



APERITIVI

Apérol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Negroni	11.00
Americano	10.50
Moscow Mule	12.00
Caipirinha	11.00
Mojito	11.00
Martini Dry	11.00
Lucky Driver	9.00



LE INSALATE

Insalata verde <i>Blattsalat</i>	9.00
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	10.50
Pomodoro e cipolle <i>Tomate und Zwiebeln</i>	9.00
Pomodori e mozzarella <i>Tomaten und Mozzarella</i>	18.00

GLI ANTIPASTI

Caprino della Vallemaggia <i>Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal</i>	14.00
Gazpacho andaluso <i>Andalusische kalte Suppe</i>	15.00
Salametto nostrano <i>Tessiner Salami</i>	10.00
Tagliere Ticinese <i>Tessiner Platte</i>	24.00

PIATTI FREDDI

Vitello Tonnato <i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	27.00
Roastbeef freddo <i>Kaltes Roastbeef</i>	28.00

PIATTI CALDI

Lasagna Gourmet <i>Gourmet Lasagne</i>	24.00
Cannelloni di Magro <i>Cannelloni mit Ricotta und Spinat</i>	22.00
Parmigiana <i>Auberginenauflauf</i>	23.00
Parmigiana vegana <i>Veganer Auberginenauflauf</i>	26.00



FOCACCE

Focaccia rosmarino, sale grosso marino, basilico	16.00
<i>Rosmarin, grobes Meersalz, Basilikum</i>	
Focaccia Caprese	19.00
<i>Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola</i>	
Focaccia cipolle e rosmarino	16.00
<i>Zwiebeln und Rosmarin</i>	

PIZZE

Marinara	15.50
<i>Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio extravergine di oliva</i> <i>Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine</i>	
Margherita	16.00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, olio extravergine di oliva</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine</i>	
Napoli	21.50
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, alici, origano</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilets, Oregano</i>	
Diavola	21.50
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, pepperoncino</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Chilischote</i>	
Prosciutto	21.00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
Prosciutto e funghi	22.00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Pilze</i>	
Parmigiana	22.00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano, basilico</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Grana Padano, Basilikum</i>	
Bufala	24.00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala fresca, basilico</i> <i>Tomatensauce, frischer Büffelmozzarella, Basilikum</i>	
Romana	23.50
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, alici, olive taggiasche, capperi, origano</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Taggiasca-Oliven, Kapern, Oregano</i>	
Capricciosa	25.00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella, cotto, champignon, olive taggiasche, carciofini</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Artischocken</i>	



PIZZE

Quattro Stagioni	25.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofini <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Pilze, Artischocken</i>	
Pugliese	22.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, parmigiano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tropea Zwiebeln, Parmesan</i>	
Quattro formaggi	25.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, mix di formaggi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Käsemischung</i>	
Cortile	28.00
Mozzarella, mix funghi, cipolla di Tropea, guanciale, rosmarino, peperoncino <i>Mozzarella, Pilzmischung, Tropea Zwiebeln, Guanciale, Rosmarin, Chili</i>	
Gorgonzola e pera	25.00
Mozzarella, gorgonzola, pere, noci <i>Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Walnüsse</i>	
Rucola mascarpone	22.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>	
Crudo	25.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohrschinken</i>	
Guanciale cipolla	24.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, cipolla di Tropea <i>Tomatensauce, Mozzarella, Guanciale, Tropea Zwiebeln</i>	
Speck cipolla porcini	23.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, cipolla di Tropea, funghi porcini <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Tropea Zwiebeln, Steinpilze</i>	
Vegetariana	24.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika</i>	
Tonno e cipolle	24.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Tropea Zwiebeln</i>	
Pizza Jazz	28.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, crudo, stracciatella, rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Stracciatella, Rucola</i>	
Pizza Jazz Bianca	28.00
Mozzarella, insalata, stacciatella, <i>Mozzarella, Salate, Stracciatella</i>	



