

Desserts e Gelati / Desserts & Ice creams

Tiramisù alle fragole e albicocche <i>Tiramisu with strawberries and apricots</i>	15.00
Una Pavlova nello spirito del Ciani <i>Pavlova Ciani</i>	15.00
Coppa Danimarca / Danish Sundaes Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato fondente, panna montata, mandorle <i>Vanilla ice cream, dark chocolate sauce, whipped cream, almonds</i>	12.00
Coppa Romanoff / Romanoff Sundaes Fragole, Grand-Marnier, panna, gelato alla vaniglia e fragola, mandorle <i>Strawberries, Grand-Marnier, whipped cream, vanilla and strawberry ice cream, almonds</i>	12.00
Coppa "Ciani" / "Ciani" Sundaes Pan di Spagna con salsa ai lamponi, insalatina di fragole, frutti di bosco al liquore d'arancia, gelato alla doppia panna e meringa, sorbetto esotico, panna montata <i>Sponge cake with raspberry's sauce, strawberries, soft fruits flavored with orange liqueur, double cream and meringue ice cream, exotic sorbet, whipped cream</i>	12.00
Fragole con gelato / Strawberries with ice cream	6.00
Gelato con salsa al cioccolato / Ice cream with chocolate sauce	6.00
La pallina a scelta tra... / Ice cream by the scoop... <i>Fragola/lampone, limone/limo, vaniglia, cioccolato, stracciatella, caffè, meringa e doppia panna</i> <i>Strawberry/raspberry, lemon/lime, vanilla, chocolate, choc-chip, coffee, double cream and meringue ice creams</i>	3.50

Dichiarazione / Declaration

La nostra cucina è impostata in modo classico, con lavorazioni tradizionali che possono contenere allergeni, glutine e lattosio. Siete pertanto pregati di far presente al personale di servizio le vostre esigenze alimentari specifiche di modo che le pietanze possano essere preparate in modo adeguato. Grazie.

Our cuisine bases on a traditional making that implies the possible existence of allergen, gluten and lactose. Consequently, you are invited to kindly communicate to our service staff if you have any specific requirements, in order that the food can be adequately prepared.

Le carni e i prodotti ittici / Meats and Fishery products

Le nostre carni di vitello e maiale sono prodotte in Svizzera. La carne bovina viene prodotta in Svizzera, Argentina o Irlanda. I salumi sono di produzione svizzera o italiana. Il pollame è di origine svizzera o francese.

L'agnello è di origine irlandese. I pesci (salvo dichiarazione) sono di pesca selvatica del Mare del Nord o Mediterraneo. Gli astici sono del Maine, le capesante canadesi o scozzesi, i gamberi d'Argentina.

Our veal and pork meats are produced in Switzerland. The bovine meat comes from Switzerland, Argentina or Ireland. The cold cuts are Swiss and Italian. The poultry is produced in Switzerland and France.

The lamb is Irish. The fishes (except declaration) are wild caught from the North Sea or Mediterranean Sea.

The lobsters come from Maine, the scallops are Canadian or Scottish, the gambas come from Argentina.

Caffetteria / Refreshments

Espresso	3.80
Orzo, Decaffeinato, Ginseng / Barely, Decaffeinated, Ginseng	
Tazza grande / Large cup	4.80
Caffè corretto / Spiked coffee	4.80
Mini-cappuccino / Cappuccino	4.20 / 4.80
Latte macchiato	4.80
Crema fredda al caffè / Coffee cream	6.00
Caffè shakerato / Iced Coffee	6.00
Corretto / Spiked coffee.	8.00
Irish coffee	10.00
Cioccolata densa (bianca, cioccolato) con panna <i>Thick hot chocolate (white or normal) with whipped cream</i>	6.00
Caotina / Hot chocolate	5.00
Tè e infusi / Tea and infusions	4.50
Spremuta d'arancia piccola - grande / Fresh-squeezed juice small - big	5.00 / 7.00

Soft Drinks

Acqua Panna e San Pellegrino 50 cl <i>Mineral water still and sparkling 50 cl</i>	5.00
Sprite / Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl / Te freddo / Fanta	5.00
Schweppes Tonic / Ginger Ale / Lemon 20 cl	5.00
Ginger Beer / Tonic Indian Fever Tree 20 cl	5.00
Chinotto 20 cl	5.00
Succhi di frutta 20 cl / Fruit juices	5.00
Gazzosa ticinese 33 cl / Local gazzosa	5.00
Redbull 25 cl	5.00

