



RISTORANTE DELL'ANGELO



„In Piazza Grande da tre generazioni!“

APERTO TUTTI I GIORNI

Jeden Tag geöffnet / Ouvert tous les jours / Open every day

11:30 - 14:30 17:00 - 01:00

Piazza Grande

CH - 6600 Locarno

Tel.: +41 91 751 81 75

Fax: +41 91 751 82 56

E-mail: info@ristorante-dell-angelo.ch

www.ristorante-dell-angelo.ch

IVA COMPRESA

MwSt inbegriffen / TVA comprise / VAT included

PIATTO DEL GIORNO
Tagesgericht / Plat du jour / Dish of the day

CHF 14.50

LE CARNI E I SALUMI DA NOI PROPOSTI SONO DI PROVENIENZA:

Herkunftsländer der von uns angebotenen Fleisch- und Wurstprodukte:

Les viandes et la charcuterie que nous proposons proviennent:

Origin of the meats and cold meats we offer:

MANZO <i>Rind / Bœuf / Beef</i>	<i>Argentina / Brasile</i> <i>Sudafrica</i>	PROSCIUTTO <i>Schinken / Jambon / Ham</i>	<i>Svizzera</i>
VITELLO <i>Kalb / Veau / Veal</i>	<i>Svizzera</i>	PROSCIUTTO SAN DANIELE <i>San Daniele-Schinken / Jambon San Daniele</i> <i>San Daniele ham</i>	<i>Italia</i>
MAIALE <i>Schwein / Porc / Pork</i>	<i>Svizzera</i>	BRESAOLA <i>Veltliner Trockenfleisch</i> <i>Viande séchée de la Valtellina</i> <i>Valtellina dried meat</i>	<i>Italia</i>
POLLO <i>Hähnchen / Poulet / Chicken</i>	<i>Svizzera / Brasile</i>	SALAME <i>Salami</i>	<i>Svizzera</i>
AGNELLO <i>Lamm / Agneau / Lamb</i>	<i>Nuova Zelanda</i>	SALAME PICCANTE <i>Scharfe Salami / Salami piquant</i> <i>Spicy salami</i>	<i>Italia</i>
CAVALLO <i>Pferd / Cheval / Horse</i>	<i>USA / Canada</i>	PANCETTA <i>Speck / Lard / Bacon</i>	<i>Svizzera</i>
CONIGLIO <i>Kaninchen / Lapin / Rabbit</i>	<i>Italia</i>	COPPA	<i>Italia</i>
TACCHINO <i>Truthahn / Dinde / Turkey</i>	<i>Italia</i>		

LE NOSTRE OFFERTE

Unsere Angebote / Nos offres / Our offers

CHF

TUTTE LE PIZZE TRADIZIONALI

13.50

Jede « tradizionali » Pizza / Toutes les pizzas « tradizionali » / All pizzas « tradizionali »

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

11.–

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum / Spaghettis sauce tomate et basilic
Spaghetti with tomato sauce and basil

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

12.50

Spaghetti Bolognese / Spaghettis à la bolognaise / Spaghetti with Bolognese sauce

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

12.–

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Pfefferschote / Spaghettis à l'ail, huile et piment fort
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

PENNE ALL'ARRABBIATA (con pomodoro, pancetta, parmigiano, peperoncino)

13.–

Penne mit Tomaten, Speck, Parmesan, Pfefferschote
Pennes avec tomate, lard, parmesan, piment fort
Penne with tomato, bacon, parmesan, chilli pepper

PENNE « ALLA VECCHIA MANIERA » (con pomodoro, mozzarella, basilico)

13.–

Penne mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum / Pennes avec tomate, mozzarella, basilic
Penne with tomato, mozzarella, basil

SCALOPPINA DI POLLO IMPANATA CON PATATE FRITTE E VERDURA

14.50

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
Escalope de poulet panée avec pommes frites et légumes
Breaded escalope of chicken with French fried potatoes and vegetables

PETTO DI POLLO ALL'OLIO D'OLIVA E BASILICO CON PATATE FRITTE E VERDURA

14.50

Hühnerbrust mit Olivenöl und Basilikum, Pommes frites und Gemüse
Sûpreme de volaille à l'huile d'olive et basilic, pommes frites et légumes
Chicken breast with olive oil and basil, French fried potatoes and vegetables

COSCE DI POLLO AL ROSMARINO CON PATATE FRITTE E VERDURA

14.50

Hühnerkeulen mit Rosmarin, Pommes frites und Gemüse
Cuisses de poulet au romarin, pommes frites et légumes
Chicken legs with rosemary, French fried potatoes and vegetables

CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON POLENTA NOSTRANA E VERDURA

17.50

Kaninchen nach Jägerart mit rustikaler Polenta und Gemüse
Lapin sauté chasseur avec polenta du pays et légumes
Rabbit hunter's style with rustic polenta and vegetables

