

Cocktail Aperitivi

<i>Aperol Special Sour</i>	14
Aperol, Rose's Lime Juice, Orangen-, Zitronensaft	
<i>Negroni</i>	14
Gin, Campari, Vermouth Gancia Rosso	
<i>Americano</i>	14
Campari, Vermouth Gancia Rosso, Soda	
<i>Manhattan</i>	14
Canadian Whisky, Vermouth Gancia Rosso, Angostura Bitters	
<i>Hugo</i>	10
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	
<i>Aperol Spritz</i>	13
Aperol, Prosecco, Orange	
<i>Bellini</i>	10
Prosecco, Pfirsichmark	
<i>Classic Martini</i>	14
Gin, Vermouth Dry, Olive	
<i>Vodkatini</i>	14
Absolut Vodka, Vermouth Dry, Olive	
BARBATTI Martini	14
Aperol, Pfirsichmark, Zitronensaft	
<i>Italian Martini</i>	14
Absolut Vodka Citron, Galliano	

Longdrink / Cocktail

<i>Blue Moon</i>	14
Gin, Cointreau, Blue Curaçao, Ananassaft, Bitter Lemon	
<i>Tequila Sunrise</i>	14
Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup	
<i>Bloody Mary</i>	14
Absolut Vodka, gewürzter Tomatensaft, Zitronensaft	
<i>Campari Orange</i>	14
<i>Gin Tonic / Vodka Tonic</i>	14
<i>Caipirinha</i>	14
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
<i>Mojito</i>	14
Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Pfefferminze, Soda	

Cocktail analcolici

<i>Florida</i>	10
Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Grenadinesirup	
BARBATTI Boy	10
Orangen-, Ananassaft, Mangosirup, Zitronensaft	

Cocktail after dinner

<i>Godfather</i>	14
Scotch, Amaretto	
<i>White Russian</i>	14
Absolut Vodka, Kahlúa, Rahm	
<i>Golden Russian</i>	14
Galliano, Absolut Vodka, Rahm	

S p u m a n t i / C h a m p a g n e		<i>10 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco superiore docg, extra dry</i> Col de' Salici, Veneto	2019	9	62
<i>Ferrari Perlé brut – Trento doc</i> ^{v+} Ferrari, Trentino	2014	12.5	85
<i>Ferrari Maximum rosé brut Trento doc</i> ^{v+} Ferrari, Trentino		10	70
<i>Champagne brut vintage</i> Thiénot, Champagne, France	2009	18	125

V i n i b i a n c h i

<i>Pinot grigio – Alto Adige doc</i> Alois Lageder, Alto Adige	2019	7.5	52
<i>Sauvignon Friuli Colli Orientali doc</i> Torre Rosazza, Friuli-Venezia Giulia	2018/19	89	54
<i>Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano docg</i> Teruzzi, Toscana	2018/19	7	49
<i>Pietrabilanca Castel del Monte doc</i> Tormaresca, Puglia	2018	9	62

V i n i r o s a t o

<i>Gemella rosato – Toscana igt</i> Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	2019	8	54
---	------	---	----

V i n i r o s s i

<i>Il Bacialé – Monferrato rosso doc</i> ^{v+} Braidà, Piemonte	2017	8	56
<i>Barbaresco docg</i> ^{v+} Prunotto, Piemonte	2017	10.5	71
<i>Botrosecco Maremma Toscana doc</i> Le Mortelle, Toscana	2017/18	8	56
<i>Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella classico docg, Riserva</i> ^{v+} Masi Agricola, Veneto	2013	13.5	94
<i>Villa Antinori Chianti classico docg, Riserva</i> Marchesi Antinori, Toscana	2015/16	9	61
<i>Masseria Maïme – Salento igt</i> Tormaresca, Puglia	2016	10.5	71

Aperitivi / Bitter

Vol.-%

<i>Campari</i>	23°	4 cl	9
<i>Aperol</i>	11°	4 cl	9
<i>Vermouth Gancia Bianco, Rosso</i>	16°	4 cl	9
<i>Ramazotti</i>	30°	4 cl	9
<i>Amaro Averna</i>	29°	4 cl	9
<i>Fernet Branca</i>	40°	2 cl	9
<i>Pernod</i>	40°	2 cl	9
<i>Porto</i>	20°	5 cl	9
<i>Sherry Tio Pepe</i>	15°	5 cl	9
<i>Absolut Vodka</i>	40°	4 cl	10
<i>Beefeater London Dry Gin</i>	40°	4 cl	10
<i>Sanbittèr (alkoholfrei)</i>		10 cl	5

Whiskey

<i>Ballantine's</i>	40°	4 cl	12
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	40°	4 cl	12
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	40°	4 cl	14
<i>Canadian Club</i>	40°	4 cl	12
<i>Chivas Regal</i>	40°	4 cl	14
<i>Four Roses</i>	40°	4 cl	14
<i>Tullamore Dew</i>	40°	4 cl	13

Liquori

<i>Amaretto di Saronno</i>	28°	4 cl	9
<i>Sambuca Molinari</i>	40°	4 cl	9
<i>Kirsch</i>	37.5°	2 cl	9
<i>Williams</i>	43°	2 cl	9
<i>Vecchia Romagna</i>	38°	2 cl	9
<i>Vieille Prune</i>	41°	2 cl	9
<i>Grand Marnier</i>	40°	2 cl	9

Cognac

<i>Rémy Martin</i>	40°	2 cl	12
<i>Armagnac</i>	40°	2 cl	15
<i>Hennessy XO</i>	40°	2 cl	21

Birra

<i>Eichhof Braugold Premium</i>		33 cl	5.5
<i>Birra Peroni</i>		33 cl	6
<i>Erdinger Weizenbier</i>		50 cl	8
<i>Eichhof (alkoholfrei)</i>		33 cl	5.5

Bibite fredde

<i>San Pellegrino, Acqua Panna</i>	50 cl	5.5
<i>Chinotto</i>	20 cl	5
<i>Aranciata</i>	20 cl	5
<i>Coca-Cola, light, zero</i>	33 cl	5
<i>Sprite</i>	33 cl	5
<i>Rivella rot, blau</i>	33 cl	5
<i>Schweppes Tonic, Bitter Lemon</i>	20 cl	5
<i>Eistee Lemon</i>	30 cl	5
<i>Tomatensaft</i>	20 cl	6
<i>Orangensaft, frisch gepresst</i>	20 cl	6.5

Caffè / Tè

<i>Caffè</i>	4.4
<i>Espresso</i>	4.4
<i>Caffè Hag</i>	4.4
<i>Tè</i>	4.4
<i>Espresso doppio</i>	6
<i>Cappuccino</i>	5.8
<i>Latte macchiato</i>	6
<i>Corretto Grappa o Brandy</i>	7

Stuzzichini

<i>Parmesan</i>	<i>Schälchen</i>	9
<i>Marinierte Oliven</i>	<i>Schälchen</i>	7
<i>Panini come in Italia</i>		8.5
<i>Prosciutto cotto</i>		
<i>Salame</i>		
<i>Mortadella</i>		
<i>Vegetariano</i>		
<i>Pomodoro e mozzarella</i>		

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./858/08.20