DOLCI

Tiramisù fatto in casa <i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	12.00
Tris di Dessert <i>Trio von Desserts</i>	21.00
Torta di pane <i>Tessiner Brotkuchen</i>	10.00
Apfelstrudel con gelato alla vaniglia <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	11.00
Sorbetto all'uva americana con grappa <i>Amerikanisches Traubensorbet mit Grappa</i>	12.00
Gelati e sorbetti (1 pallina) Gelato artigianale Ticinese Gelateria Svizzera di Iryna Losa Pelloni Riazzino <i>Gelati : Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Pistacchio, Farina buona</i> <i>Sorbetti : Fragola, Lampone, Williams, Limone, Uva americana</i> <i>Eis und Sorbet (1 Kugel)</i> <i>Eis: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Pistazie, gutes Mehl</i> <i>Sorbets: Erdbeere, Himbeere, Williams, Zitrone, Americana-Traube</i>	3.50

BEVANDE

CAFFÈ & TÈ

Espresso		3.00
Espresso coretto		4.00
Espresso doppio		5.00
Caffè tazza grande		4.00
Cappuccino		5.00
Latte bicchiere	30 cl	2.00
Tè diversi		3.00



ACQUA MINERALE

San Pellegrino	50 cl	5.00
	75 cl	7.50
Acqua Panna	50 cl	5.00
	75 cl	7.50

BIBITE

Coca Cola	33 cl	5.00
Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella Rossa	33 cl	5.00
Rivella Blau	33 cl	5.00
Schweppes Tonic	20 cl	5.00
Schweppes Lemon	20 cl	5.00
Lemonsoda	20 cl	5.00
Sinalco	30 cl	5.00
Gasosa limone	35 cl	5.00
Gasosa mandarino	35 cl	5.00
Gasosa lampone	35 cl	5.00
Apfelschorle	33 cl	5.00
The freddo	35 cl	5.00
Succo d'arancio	20 cl	5.00
Crodino	18 cl	5.00
Sciroppo	30 cl	5.00



BIRRA

San Gottardo alla spina	20 cl	4.00
	30 cl	5.50
	50 cl	8.00
Erdinger Weissbier	50 cl	8.00
Corona	33 cl	7.00
Sonnwendlig birra senz'alcool	33 cl	6.00

AMARI

Amaro Averna	4 cl	6.50
Fernet Branca	2 cl	6.50
Montenegro	4 cl	6.50
Ramazzotti	4 cl	6.50
Amaretto di Saronno	4 cl	6.50
Jefferson Amaro Importante	4 cl	6.50
Amaro del Capo Calabria	4 cl	6.50
Cointreau Rèmy	2 cl	6.50
Grand Marnier	2 cl	6.50

ACQUAVITE

Williamine	2 cl	6.50
Kirsch	2 cl	6.50
Nocino	2 cl	6.50
Limoncello	2 cl	6.50
Grappa Ticinese	2 cl	6.50



SUPERALCOLICI

GRAPPA

Grappa

dalla montagna magica, Huber	42%	2 cl	8.00
Ticinese barricata, Rosselli	48%	2 cl	8.00
Vallombrosa Chiara, Tamborini	43%	2 cl	6.00
Vallombrosa Rovere, Tamburini	45%	2 cl	8.00
di Uva Americana, Silbernagl	45%	2 cl	6.00
di Moscato, Valdavi, Berta	40%	2 cl	8.00
Barrique del Limousin, Francoli	42,5%	2 cl	10.00
della donna selvatica, Nebbiolo da Barolo, Levi	42%	2 cl	10.00
Tradizione Barrique, Bocchino	42%	2 cl	10.00
Legno Diciotto, Montagner	45%	2 cl	11.00
Monovitigno, vinacce fresca uva Merlot, Nonino	41%	2 cl	6.00

GIN

Bombay Sapphire Dry	40%	4 cl	10.00
Mare Mediterranean Gin	42,7%	4 cl	12.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry	47%	4 cl	13.00
Le Tribute Gin	43%	4 cl	14.00
Elephant London Dry Gin	45%	4 cl	14.00
Gin Bisbino Ginger Dry	40%	4 cl	13.00



SUPERALCOLICI

WHISKY

Ballantine's Blended Scotch Whisky	40%	4 cl	10.00
Ardbeg 10 years old, Isle of Islay	46%	4 cl	12.00
Lagavulin 16 years, Isle of Islay	43%	4 cl	14.00
The Macallan 12 years, Speyside	40%	4 cl	13.00
The Macallan 18 years, Speyside	43%	4 cl	15.00
Glenkinchie 12 years, Lowlands	43%	4 cl	13.00
Craggenmore 12 years, Highland	40%	4 cl	13.00
Oban 14 years, West Highland	43%	4 cl	14.00
Dalwhinnie 15 years, Highland	43%	4 cl	13.00