LE NOSTRE OFFERTE

Unsere Angebote / Nos offres / Our offers

CHF

COSTOLETTA DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE E VERDURA <i>Schweinekotelett vom Rost mit Pommes frites und Gemüse</i> <i>Côtelette de porc grillée avec pommes frites et légumes</i> <i>Grilled pork chop with French fried potatoes and vegetables</i>	14.50
CORDON BLEU DI MAIALE CON PATATE FRITTE E VERDURA <i>Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Gemüse</i> <i>Cordon bleu de porc avec pommes frites et légumes</i> <i>Cordon bleu of pork with French fried potatoes and vegetables</i>	16.–
OSSOBUCO DI MAIALE ALLA CREMOLATA CON RISOTTO ALLA MILANESE <i>Ossobuco (vom Schwein) « alla cremolata » mit Mailänder Risotto</i> <i>Oso-buco de porc « alla cremolata » avec risotto à la milanaise</i> <i>Ossobuco of pork « alla cremolata » with risotto Milanese style</i>	15.50
ARROSTO DI MAIALE CON PATATE FRITTE E VERDURA <i>Schweinsbraten mit Pommes frites und Gemüse</i> <i>Rôti di porc avec pommes frites et légumes</i> <i>Roast pork with French fried potatoes and vegetables</i>	14.50
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE E VERDURA <i>Rindersteak vom Rost mit Pommes frites und Gemüse</i> <i>Steak de bœuf grillé avec pommes frites et légumes</i> <i>Grilled beefsteak with French fried potatoes and vegetables</i>	18.–
MANZO BRASATO AL MERLOT CON POLENTA NOSTRANA E VERDURA <i>Schmorbraten in Merlot-Sauce mit rustikaler Polenta und Gemüse</i> <i>Bœuf braisé au Merlot avec polenta du pays et légumes</i> <i>Braised beef in Merlot sauce with rustic polenta and vegetables</i>	15.50
HAMBURGER DI MANZO CON PATATE FRITTE <i>Rinder-Hamburger mit Pommes frites</i> <i>Hamburger de bœuf avec pommes frites</i> <i>Beef hamburger with French fried potatoes</i>	14.–
BISTECCA DI CAVALLO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE E VERDURA <i>Pferdesteak vom Rost mit Pommes frites und Gemüse</i> <i>Steak de cheval grillé avec pommes frites et légumes</i> <i>Grilled horse steak with French fried potatoes and vegetables</i>	17.–

PIZZE TRADIZIONALI

CHF

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Tomate, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil

13.50

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
Tomate, mozzarella, anchois
Tomato, mozzarella, anchovies

13.50



SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, olive
Tomaten, Mozzarella, Paprikaschoten, Sardellen, Oliven
Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives
Tomato, mozzarella, peppers, anchovies, olives

13.50

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, cooked ham

13.50

PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella, cipolla / Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, oignons / Tomato, mozzarella, onions

13.50

CALABRESE

Pomodoro, parmigiano, aglio, origano, peperoncino
Tomaten, Parmesan, Knoblauch, Oregano, Pfefferschote
Tomate, parmesan, ail, origan, piment fort
Tomato, parmesan, garlic, oregano, chilli pepper

13.50

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, champignons / Tomaten, Mozzarella, Pilze
Tomate, mozzarella, champignons / Tomato, mozzarella, mushrooms

13.50

GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola / Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola
Tomate, mozzarella, gorgonzola / Tomato, mozzarella, gorgonzola

13.50

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, capperi
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Kapern
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, câpres
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, capers

13.50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Paprikaschoten, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres
Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers

13.50

I SUPPLEMENTI VENGONO CALCOLATI A PARTE (PREZZI PAG. 8)

Extras werden separat berechnet (Preise Seite 8)

Les suppléments sont facturés à part (prix pag. 8)

Extras are charged separately (prices pag. 8)

PIZZE TRADIZIONALI

CHF

MARINARA

13.50

Pomodoro, aglio, origano, olio d'oliva / Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl
Tomate, ail, origan, huile d'olive / Tomato, garlic, oregano, olive oil

DELL'ANGELO

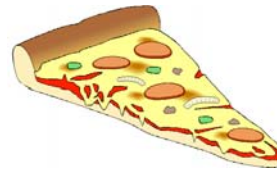
13.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Paprikaschoten, Sardellen,
Oliven, Kapern
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers

CALZONE

13.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, uovo
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg



QUATTRO FORMAGGI

13.50

Pomodoro, mozzarella, 4 tipi di formaggio
Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten
Tomate, mozzarella, 4 variétés fromages
Tomato, mozzarella, 4 kind of cheeses

TONNO E CIPOLLA

13.50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, thon, oignons / Tomato, mozzarella, tuna, onions

PROSCIUTTO E FUNGHI

13.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

VEGETARIANA

13.50

Pomodoro, mozzarella, verdure miste / Tomaten, Mozzarella, gemischte Gemüse
Tomate, mozzarella, légumes mêlés / Tomato, mozzarella, mixed vegetables

GORGONZOLA E PROSCIUTTO

13.50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, gekochter Schinken
Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cuit
Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham

ROMANA

13.50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres / Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers

GORGONZOLA E CIPOLLA

13.50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla / Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons / Tomato, mozzarella, gorgonzola, onions

I SUPPLEMENTI VENGONO CALCOLATI A PARTE (PREZZO PAG. 8)

Extras werden separat berechnet (Preise Seite 8)

Les suppléments sont facturés à part (prix pag. 8)

Extras are charged separately (prices pag. 8)

PIZZE SPECIALI

CHF

CARPACCIO

21.–

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Rauke, Parmesan
Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
Tomato, mozzarella, beef carpaccio, rocket, parmesan

BOSCAIOLA

20.–

Pomodoro, mozzarella, bresaola, champignons, scaglie di parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Pilze, Parmesan
Tomate, mozzarella, viande séchée, champignons, parmesan
Tomato, mozzarella, dried meat, mushrooms, parmesan

TOSCANA

17.50

Pomodoro, mozzarella, pancetta, champignons, uovo
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, Ei
Tomate, mozzarella, lard, champignons, œuf
Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, egg

PROSCIUTTO CRUDO

18.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / Tomaten, Mozzarella, roher Schinken
Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomato, mozzarella, raw ham

SALMONE

19.50

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, cipolla, capperi
Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Zwiebeln, Kapern
Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres
Tomato, mozzarella, smoked salmon, onions, capers

CAPRESE

16.50

Pomodori freschi, mozzarella, basilico, olio d'oliva
Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
Tomate frais, mozzarella, basilic, huile d'olive
Fresh tomato, mozzarella, basil, olive oil



