

Informazioni

## **INFORMAZIONI**

**365 TAGE IM JAHR OFFEN!**

**V PIATTI VEGETARIANI** / Vegetarische Gerichte

**ALLE PREISE IN CHF inkl. MWST**

## **ALLERGENE**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## ANTIPASTI

<b>ANTIPASTO DELLA RISERVA</b> Reichhaltiges Antipasti-Buffer all'Italiana	pro Person	24.8
---	------------	------

## PRIMI PIATTI

<b>STROZZAPRETI BUFALA</b> <b>V</b> Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Peperoncino	klein	24.2	26.5
--	-------	------	------

<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie	25.2	27.5
--	------	------

<b>TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO</b> <b>V</b> Eiernudeln, Parmigiano Reggiano DOP, frischer schwarzer Trüffel	36.2	38.5
---	------	------

<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b> <b>V</b> Weissweinrisotto, Steinpilze	26.2	28.5
---	------	------

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Glutenfreie Pasta!

## SECONDI PIATTI

### CARNI

<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE</b> Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce	37.5	43.5
---	------	------

<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO</b> Kalbsschnitzel an einer Trüffelrahmsauce, schwarzer Trüffel	39	45
---	----	----

<b>TAGLIATA DI MANZO «LUCE»</b> Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten, garniert mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano DOP	48.5
--	------

<b>FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI</b> Rindsfilet auf geröstetem Brot, Trüffelsauce, Foie gras, schwarzer Saisontrüffel	58
---	----

<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b> T-Bone Steak vom Grill ab ca. 700 gr, solange Vorrat oder auf Vorbestellung (Beilage pro Person wird zusätzlich verrechnet)	pro 100 gr	18.5
--	------------	------

Zuschlag für Kräuterbutter		3.8
----------------------------	--	-----

*Primi*

*Secondi*

# Secondi

## PESCI

<b>GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA</b> Riesencrevetten, Scampi vom Grill	43.5
<b>CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA</b> (400 - 500 gr) Seeteufel nach romagnolischer Art (Petersilie, Knoblauch, Paniermehl) im Ofen gebacken	45
<b>SOGLIOLA ALLA PIASTRA</b> (600 - 700 gr) Seezunge auf Grillplatte gebraten	52

## I CONTORNI

Risotto, Gemüse, Tagliolini, Bratkartoffeln mit Rosmarin	
Zuschlag für 2. Beilage	7.5

# Dolci

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>TIRAMISÙ</b> Tiramisu	klein	12.5 10.5
<b>TORTA DELLA NONNA</b> Kuchen mit Vanillecrème und Pinienkernen, garniert mit Rahm	klein	12.5 10.5
<b>PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO</b> Rahmpudding mit Waldbeersauce		10.5

# Bevande

## SPUMANTI E CHAMPAGNE

	pro dl	7.5 dl
<b>GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT</b> Lambrusco, frizzante e amabile Ceci, Emilia-Romagna	7.8	49
<b>PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG</b> <b>CONEGLIANO VALDOBBIADENE</b> Glera Col di Rocca, Veneto	9.5	55
<b>«K» PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT DOC</b> Glera, Pinot Noir Refrontolo, Veneto	10.5	65
<b>MOSCATO D'ASTI DOCG</b> Moscato Fabio Perrone, Piemonte	9.8	62
<b>FRANCIACORTA BRUT «CUVÉE PRÉSTIGE» DOCG</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco Ca'del Bosco, Lombardia	14.8	92
<b>CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER</b> <b>COLLECTION 243</b> Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Louis Roederer, France	18.5	125



## APERITIVI

	vol. %		
<b>SANBITTER</b> alkoholfrei		10 cl	5.8
<b>CRODINO</b> alkoholfrei		17.5 cl	8.5
<b>GESPRITZTER WEISSWEIN</b> (süss / sauer)			8.5
<b>CAMPARI</b>	23	4 cl	8
<b>CINZANO ROSSO</b>	15	4 cl	8
<b>MARTINI BIANCO</b>	15	4 cl	8
<b>CYNAR</b>	16.5	4 cl	8
<b>PASTIS 51</b>	45	4 cl	8
Zusatz Soda		10 cl	1.5
Zusatz Orangensaft		10 cl	2

## LONGDRINKS

<b>GRAND TONIC</b>			13.5
Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl, 20 cl Tonic Water			
<b>BACARDI COLA</b>			14.5
Bacardi Carta Blanca 4 cl, Cola 33 cl			
<b>VODKA BITTER LEMON</b>			14.5
Skyy Vodka 4 cl, 20 cl Bitter Lemon			
<b>WHISKEY COLA</b>			15.5
Jack Daniel's No7 4 cl, 33 cl Cola			
<b>BULLDOG GIN TONIC</b>			15.5
Bulldog London Dry Gin 4 cl, 20 cl Tonic Water			

