC Merlot - Tamborini

LUMERA — **7** 1dl **42** 7.5dl
Sicilia Rosato DOC - Donnafugata

M ROSÈ — **59** 7.5dl
Côtes de Provence AOP - Domaine Minuty

VINI ROSSI
RED WINES | ROTWEIN

SELEZIONE D'OTTOBRE — **8** 1dl **48** 7.5dl
Merlot del Ticino DOC - Matasci

PRIMITIVO DI MANDURIA — **6** 1dl **36** 7.5dl
Primitivo DOP
Masseria Pietrosa S. Marzano

TERRE DI GUDO — **9** 1dl **54** 7.5dl
Merlot del Ticino DOC - Tamborini

LENA DI MEZZO — **8** 1dl **48** 7.5dl
Valpolicella Ripasso Superiore
Azienda Agricola Monte del Frà

IL BOUQUET DI CHIARA — **9** 1dl **54** 7.5dl
Merlot del Ticino DOC - Paolo Basso

FONTALPINO BIO — **7** 1dl **42** 7.5dl
Chianti classico DOCG
Fattoria Carpineta Fontalpino

RUTE — **9** 1dl **54** 7.5dl
Bolgheri DOC
Azienda Agricola Podere Guado al Melo

ASILI — **140** 7.5dl
Barbaresco DOCG
Azienda Vitivinicola Michele Chiarlo

ROGGIO DEL FILARE — **75** bottiglia
Rosso Piceno Superiore DOC
Az. Vitivinicola Velenosi

QUATTROMANI — **110** 7.5dl
Merlot del Ticino Riserva DOC
Tamborini - Gialdi - Delea - Brivio

LE PRATA — **98** 7.5dl
Brunello di Montalcino DOCG - Sangiovese
Società Agricola Villa Le Prata

ORNELLAIA — **330** 7.5dl
Bolgheri DOC Superiore Rosso
Tenuta dell'Ornellaia

COCKTAILS

Mojito 15
Manhattan 14
Bloody mary 14
Long island 15
Margarita 13
Daiquiri 13
White russian 14
Tequila sunrise 13
Dry martini 14
Campari orange 12
Caipirinha 13
Caipirowska 13
Aperol/Campari Spritz 12
Manhattan 14
Sex on the beach 13
Cosmopolitan 13
Pina colada 13
Gin fizz 13
Black russian 13
Whisky sour 13
Sangria 12
Hugo Spritz 12
Negroni 13
Negroni sbagliato 13
Americano 12
Analcolico 10

DISTILLATI

SPIRITS

VODKA	Moskovskaya	4cl. 38% 10
	Absolut Vodka	4cl. 40% 11
	Belvedere	4cl. 40% 15
	Grey Goose	4cl. 40% 15
RUM	Bacardi Superior	4cl. 37.5% 10
	Havana scuro	4cl. 40% 10
	Havana 15 anos	4cl. 40% 14
	Zacapa 23 years	4cl. 40% 16
	Dictador 20 years	4cl. 40% 19
TEQUILA	Cuervo bianca	2cl. 38% 5
	Cuervo scura	2cl. 38% 6
	Patrón Silver	4cl. 40% 16
	Patrón Reposado	4cl. 40% 19
GIN	Bisbino	4cl 40% 13
	Doragrossa London Dry	4cl. 40% 11
	Bombay Sapphire	4cl. 40% 12
	Hendrick's	4cl. 44% 13
WHISKY	J.B	4cl. 40% 11
	Johnnie Walker Red	4cl. 40% 11
	Ballantine's	4cl. 40% 11
	Jameson	4cl. 40% 11
	Johnnie Walker Black	4cl. 40% 15
	Jack Daniel's	4cl. 40% 15
	The Macallan 12y	4cl. 43% 15
	Oban	4cl. 43% 15
	Chivas Regal 12 years	4cl. 40% 15

+SOFT DRINKS Acqua Tonica, Coca cola o Red Bull 3.-

GRAPPE

Nostrana ticinese 2cl. 40% 5.50
Barolo 2cl. 43% 7.50
Amarone 2cl. 43% 7.50
Rémy Martin 2cl. 40% 11
Martel 2cl. 40% 10
Cachaça 4cl. 40% 9

LIQUORI & AMARI

LIQUORS

Amaro Generoso 4cl. 21% 6.50
Amaro Generoso Riserva 4cl. 21% 7.50
PRODOTTO BIOLOGICO TICINESE

Montenegro 4cl. 23% 6
Limoncino 2cl. 25% 5.50
Nocino 2cl. 28% 5.50
Kirsch 2cl. 41% 6
Williamine 2cl. 43% 6
Amaretto di Saronno 2cl. 28% 5.50
Sambuca 2cl. 42% 6
Baileys 2cl. 17% 6.50
Calvados 2cl. 40% 7
Cointreau 2cl. 40% 7.50
Grand Marnier 2cl. 40% 7.50
Vecchia Romagna 2cl. 38% 7
Pastis 2cl. 45% 5.50
Pernod 2cl. 40% 5.50

PORTO E SHERRY

Sandeman rosso 4cl. 20% 6
Sandeman bianco 4cl. 20% 6
Tio pepe (Sherry) 4cl. 15% 6

PROVENIENZA DELLE CARNI

Manzo: Svizzera e Argentina
Vitello: Svizzera

Toro: Svizzera

Maiale: Svizzera

Pollame: Svizzera, Italia, Francia, Repubblica Ceca e Brasile

PROVENIENZA DEI FARINACEI

Pane: Farina bianca 00 del Mulino di Maroggia (prodotto in casa)

Impasto della pizza: Farina bianca 00 del Mulino di Maroggia (prodotto in casa)

PROVENIENZA DEL PESCE

Tonno: Spagna

Branzini e orate: Grecia

Salmone: Norvegia e Scozia

Merluzzo: Islanda

Seppia: Indonesia

Cozze: Italia e Spagna

Vongole: Italia

Pesce spada: Spagna

Ricciola: Australia

Polpo: Mauritania

Scampi: Scozia

Gamberi: Argentina

Calamari: Patagonia