BUFALA

17.50

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico / Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum
Tomate, mozzarella de bufflonne, basilic / Tomato, buffalo mozzarella, basil

MASCARPONE E RUCOLA

18.–

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola / Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rauke
Tomate, mozzarella, mascarpone, roquette / Tomato, mozzarella, mascarpone, rocket

BIANCANEVE

18.–

Mozzarella, mascarpone, ricotta / Mozzarella, Mascarpone, Quark
Mozzarella, mascarpone, fromage blanc / Mozzarella, mascarpone, cottage cheese

FUNGHI PORCINI

18.50

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini / Tomaten, Mozzarella, Steinpilze
Tomate, mozzarella, cèpes / Tomato, mozzarella, mushrooms

I SUPPLEMENTI VENGONO CALCOLATI A PARTE (PREZZO PAG. 8)

Extras werden separat berechnet (Preise Seite 8)

Les suppléments sont facturés à part (prix pag. 8)

Extras are charged separately (prices pag. 8)

PIZZE SPECIALI

CHF

SALAME

17.–

*Pomodoro, mozzarella, salame / Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomate, mozzarella, salami / Tomato, mozzarella, salami*

DIAVOLA

17.50

*Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive / Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven
Tomate, mozzarella, salami piquant, olives / Tomato, mozzarella, spicy salami, olives*

FRUTTI DI MARE

19.–

*Pomodoro, frutti di mare / Tomaten, Meeresfrüchte
Tomate, fruits de mer / Tomato, seafood*



HAWAII

17.–

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas / Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple*

DISNEY

16.–

*Pomodoro, mozzarella, patate fritte, ketchup / Tomaten, Mozzarella, Pommes frites, Ketchup
Tomate, mozzarella, pommes frites, ketchup / Tomato, mozzarella, French fried potatoes, ketchup*

QUESTI SUPPLEMENTI VENGONO CALCOLATI A PARTE:

Diese Extras werden separat berechnet: / Ces suppléments sont facturés à part :

These extras are charged separately:

- PIZZA CON PASTA INTEGRALE

1.50

Pizza mit Vollkornteig / pizza avec pâte complète / pizza with wholemeal dough

- PROSCIUTTO CRUDO / roher Schinken / jambon cru / raw ham

5.–

- SALAME / Salami / salami / salami

3.50

- SALAME PICCANTE / scharfe Salami / salami piquant / spicy salami

4.–

- PANCETTA / Speck / lard / bacon

4.–

- BRESAOLA / Trockenfleisch / viande séchée / dried meat

5.–

- CARPACCIO DI MANZO / Rinder-Carpaccio / carpaccio de boeuf / beef carpaccio

5.50

- SALMONE AFFUMICATO / Räucherlachs / saumon fumé / smoked salmon

6.–

- FUNGHI PORCINI / Steinpilze / cèpes / mushrooms (ceps)

5.–

- RUCOLA / Rauke / roquette / rocket

2.–

- MASCARPONE / Mascarpone / mascarpone / mascarpone

3.–

- RICOTTA / Quark / fromage blanc / cottage cheese

3.–

- MOZZARELLA DI BUFALA

4.–

Büffel-Mozzarella / mozzarella de bufflonne / buffalo mozzarella

- SCAGLIE DI PARMIGIANO

3.–

Parmesan-Käse / fromage parmesan / parmesan cheese

- POMODORI FRESCHI / frische Tomaten / tomates frais / fresh tomatoes

3.–

- ANANAS / Ananas / ananas / pineapple

3.50

- FRUTTI DI MARE / Meeresfrüchte / fruits de mer / seafood

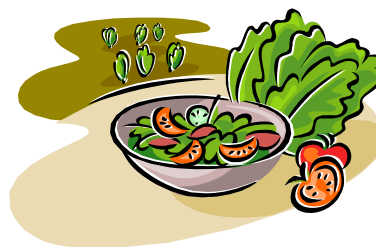
5.50

INSALATE

Salate / Salades / Salads

CHF

<p>INSALATA « CESARE » (con salsa « Cesare ») <i>(insalata verde con scaglie di parmigiano, crostini di pane, petto di pollo grigliato)</i> <i>Grüner Salat mit Parmesan-Käse, Croûtons, gegrillte Hühnerbrust (mit « Cesare » sauce)</i> <i>Salade verte avec fromage parmesan, croûtons, suprême de volaille grillé (avec sauce « César »)</i> <i>Green salad with parmesan cheese, croûtons, grilled chicken breast (with « Caesar » dressing)</i></p>	18.–
<p>INSALATA « FITNESS » (con olio d'oliva e aceto balsamico) <i>(insalata mista con rucola e bocconcini di petto di tacchino)</i> <i>Gemischter Salat mit Rauke und Putenbrust (mit Olivenöl und Balsamessig)</i> <i>Salade mêlée avec roquette et suprême de dinde (avec huile d'olive et vinaigre balsamique)</i> <i>Mixed salad with rocket and turkey breast (with olive oil and balsamic vinegar)</i></p>	18.–
<p>INSALATA NIZZARDA * <i>(insalata mista con uovo, acciughe, capperi, olive, tonno, fagiolini, asparagi)</i> <i>Nizza-Salat (gemischter Salat mit Ei, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch, grüne Bohnen, Spargeln)</i> <i>Salade niçoise (salade mêlée avec œuf, anchois, câpres, olives, thon, haricots verts, asperges)</i> <i>Niçoise salad (mixed salad with egg, anchovies, capers, olives, tuna, French beans, asparagus)</i></p>	17.–
<p>INSALATA CAPRISELLA (con olio d'oliva e aceto balsamico) <i>(insalata verde con mozzarella di bufala, pomodoro, origano, olive)</i> <i>Grüner Salat mit Büffel-Mozzarella, Tomaten, Oregano, Oliven (mit Olivenöl und Balsamessig)</i> <i>Salade verte avec mozzarella de bufflonne, tomate, origan, olives (avec huile d'olive et vinaigre balsamique)</i> <i>Green salad with buffalo mozzarella, tomato, oregano, olives (with olive oil and balsamic vinegar)</i></p>	18.–
<p>INSALATA CAPRESE (pomodoro, mozzarella, basilico) (con olio d'oliva) <i>Caprese-Salat (Tomaten, Mozzarella, Balikum) (mit Olivenöl)</i> <i>Salade caprese (tomate, mozzarella, basilic) (avec huile d'olive)</i> <i>Caprese salad (tomato, mozzarella, basil) (with olive oil)</i></p>	18.–
<p>INSALATA POMODORO, TONNO E CIPOLLA * <i>Salat Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln / Salade tomate, thon et oignons</i> <i>Salad tomato, tuna and onions</i></p>	11.–
<p>INSALATA DI POMODORI * <i>Tomatensalat / Salade de tomates / Tomato salad</i></p>	8.–
<p>INSALATA MISTA * <i>Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad</i></p>	9.50
<p>INSALATA MISTA PICCOLA * <i>Kleiner gemischter Salat / Petite salade mêlée / Small mixed salad</i></p>	7.50
<p>INSALATA VERDE * <i>Grüner Salat / Salade verte / Green salad</i></p>	8.–
<p>INSALATA VERDE PICCOLA * <i>Kleiner grüner Salat / Petite salade verte / Small green salad</i></p>	5.50