## COCKTAILS

<b>LAMBRUSCO ON ICE</b>			10.5
Lambrusco Ceci, Cinzano Rosso, Orangenscheibe, Eis			
<b>ROSÉ SPRITZ</b>			10.5
Roséwein, Citro, Cranberrysirup, Minze			
<b>MARTINI ROYALE BIANCO</b>			12.5
Martini Bianco, Prosecco, Limette			
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>			12.5
Limoncello, Prosecco, Soda, Pfefferminze, Zitronenscheibe			
<b>APEROL SPRITZ</b>			12.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe			
<b>CAMPARI SPRITZ</b>			12.5
Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheibe			
<b>HUGO</b>			12.5
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze			
<b>NEGRONI</b>			15
Campari, Gin, Cinzano rosso, Orangenscheibe			
<b>KIR ROYAL</b>			16
Franciacorta Ca'del Bosco, Cassis			
<b>MARTINI VIBRANTE &amp; TONIC (NON ALCOLICO)</b>			10
Martini Vibrante, Tonic, Orangenscheibe			



<b>GIN</b>	vol %	4 cl
<b>BULLDOG LONDON DRY GIN</b> , ENGLAND	40	11
<b>MALFY GIN ROSA</b> , ITALIA	41	13.5
<b>VODKA</b>	vol %	4 cl
<b>SKYY</b> , SAN FRANCISCO - USA	40	10
<b>BELVEDERE</b> , POLEN	40	13.5
<b>WHISKEY</b>	vol %	4 cl
<b>JACK DANIEL'S NO7 SOURMASH WHISKEY</b> TENNESSEE, USA	40	11
<b>WILD TURKEY 101 PROOF BOURBON WHISKEY</b> KENTUCKY - USA	50.5	13.5
<b>BUSHMILLS 16 YEARS SINGLE MALT</b> IRISH WHISKEY, IRLAND	40	17.5
<b>GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND</b> SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, SCOTLAND	46	24.5
<b>RUM</b>	vol %	2 cl
<b>APPLETON</b> SIGNATURE BLEND, JAMAICA	40	9
<b>DIPLOMÁTICO MANTUANO 8 YEARS</b> RON EXTRA ANEJO, VENEZUELA	40	9.8
<b>ZACAPA CENTENARIO XO 25 YEARS</b> GRAN RESERVA ESPECIAL, GUATEMALA	40	16.5
<b>TEQUILA - MEXICO</b>	vol %	2 cl
<b>ESPOLON REPOSADO</b> 100% Puro Agave	40	9.5
<b>COGNAC - FRANCE</b>	vol %	2 cl
<b>BISQUIT &amp; DUBOUCHÉ VSPO</b>	40	10.5
<b>HENNESSY X.O</b>	40	18.5
<b>HENNESSY PARADIS RARE COGNAC</b> Le Cognac «PAR EXCELLENCE»	40	55
<b>BRANDY</b>	vol %	2 cl
<b>VECCHIA ROMAGNA RISERVA</b> TRE BOTTI, EMILIA-ROMAGNA - ITALIA	40.8	10.5
<b>TORRES JAIME I 30 YEARS RISERVA</b> DE LA FAMILIA, PENEDÈS - ESPAÑA	38	16.5



## LIQUORI E DISTILLATI

	vol %	2 cl
<b>LIMONCELLO</b> , SICILIA - ITALIA	28	7.5
<b>MELA VERDE</b> VILLA DE VARDÀ, TRENTO - ITALIA	28	8
<b>AMARETTO DISARONNO</b> , LOMBARDIA - ITALIA	28	8
<b>SAMBUCA MOLINARI</b> , LAZIO - ITALIA	40	8
<b>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</b> , COGNAC - FRANCE	40	8.5
<b>BAILEYS</b> , ORIGINAL IRISH CREAM, IRLAND	17	8.5
<b>WILLIAMINE MORAND</b> , WALLIS - SCHWEIZ	43	9.5
<b>CALVADOS</b> CHÂTEAU DU BREVIL VSOP, BRETAGNE - FRANCE	42	9.5
<b>VIEILLE PRUNE VEDRENNE</b> BOURGOGNE - FRANCE	40	9.5

## AMARI - ITALIA

	vol. %	4 cl
<b>BRAULIO AMARO</b> LOMBARDIA	21	8
<b>AVERNA</b> SICILIA	29	8
<b>AMARO MONTENEGRO</b> EMILIA-ROMAGNA	23	8
<b>RAMAZZOTTI</b> LOMBARDIA	30	8
<b>JEFFERSON AMARO IMPORTANTE</b> CALABRIA	30	10.5