VODKA

Apsolut Vodka Svezia	40%	4 cl	13.00
Beluga Noble Vodka Montenegro	40%	4 cl	14.00
Smirnoff Vodka Russia	40%	4 cl	12.00



VINO AL CALICE

Le Colture “Pianer” Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry	1 dl	7.00
Antica Fratta Franciacorta DOCG Brut Lombardia	1 dl	11.00
Merlot Bianco Bianco da uve Merlot DOC Canetti Losone	1 dl	5.00
Cala Silente Vermentino DOC Santadi Sulcis Sardegna	1 dl	6.00
Lugana Mandolara Lugana DOC Le Morette Lago di Garda	1 dl	6.50
Roero Arneis Arneis DOCG Vietti Piemonte	1 dl	8.00
Chardonnay barrique Chardonnay Planeta DOC Menfi Sicilia	1 dl	12.00
Rosè Lagrein Lagrein Rosè DOC Hofstätter Alto Adige	1 dl	6.00
Rosè di Luna Merlot/Gamaret Rosato Delea Losone	1 dl	6.00
Merlot Rosso Merlot del Ticino DOC Canetti Losone	1 dl	5.00
Villa Santera Primitivo di Manduria Leone de Castris Puglia	1 dl	6.50
Rossobastardo Sangiovese/Merlot/Cab.Sau Cesarini Sartori Umbria	1 dl	7.00
Campo al Mare BOLGHERI DOC Merlot/Cab.Sau/Cab.Franc/Petit Verdot Toscana	1 dl	9.00
“Pin” Monferrato Nebbiolo/Barbera La Spinetta Piemonte	1 dl	12.00
Moscato Bricco Quaglia Moscato d'Asti DOCG La Spinetta Piemonte	1 dl	5.50



VINO IN BOTTIGLIE

BIANCHI

Le Colture “Pianer” Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry	75 cl	45.00
Antica Fratta Franciacorta DOCG Brut Lombardia	75 cl	69.00
Prima Goccia Petite Arvine IGT Chiodi Ascona	75 cl	65.00
Terre Alte Bianco da uve Merlot DOC Gialdi Mendrisio	75 cl	42.00
Cala Silente Vermentino DOC Santadi Sulcis Sardegna	75 cl	42.00
Lugana Mandolara Lugana DOC Le Morette Lago di Garda	75 cl	45.50
Roero Arneis Arneis DOCG Vietti Piemonte	75 cl	56.00
Vie di Romans Piere Sauvignon Blanc DOC Gallo Friuli	75 cl	65.00
Chardonnay barrique Chardonnay Planeta DOC Menfi Sicilia	75 cl	73.00

ROSÈ

Rosè Lagrein Lagrein Rosè DOC Hofstätter Alto Adige	75 cl	42.00
Rosa di Luna Merlot/Gamaret Rosato Delea Losone	75 cl	42.00

ROSSI

Ultima Goccia Merlot Ticino DOC Chiodi Ascona	75 cl	68.00
La Carrà Merlot Ticino DOC Haldemann Minusio	75 cl	48.00
Ripasso La Musa Valpolicella Classico Superiore DOC Veneto	75 cl	41.00



VINO IN BOTTIGLIE

Villa Santera Primitivo di Manduria Leone de Castis Puglia	75 cl	45.50
Rossobastardo Sangiovese/Merlot/Cab.Sau Cesarini Sartori Umbria	75 cl	49.00
Campo al Mare BOLGHERI DOC Merlot/Cab.Sau/Cab.Franc/Petit Verdot Toscana	75 cl	63.00
Sottobosco TI DOC Merlot/Cab.Sauv/Cab.Franc/Gamaret/Petit Verdot	75 cl	69.00
“Pin” Monferrato DOC Nebbiolo/Barbera La Spinetta Piemonte	75 cl	75.00
Bricco dell’Uccellone Barbera d’Asti DOCG Braida Piemonte	75 cl	89.00
Tignanello Sangiovese/Cab.Sauv/Cab.Franc Antinori Toscana	75 cl	160.00