* **SALSE PER INSALATA** / Salat-Saucen / Sauces à salade / Salad dressings:
 - **SALSA ITALIANA** / Italienische Sauce / Sauce italienne / Italian dressing
 - **SALSA FRANCESE** / Französische Sauce / Sauce française / French dressing

ANTIPASTI FREDDI

Kalte Vorspeisen / Hors-d'œuvre froids / Cold hors d'œuvres

CHF

PIATTO TICINESE (affettato misto)

20.–

Tessiner Platte (gemischter Aufschnitt)

Assiette tessinoise (assiette de charcuterie)

Ticinese dish (assortment of cold meats)

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE

22.–

Roher San Daniele-Schinken

Jambon cru San Daniele

Raw San Daniele ham



BRESAOLA DELLA VALTELLINA

20.–

CON RUCOLA, NOCI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Veltliner Trockenfleisch mit Rauke, Nüsse und Parmesan-Käse

Viande séchée de la Valtellina avec roquette, noix et fromage parmesan

Valtellina dried meat with rocket, nuts and parmesan cheese

CARPACCIO DI MANZO ALLA PIEMONTESE

22.–

(con rucola, champignons e scaglie di parmigiano)

Rinder-Carpaccio nach Piemonteser Art (mit Rauke, Pilze und Parmesan-Käse)

Carpaccio de bœuf à la piémontaise (avec roquette, champignons et fromage parmesan)

Beef carpaccio Piedmontese style (with rocket, mushrooms and parmesan cheese)

TARTARE DI MANZO

26.–

CON TOAST E BURRO

Rinder-Tatar mit Toast und Butter

Tartare de bœuf avec toast et beurre

Beef tartare with toast and butter

SALMONE AFFUMICATO

23.–

CON CIPOLLA, CAPPERI, TOAST E BURRO

Räucherlachs mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter

Saumon fumé avec oignons, câpres, toast et beurre

Smoked salmon with onions, capers, toast and butter

COCKTAIL DI GAMBERETTI

17.–

Crevetten-Cocktail

Cocktail de crevettes

Shrimp cocktail

MINESTRE
Suppen / Potages / Soups

CHF

MINISTRONE TICINESE

10.–

Tessiner Gemüsesuppe
Potage tessinois aux légumes
Ticinese vegetable soup

VELLUTATA DI TIGLIO AL BIANCO DI POLLO

8.50

Linden-Cremesuppe
Velouté de tilleul
Cream of linden soup

CREMA DI POMODORO

8.50

Tomatencremesuppe
Crème de tomate
Cream of tomato soup

BRODO DI MANZO ALL'UOVO CON CROSTINI DI PANE

9.–

Fleischbrühe mit Ei und Croûtons
Bouillon à l'œuf avec croûtons
Broth with egg and croûtons

CONSOMMÉ CELESTINA

7.50

Kraftbrühe Célestine
Consommé Célestine
Clear soup Célestine



CONSOMMÉ AL PORTO

7.50

Kraftbrühe mit Portwein
Consommé au Porto
Clear soup with Port

CONSOMMÉ AL SHERRY

7.50

Kraftbrühe mit Sherry
Consommé au Xérès
Clear soup with Sherry

ANTIPASTI CALDI

Warme Vorspeisen / Hors-d'œuvre chauds

Warm hors d'œuvres

CHF

BRUSCHETTE AL POMODORO, OLIO D'OLIVA E BASILICO

10.–

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

Pain grillé avec tomate, huile d'olive et basilic

Toasted bread with tomato, olive oil and basil

BRUSCHETTE ALL'AGLIO E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

14.–

Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch und Steinpilzen

Pain grillé avec ail et cèpes

Toasted bread with garlic and mushrooms

FOCACCINA-PIZZA ALL'OLIO D'OLIVA E ROSMARINO

11.–

Focaccina-Pizza mit Olivenöl und Rosmarin

Focaccina-pizza avec huile d'olive et romarin

Focaccina-pizza with olive oil and rosemary

12 LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

22.–

12 Schnecken « Bourguignonne »

12 escargots à la bourguignonne

12 snails Bourguignonne style

6 LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

15.–

6 Schnecken « Bourguignonne »

6 escargots à la bourguignonne

6 snails Bourguignonne style

RISOTTI E PASTE

Risotti und Nudelgerichte / Risotti et Pâtes / Risotti and Pasta

CHF

RISOTTO DELLA CASA (con funghi porcini) 20.–

Risotto nach Art des Hauses (mit Steinpilzen) / Risotto Maison (aux cèpes)

