

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>	12
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	
<i>Aperol Spritz</i>	14
Aperol, Prosecco, Orange	
<i>Campari Spritz</i>	14
Campari, Prosecco, Orange	
<i>Bellini</i>	12
Prosecco, Pfirsichmark	
<i>Classic Martini</i>	14
Gin, Vermouth Dry, Olive	
<i>Vodkatini</i>	14
Absolut Vodka, Vermouth Dry, Olive	

Longdrink / Cocktail

<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	

Aperitivi Senza Alcol

<i>Virgin Gin Tonic</i>	10
<i>Virgin Caiprinha</i>	10
<i>Virgin Mojito</i>	10
<i>Martini To</i>	10

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		10 cl	75 cl
<i>Valdobbiadene Prosecco superiore docg, extra dry</i> Col de' Salici, Veneto	2024	10	62
<i>Ferrari Perlé brut – Trento doc</i> ^{v+} Ferrari, Trentino	2017/18	14	85
<i>Ferrari Maximum rosé brut Trento doc</i> ^{v+} Ferrari, Trentino		12.5	78
<i>Champagne brut Blanc de Blancs Grande Réserve</i> Jeeper, Champagne, France		19	120

V i n i b i a n c h i

<i>Pinot grigio – Alto Adige doc</i> Alois Lageder, Alto Adige	2023/24	8.5	54
<i>Sauvignon Friuli Colli Orientali doc</i> Torre Rosazza, Friuli-Venezia Giulia	2023	9	56
<i>Sant'Elena – Vernaccia di San Gimignano docg Riserva</i> Teruzzi, Toscana	2021/22	10	64
<i>Fontanelle – Toscana igt</i> Banfi, Toscana	2022/23	11	69

V i n i r o s a t o

<i>Sorélla – Lazio igt</i> Cotarella, Lazio	2023/24	9	62
--	---------	---	----

V i n i r o s s i

<i>Il Bacialé – Monferrato rosso doc</i> ^{v+} Braida, Piemonte	2020	9.5	62
<i>Villa Antinori Chianti classico docg, Riserva</i> Marchesi Antinori, Toscana	2021/22	10	64
<i>Mustazzo Cannonau di Sardegna doc</i> Sella & Mosca, Sardegna	2020/21	11	69
<i>Barolo Riserva docg</i> ^{v+} Beni di Batasiolo, Piemonte	2015/16	13.5	88
<i>Cont'Ugo – Bolgheri doc</i> Tenuta Guado al Tasso, Toscana	2022	14	92
<i>Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella classico docg, Riserva</i> ^{v+} Masi, Veneto	2018	16	105

Aperitivi / Bitter

Vol.-%

<i>Campari</i>	23°	4 cl	10
<i>Aperol</i>	11°	4 cl	10
<i>Vermouth Gancia Bianco, Rosso</i>	16°	4 cl	10
<i>Ramazzotti</i>	30°	4 cl	10
<i>Amaro Averna</i>	29°	4 cl	10
<i>Fernet Branca</i>	40°	2 cl	10
<i>Pernod</i>	40°	2 cl	10
<i>Porto</i>	20°	5 cl	10
<i>Sherry Tio Pepe</i>	15°	5 cl	10
<i>Absolut Vodka</i>	40°	4 cl	12
<i>Vodka Grey Goose</i>	40°	4 cl	16
<i>Malfy Gin</i>	40°	4 cl	12
<i>Beefeater London Dry Gin</i>	40°	4 cl	12
<i>Sanbittèr (alkoholfrei)</i>		10 cl	6
<i>Crodino Biondo (alkoholfrei)</i>		17.5 cl	6

Whiskey

<i>Ballantine's</i>	40°	4 cl	14
<i>Jameson</i>	40°	4 cl	14
<i>Canadian Club</i>	40°	4 cl	14
<i>Chivas Regal</i>	40°	4 cl	16
<i>Four Roses</i>	40°	4 cl	16
<i>Oban</i>	43°	4 cl	18
<i>Glenfiddich</i>	40°	4 cl	14

Liquori

<i>Amaretto di Saronno</i>	28°	4 cl	10
<i>Sambuca Molinari</i>	40°	4 cl	10
<i>Kirsch</i>	37.5°	2 cl	10
<i>Williams</i>	43°	2 cl	10
<i>Vecchia Romagna</i>	38°	2 cl	10
<i>Vieille Prune</i>	41°	2 cl	10
<i>Grand Marnier</i>	40°	2 cl	10
<i>Havana Club 3 Años</i>	40°	4 cl	10
<i>Tequila Altos Plata</i>	41°	2 cl	10

Cognac

<i>Rémy Martin</i>	40°	2 cl	14
<i>Armagnac</i>	40°	2 cl	15
<i>Hennessy XO</i>	40°	2 cl	22

Birra

<i>Eichhof Braugold Premium</i>		33 cl	6.5
<i>Birra Moretti</i>		33 cl	6.5
<i>Erdinger Weizenbier</i>		50 cl	8.5
<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	5.5
<i>Aranciata</i>	20 cl	5.5
<i>Coca-Cola, light, zero</i>	33 cl	5.5
<i>Sprite</i>	33 cl	5.5
<i>Rivella rot</i>	33 cl	5.5
<i>Schweppes Tonic, Bitter Lemon</i>	20 cl	5.5
<i>Eistee Lemon</i>	30 cl	5.5
<i>Tomatensaft</i>	20 cl	6
<i>Orangensaft, frisch gepresst</i>	20 cl	6.75

Caffè / Tè

<i>Caffè</i>	5.2
<i>Espresso</i>	5.2
<i>Caffè Hag</i>	5.2
<i>Tè</i>	6
<i>Espresso doppio</i>	8.8
<i>Cappuccino</i>	6.7
<i>Latte macchiato</i>	6.5
<i>Corretto Grappa o Brandy</i>	8

Stuzzichini

<i>Parmesan</i>	<i>Schälchen</i>	9
<i>Marinierte Oliven</i>	<i>Schälchen</i>	7
<i>Focaccia come in Italia</i>		12
<i>Prosciutto crudo</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./858/02.25