## BIRRA ALLA SPINA

<b>ANGELO PORETTI 4 LUPOLI</b>	30 cl	5.8
<b>FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH / SAISONBIER</b>	30 cl	5.5
<b>GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE</b>	20 cl	4.5
<b>GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE</b>	30 cl	5.2

## BIRRA BOTTIGLIE

<b>FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI</b>	33 cl	6.2
<b>DUNKLE PERLE</b>	33 cl	6.2
<b>SCHNEIDER WEISSE WEIZEN HELL</b>	50 cl	9

Bevande

## BIBITE FREDDI

SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA	50 cl	6.5
LIMONATA SAN PELLEGRINO	20 cl	5.8
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	20 cl	5.8
CHINOTTO SAN PELLEGRINO	20 cl	5.8
COCA COLA / ZERO	33 cl	5.5
RIVELLA ROT / BLAU	33 cl	5.5
RAMSEIER APFELSCHORLE	33 cl	5.5
SCHWEPES TONIC / BITTER LEMON	20 cl	5.5
GRANINI ORANGENSAFT / TOMATENSAFT	20 cl	5.5
«ACQUA DI BERNA»	50 cl	3.8
Hahnenwasser Serviceleistung		

## CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO		4.8
DECAFFEINATO		4.8
MACCHIATO		5
DOPPIO		8
CORRETTO GRAPPA		8.5
CAPPUCCINO		5.8
TÈ DIVERSI «SIROCCO»		5.8
Gentle Blue, Jade Oolong, Green Jasmine, Verbena, Camomile Orange Blossoms, Moroccan Mint, Ginger Lemon, Red Kiss		

Grappe

## GRAPPE «VILLA DE VARDA» TRENINO

	vol %	2 cl
<b>GRAN CUVÉE</b>	40	7.5
Teroldego, Pinot Bianco, Müller Thurgau		
<b>NOSIOLA</b>	40	8
Nosiola		
<b>PINOT GRIGIO</b>	40	8.5
Pinot Grigio		
<b>TRIÉ RISERVA</b>	40	8.5
Teroldego, Pinot Bianco, Müller Thurgau		
<b>PINOT NERO RISERVA</b>	40	9.5
Pinot Nero		
<b>MOSCATO RISERVA</b>	40	9.5
Moscato Giallo		
<b>LUIGI DOLZAN (Magnum 150 cl)</b>	40	10.5
<b>STRAVECCHIA</b>		
Gewürztraminer, Müller Thurgau, Teroldego		
<b>AMARONE STRAVECCHIA</b>	40	12.5
Corvina, Molinara & Rondinella		
<b>MÜLLER THURGAU</b>	40	12.5
<b>STRAVECCHIA-RONCOLA</b>		
Müller Thurgau		
<b>NONNO GIOVANNI STRAVECCHIA</b>	40	12.5
Moscato Giallo, Müller Thurgau, Teroldego		



<b>GRAPPE</b>	vol%	2 cl
<b>MONCALVINA</b> Moscato d'Asti Luigi Coppo, Piemonte	40	12.5
<b>BAROLO BUSSIA</b> Nebbiolo Parusso, Piemonte	45	12.5
<b>SAFFREDI</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Fattoria Le Puppille-Elisabetta Geppetti, Toscana	45	12.5
<b>ELISI</b> Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon Berta, Piemonte	43	12.5
<b>PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ</b> Zibibbo Donnafugata, Sicilia	42	12.5
<b>MILLE E UNA NOTTE</b> Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah Donnafugata, Sicilia	42	12.5
<b>QUATR NAS</b> Nebbiolo, Barbera, Pinot Nero, Cabernet Rocche dei Manzoni, Piemonte	44	12.5
<b>TIGNANELLO</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon Antinori, Toscana	42	12.5
<b>NONINO RISERVA 8 YEARS</b> Moscato, Friulano, Merlot, Schioppettino Nonino, Friuli-Venezia Giulia	43	12.5
<b>LUCE</b> Merlot, Sangiovese Jacopo Poli Tenuta Luce, Toscana	40	14.5
<b>TURRIGA</b> Cannonau, Malvasia Nera, Carignano, Bovale Sardo Antonio Argiolas, Sardegna	42	14.5
<b>ORNELLAIA</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Tenuta dell'Ornellaia, Toscana	42	14.5
<b>TRE SOLI TRE</b> Nebbiolo Berta, Piemonte	43	16.5
<b>SASSICAIA</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Tenuta San Guido, Toscana	40	16.5
<b>BAROLO (20 Jahre alt)</b> Nebbiolo Marolo, Piemonte	50	18.5