Our special risotto (with mushrooms)

RISOTTO ALLA MILANESE (allo zafferano) 17.–

Mailänder Risotto (mit Safran) / Risotto à la milanaise (au safran)

Risotto Milanese style (with saffron)

RISOTTO ALLA PARMIGIANA 17.–

Parmesan risotto / Risotto au parmesan

Risotto with parmesan

POLENTA NOSTRANA CON FUNGHI PORCINI 20.–

Rustikale Polenta mit Steinpilzen / Polenta du pays avec cèpes

Rustic polenta with mushrooms

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 18.–

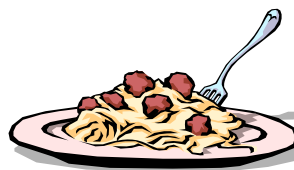
Lasagne Bolognese / Lasagnes à la bolognaise

Lasagne Bolognese style

LASAGNE VEGETARIANE 18.–

Vegetarische Lasagne / Lasagnes végétariennes

Vegetarian lasagne



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI 18.–

Tortelloni mit Quark- und Spinatfüllung / Tortellonis au fromage blanc et épinards

Tortelloni filled with cottage cheese and spinach

RAVIOLONI AI GAMBERETTI E ZUCCHINE 19.–

Ravioloni mit Crevetten- und Zucchini füllung

Ravioloni aux crevettes et courgettes

Ravioloni filled with shrimps and courgettes

AGNOLOTTI AL MASCARPONE, RADICCHIO E SPECK 19.–

Agnolotti mit Mascarpone-, Radicchio- und Speckfüllung

Agnolottis aux mascarpone, chicorée rouge et lard

Agnolotti filled with mascarpone, radicchio and bacon

GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI 18.–

Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Nüsse / Gnocchis au gorgonzola et noix

Gnocchi with gorgonzola sauce and nuts

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 16.–

Gnocchi in Butter und Salbei / Gnocchis au beurre et sauge

Gnocchi with butter and sage

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO 16.–

Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum / Gnocchis au sauce tomate et basilic

Gnocchi with tomato sauce and basil

PASTE
Nudelgerichte / Pâtes / Pasta

CHF

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

20.–

Tagliatelle mit Steinpilzen / Tagliatelles aux cèpes

Tagliatelle with mushrooms

TAGLIATELLE ALLE VERDURE GRIGLIATE

17.–

Tagliatelle mit Grillgemüse / Tagliatelles avec légumes grillés

Tagliatelle with grilled vegetables

TAGLIATELLE AL SALMONE, GAMBERETTI, RUCOLA E ZAFFERANO

20.–

Tagliatelle mit Lachs, Crevetten, Rauke und Safran

Tagliatelles avec saumon, crevettes, roquette et safran

Tagliatelle with salmon, shrimp, rocket and saffron

PENNE AI 4 FORMAGGI

17.–

Penne mit 4 Käsesorten / Pennes aux 4 fromages

Penne with 4 cheese sauce

PENNE AL SALMONE E VODKA

18.–

Penne mit Lachs und Wodka / Pennes avec saumon et vodka

Penne with salmon and vodka

SPAGHETTI « GRAN DUCATO »

17.–

(con pomodoro, pinoli, rosmarino, peperoncino)

Spaghetti mit Tomaten, Pinienkerne, Rosmarin, Pfefferschote

Spaghettis avec tomate, pignons, romarin, piment fort

Spaghetti with tomato, pine-nuts, rosemary, chilli pepper

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

17.–

(con pomodoro, acciughe, capperi, olive, prezzemolo, origano, peperoncino)

Spaghetti mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Petersilie, Oregano, Pfefferschote

Spaghettis avec tomate, anchois, câpres, olives, persil, origan, piment fort

Spaghetti with tomato, anchovies, capers, olives, parsley, oregano, chilli pepper

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

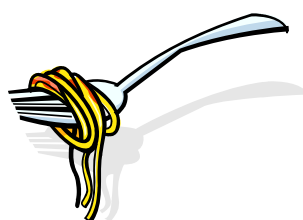
18.–

(con pancetta, uovo, parmigiano, panna)

Spaghetti mit Speck, Ei, Parmesan, Rahm

Spaghettis avec lard, œuf, parmesan, crème

Spaghetti with bacon, egg, parmesan, cream



DALLA GRIGLIA
Fleischgerichte vom Rost
Grillades / Grilled meat dishes

CHF

FILETTO DI MANZO 37.–
Rinderfilet / Filet de bœuf
Fillet of beef

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA O « CAFÉ DE PARIS » 34.–
Entrecote vom Rost oder mit Kräuterbutter
Entrecôte de bœuf grillée ou Café de Paris
Grilled sirloin steak or with herb butter

PAILLARD DI VITELLO 32.–
Kalbsschnitzel / Escalope de veau
Veal escalope

FILETTO D'AGNELLO 33.–
Lammfilet / Filet d'agneau
Fillet of lamb



COSTOLETTE DI AGNELLO 34.–
Lammkoteletts / Côtelettes d'agneau
Lamb chops

FILETTO DI CAVALLO 31.–
Pferdefilet / Filet de cheval
Fillet of horse

ENTRECÔTE DI CAVALLO 29.–
Pferde-Entrecote / Entrecôte de cheval
Horse entrecôte

**QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON VERDURA E A SCELTA PATATE FRITTE
O PASTA O RISO IN BIANCO**

Diese Gerichte werden mit Gemüse und wahlweise Pommes frites oder Nudeln oder Butterreis
Ces plats sont servis avec des légumes et à choix pommes frites ou pâtes ou riz au beurre
These dishes are served with vegetables and of your choice French fried potatoes or pasta
or butter rice

SPECIALITÀ DELLA CASA
Spezialitäten des Hauses / Spécialités de la maison
Our special dishes

CHF

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 39.–

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce / Filet de bœuf au poivre vert

Fillet of beef with green pepper sauce

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA VIENNESE (SCALOPPINA IMPANATA) 32.–

Wiener Kalbsschnitzel (paniertes Schnitzel)

Escalope de veau viennoise (escalope panée)

Wiener schnitzel (breaded veal slice)

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA 33.–

CON RISOTTO ALLA MILANESE

Kalbsschnitzel mit rohem Schinken und Salbei, Mailänder Risotto

Saltimbocca de veau avec jambon cru et sauge, risotto à la milanaise

Veal escalope with raw ham and sage, risotto Milanese style

CORDON BLEU DI VITELLO 35.–

Cordon bleu (vom Kalb) / Cordon bleu de veau

Cordon bleu (of veal)

CORDON BLEU DI VITELLO CON FORMAGGIO GORGONZOLA 36.–

Cordon bleu (vom Kalb) mit Gorgonzola-Käse

Cordon bleu de veau avec fromage gorgonzola

Cordon bleu (of veal) with gorgonzola cheese

PICCATA DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI 35.–

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen / Escalope de veau aux cèpes

Veal escalope with mushrooms

PICCATA DI VITELLO AL VINO BIANCO 34.–

Kalbsschnitzel in Weissweinsauce / Escalope de veau au vin blanc

Veal escalope with white wine sauce

PICCATA DI VITELLO AL MARSALA 34.–

Kalbsschnitzel in Marsalasauce / Escalope de veau au Marsala

Veal escalope with Marsala sauce

FILETTO D'AGNELLO SU SALSÀ DI TIMO 34.–

Lammfilet in Thymiansauce / Filet d'agneau au thym

Fillet of lamb with thyme sauce

**QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON VERDURA E A SCELTA PATATE FRITTE
O PASTA O RISO IN BIANCO**

Diese Gerichte werden mit Gemüse und wahlweise Pommes frites oder Nudeln oder Butterreis

Ces plats sont servis avec des légumes et à choix pommes frites ou pâtes ou riz au beurre

*These dishes are served with vegetables and of your choice French fried potatoes or pasta
or butter rice*

PESCI DI LAGO, DI MARE E CROSTACEI

Süßwasserfische, Meeresfische und Krustentiere

Poissons du lac, de la mer et crustacés

Freshwater fish, sea fish and shellfish

CHF

FILETTO DI TROTA SALMONATA ALL'ARANCIA

30.–

Lachsforellenfilet in Orangensauce

Filet de truite saumonée à l'orange

Fillet of salmon trout with orange sauce

FILETTI DI PESCE PERSICO DORATO ALLA SALVIA

33.–

Barschfilets in Butter und Salbei

Filets de perche au beurre et sauge

Perch fillet with butter and sage

FILETTO DI ROMBO IN SALSA AL VINO BIANCO

43.–

SU JULIENNE DI VERDURE

Steinbuttfilet in Weisswein und Gemüse-Julienne

Filet de turbot au vin blanc et julienne de légumes

Turbot fillet in white wine and julienne vegetables

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

33.–

Wolfsbarschfilet nach Mittelmeerart

Filet de bar à la méditerranée

Bass fillet Mediterranean style

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

46.–

Seezunge nach Müllerinart

Sole meunière

Sole meunière



SOGLIOLA ALLA GRIGLIA

46.–

Seezunge gegrillt

Sole grillée

Grilled sole

CODE DI GAMBERONI AL WHISKY

38.–

Riesengarnelen in Whiskysauce

Crevettes géantes au whisky

King prawns with Whisky sauce



CODE DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA

38.–

Riesengarnelen gegrillt

Crevettes géantes grillées

Grilled king prawns

QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON VERDURA E A SCELTA PATATE BOLLITE O RISO IN BIANCO

Diese Gerichte werden mit Gemüse und wahlweise Salzkartoffeln oder Butterreis

Ces plats sont servis avec des légumes et à choix pommes nature ou riz au beurre

These dishes are served with vegetables and of your choice boiled potatoes or butter rice

PIATTI PER DUE PERSONE

Gerichte ab zwei Personen / Plats à partir de deux personnes

Dishes for at least two people

CHF

PIATTI CON UNA PREPARAZIONE DI CIRCA 20 MINUTI

Zubereitung der Gerichte ca. 20 Minuten

Plats exigeant une attente d'environ 20 minutes

Dishes needing a preparation of approx. 20 minutes



SMINUZZATO DI VITELLO AL CURRY

Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce / Émincé de veau au curry

Creamed sliced veal with curry sauce

per pers. 36.–

CHATEAUBRIAND « DELL'ANGELO » (doppio filetto di manzo)

Doppeltes Rinderfilet / Filet de bœuf double

Double fillet of beef

per pers. 47.–

FONDUE BOURGUIGNONNE (200 GR. PER PERS.)

(filetto di manzo / Rinderfilet / filet de bœuf / fillet of beef)

per pers. 47.–

FONDUE CHINOISE DI MANZO A VOLONTÀ

Rindfleischfondue chinoise nach Belieben

Fondue chinoise de bœuf à volonté

Beef fondue chinoise at pleasure

per pers. 40.–

VERDURE, UOVA E FORMAGGIO

Gerichte mit Eiern, Gemüse und Käsesorten

Légumes, œufs et fromage / Vegetables, eggs and cheese

CHF

PIATTO DI VERDURE MISTE

Gemischte Gemüseplatte / Assiette de légumes mêlés

Dish of mixed vegetables



18.–

PIATTO DI VERDURE MISTE CON UOVO AL TEGAME

Gemischte Gemüseplatte mit Spiegelei / Assiette de légumes mêlés avec œuf sur plat

Dish of mixed vegetables with fried egg

19.–

PIATTO DI VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA (con olio d'oliva)

Gemischte Grillgemüse-Platte (mit Olivenöl) / Assiette de légumes grillés (avec huile d'olive)

Dish of grilled vegetables (with olive oil)

17.–

OMELETTE ALLE VERDURE E FUNGHI PORCINI

Omelett mit Gemüse und Steinpilzen / Omelette au légumes et cèpes

Omelette with vegetables and mushrooms

16.–

PORZIONE DI FORMAGGIO MISTO

Gemischte Käseplatte / Portion de fromages divers

Dish of mixed cheeses

14.–



MEZZA PORZIONE DI FORMAGGIO MISTO

Gemischte halbe Käseplatte / Demi-portion de fromages divers

Half dish of mixed cheeses

9.50

I VINI DELLA NOSTRA CANTINA

Weine aus unserem Keller / Les vins de notre cave / Wines from our cellar

VINI BIANCHI

Weissweine / Vins blancs / White wines

Merlot del Ticino DOC

Fendant "Les Murettes" AOC

Pinot Grigio del Friuli DOC



5 dl 7,5 dl

28.— 38.—

38.—

40.—

VINI ROSATI

Roséweine / Vins rosés / Rosé wines

Merlot del Ticino DOC

Oeil de Perdrix de Neuchâtel AOC

7,5 dl

38.—

40.—

VINI ROSSI SVIZZERI

Schweizere Rotweine / Vins rouges suisses / Swiss red wines

Merlot del Ticino "Viti" DOC

Merlot del Ticino "Riserva" DOC

Merlot del Ticino "Tendro" DOC (Matasci)

Merlot del Ticino "Selezione d'ottobre" DOC (Matasci)

Merlot del Ticino "Vino Generoso" DOC (Matasci)

Merlot del Ticino "Rose Rosse" DOC (Matasci)

Merlot del Ticino "Tre Terre" DOC (Chioldi)

Merlot del Ticino "Riserva Barbarossa" DOC (Terreni alla Maggia)

Merlot del Ticino "Saleggi" DOC (Delea)

Merlot del Ticino "Carato" barrique DOC (Delea)

Merlot del Ticino "Giornico Oro" DOC (Gialdi)

Merlot del Ticino "Sassi Grossi" barrique DOC (Gialdi)

Merlot del Ticino "Enoteca Convento" DOC (Chiericati)

Merlot del Ticino "Sinfonia" barrique DOC (Chiericati)

Merlot del Ticino "Vallombrosa" DOC (Tamborini)

Dôle des Monts AOC (Gilliard-Sion)

3,75 dl 5 dl 7,5 dl

20.—

37.—

24.— 37.—

27.— 39.—

25.— 37.—

27.— 39.—

38.—

31.— 42.—

28.— 40.—

32.— 43.—

40.— 58.—

30.— 41.—

75.—

28.— 38.—

45.— 65.—

30.— 40.—

20.— 40.—

VINI ROSSI FRANCESI

Französische Rotweine / Vins rouges français / French red wines

Châteauneuf-du-Pape (Côtes du Rhône)

St-Émilion Grand Crus (Bordeaux)

7,5 dl

55.—

55.—

VINI ROSSI ITALIANI

Italianische Rotweine / Vins rouges italiens / Italian red wines

Barolo DOCG (Piemonte)

Barbera d'Asti DOCG (Piemonte)

Brunello di Montalcino DOCG (Toscana)

Chianti Ruffino Riserva Ducale DOCG (Toscana)

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Toscana)

Nero d'Avola DOC (Sicilia)



7,5 dl

70.—

30.—

72.—

42.—

41.—

37.—

CHAMPAGNE

Moët & Chandon "Brut Impérial"

3,75 dl

55.—

7,5 dl

88.—

SPUMANTI

Sekt / Vins mousseux / Sparkling wines

Pinot di Pinot

Asti Spumante

2 dl

9.80

7,5 dl

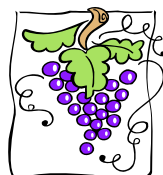
40.—

MATASCI
Vini & distillati dal 1921

VINI BIANCHI APERTI

Offene Weissweine / Vins blancs en carafe / White house wines

	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Merlot del Ticino</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.–</i>
<i>Fendant</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.–</i>
<i>Frascati</i>	<i>3.50</i>	<i>7.–</i>	<i>10.50</i>	<i>17.50</i>
<i>Frizzantino</i>	<i>3.50</i>	<i>7.–</i>	<i>10.50</i>	<i>17.50</i>



VINO ROSATO APERTO

Offener Roséwein / Vin rosé en carafe / Rosé house wine

	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Merlot del Ticino</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.–</i>

VINI ROSSI APERTI

Offene Rotweine / Vin rouges en carafe / Red house wines

	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Merlot del Ticino</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.–</i>
<i>Nostrano Bondola</i>	<i>3.50</i>	<i>7.–</i>	<i>10.50</i>	<i>17.50</i>
<i>Dôle</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.–</i>
<i>Barbera</i>	<i>3.50</i>	<i>7.–</i>	<i>10.50</i>	<i>17.50</i>
<i>Chianti</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.–</i>

BIRRA ALLA SPINA

Bier vom Fass / Bière à la pression / Draught beer

	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Birrino</i>	<i>3.30</i>		
<i>Media</i>		<i>4.40</i>	
<i>Grande</i>			<i>6.90</i>
<i>Birrino panaché</i>	<i>3.30</i>		
<i>Media panaché</i>		<i>4.40</i>	
<i>Grande panaché</i>			<i>6.90</i>



BIRRE IN BOTTIGLIA

Flaschenbiere / Bières en bouteille / Bottled beers

	<i>3 dl</i>
<i>Birra scura / dunkles Bier</i> <i>Bière brune / Dark beer</i>	<i>4.80</i>
<i>Birra analcolica / Alkoholfreies Bier</i> <i>Bière sans alcool / Non-alcoholic beer</i>	<i>4.80</i>
<i>Heineken</i>	<i>5.–</i>



APERITIVI

Aperitive / apéritifs / aperitifs

Martini bianco	4 cl	5.–
Martini rosso	4 cl	5.–
Campari Bitter	4 cl	5.–
Campari Soda	10 cl	5.–
Cynar	4 cl	5.–
Appenzeller	4 cl	5.50
Ramazotti	4 cl	5.50
Aperol	4 cl	5.–
Pastis 51	4 cl	5.50
Pernod	4 cl	5.50
Ricard	4 cl	5.50
Porto bianco	4 cl	5.50
Porto rosso	4 cl	5.50
Sherry „Tio Pepe“	4 cl	5.50
Analcolico (bianco/rosso)	10 cl	4.50

LIQUORI

Liköre / liqueurs / liqueurs

Averna	32%	4 cl	5.50
Grand Marnier	40%	2 cl	7.50
Cointreau	40%	2 cl	7.50
Nocino „Ratalià“	28%	2 cl	5.50
Sambuca	40%	2 cl	5.90
Jägermeister	35%	4 cl	5.50
Fernet Branca	40%	2 cl	5.50
Fernet Menta	37%	2 cl	5.50
Limoncello	30%	2 cl	5.90
Disaronno	28%	4 cl	5.90
Baileys	17%	4 cl	8.50
Montenegro	23%	4 cl	5.50

BEVANDE ANALCOLICHE

alkoholfreie Getränke / boissons sans alcool
non-alcoholic drinks

Acqua minerale (naturale / gassata)	3 dl	4.30
Acqua minerale (naturale / gassata)	10 dl	8.90
Coca Cola	2 dl	3.20
Coca Cola (normale / light / zero)	3 dl	4.30
Coca Cola	5 dl	6.50
Tè freddo (limone / pesca)	2 dl	3.20
Tè freddo (limone / pesca)	3 dl	4.30
Tè freddo (limone / pesca)	5 dl	6.50
Sinalco	3 dl	4.30
Rivella (rossa / blu / verde)	3 dl	4.30
Fanta	3 dl	4.30
Gazosa	3 dl	4.30
Mosto	3 dl	4.30
Apfelsaft / jus de pommes / apple juice		
Schweppes Tonic	2 dl	4.30
Bitter Lemon	2 dl	4.30
Lemon Soda	2 dl	4.30
Virano rosso	2 dl	4.30
roter Traubensaft / jus de raisin rouge / red grape juice		
Succhi di frutta diversi	2 dl	4.50
Fruchtsäfte / jus de fruits / fruit juices		
Succo di pomodoro	2 dl	4.50
Tomatensaft / jus de tomate / tomato juice		
Sciroppo	3 dl	2.–
Sirup / sirup / syrup		

ALCOLICI

Spirituososen / spiritueux / alcoholic drinks

Grappa Ticinese	37%	2 cl	5.80
Kirsch	37%	2 cl	6.–
Williamine	43%	2 cl	6.–
Pflümli	41%	2 cl	6.–
Gin Gordon	37%	4 cl	9.50
Jamaica Rhum	40%	4 cl	8.50
Bacardi Rhum	37%	4 cl	9.50
Vodka	37%	4 cl	8.50
Martell (Cognac)	40%	2 cl	8.50
Remy Martin VSOP	40%	2 cl	9.50
Brandy Maison	36%	2 cl	5.80
Vecchia Romagna	38%	2 cl	6.50
Calvados	40%	2 cl	6.50
Whisky Ballantine's	40%	4 cl	11.–
Whisky Glen Grant	40%	4 cl	11.–
Whisky Chivas Regal	40%	4 cl	13.–

COCKTAILS

Campari Orange	7.50
Gin Tonic	11.–
Vodka Orange	11.–
Cuba Libre (Bacardi - Coca Cola)	12.–
Whisky Cola	12.–

BEVANDE CALDE

warme Getränke / boissons chaudes / warm drinks

Espresso liscio	2.50
Espresso macchiato	2.60
Espresso crème	2.70
Caffè liscio	3.30
Caffè latte	3.40
Caffè crème	3.60
Espresso liscio hag	2.70
Espresso macchiato hag	2.80
Espresso crème hag	2.90
Caffè liscio hag	3.40
Caffè latte hag	3.50
Caffè crème hag	3.70
Espresso corretto Grappa	3.80
Espresso corretto Cognac	3.80
Espresso corretto Fernet Branca	3.80
Espresso corretto Vecchia Romagna	3.90
Espresso corretto Sambuca	3.90
Espresso corretto Baileys	3.90
Espresso doppio	4.30
Cappuccino	4.–
Latte macchiato	3.40
Cioccolata (fredda / calda)	3.60
Ovomaltina (fredda / calda)	3.60
Latte (fredda / calda)	2.70
Tè / infusioni diverse	3.–
Punch al rhum	5.–
Punch all'arancio	5.–
Vin brûlé	5.–
Colazione	20.–
Frühstück / Petit déjeuner / Breakfast	