Aperitivo / Aperitif

Sanbitter rosso o bianco 10 cl / Sanbitter red or white	5.00
Crodino 10 cl	5.00
Campari Soda / Aperol Soda	6.00

Birre / Beers

Eichhof Lager 20 cl / 33 cl / 50cl alla Spina	4.00 / 6.00 / 8.00
Panaché 20 cl / 33 cl / 50cl alla Spina	4.00 / 6.00 / 8.00
Erdinger 50 cl	10.00
Ittinger 33 cl	8.00
Lagunitas IPA 35, 50 cl	9.00
Heineken Club Bottle 33 cl / Heineken O.O, 33 cl	6.00
Sol 33 cl	6.00
Moretti Rossa 33 cl	8.00

Vini al bicchiere / Wines by glass

Bollicine / Sparkling wines

Prosecco Special Cuvée Brut Zonin	7.50 1dl / 45.00 bott
Franciacorta Alma Bellavista	13.00 1dl / 79.00 bott
Champagne Deutz	15.00 1dl / 90.00 bott

Bianchi / White wines

Elisir Trapletti	8.50 1dl / 51.00 bott
Ticinello Bianco Zanini	7.50 1dl / 45.00 bott
Roncaia Bianco Vinattieri Ticinesi	9.00 1dl / 54.00 bott
Le Vaglie Verdicchio dei Castelli di Jesi MG Antonucci	9.50 1dl / 57.00 bott

Rosati / Rosé wines

Serra Lori Argiolas	7.50 1dl / 45.00 bott
-----------------------	-----------------------

Rossi

Ticinello Rosso Zanini	7.50 1dl / 45.00 bott
Roncaia Riserva Vinattieri Ticinesi	9.00 1dl / 54.00 bott
Merlot del Ticino Tre Terre Chiodi	8.50 1dl / 51.00 bott
Chianti Classico Riserva Querciabella	9.00 1dl / 54.00 bott
Sancerre Domaine Vacheron	19.00 1dl / 115.00 bott

Classici / Creazioni

Hugo / Spritz	10.00
Bellini / Rossini	15.00
Kir Royal	20.00
Americano / Sbagliato / Milano Torino / Bloody Mary	12.00
Gin Tonic - Lemon, Vodka Tonic - Lemon - Redbull, Rum e Cola, Whiskey Cola	14.00
..... i nostri Premium / our long drinks Premium	18.00
Negroni, Mojito, Margarita, Caipirinha, Old Fashioned, Moscow Mule, Long Island Piña Colada, Cosmopolitan, Daiquiri, Black Russian, White Lady, Whiskey Sour, Sex on the Beach, Martini Dry.... e tanti altri /and many others....	15.00
Virgin Mary / Virgin Hugo/ Virgin Mojito / Virgin Colada	8.00
Ciani Mule <i>Vodka Infusa con zenzero, succo di cetriolo e pepe, Top Up Ginger Beer</i>	15.00
Whiskey Smash <i>Whiskey, lamponi, menta e succo di limone</i>	15.00
Clover Club <i>Gin, succo di limone, sciroppo di lampone, bianco d'uovo</i>	15.00
Dark & Stormy <i>Kraken Rum, lime, Top Up Ginger Beer</i>	15.00
Exotic Mojito <i>Rum, liquore al mango, midori, sciroppo al passion fruit, lime, zucchero di canna, menta</i>	15.00

Amari / Bitters

Averna, Amaro Lucano, Montenegro, Sambuca, Amaro Generoso, Brancamenta, Limoncello, Cynar, Amaro del Capo, Appenzeller, Abricotine, Jägermeister, Braulio, Grappa, Nocino, Williams, Mirto, Rabarbaro Zucca

Tutte le sere Aperitivo By Ciani. All the evenings Aperitif by Ciani.

Proposte per uno spuntino / For a light lunch...

Toast prosciutto e formaggio

Toast with ham & cheese

9.00

Insalata mista

Mixed salad

12.00

Pomodoro alla caprese

Caprese salad

19.00

Crudo Piora d'Oro con melone

Piora d'Oro raw ham with melon

26.00

Tagliere di salumi

Platter of cold cuts

26.00

Tagliere di formaggi (6 tipi)

Platter of cheeses (6 types)

25.00

Tartare di Manzo "Ciani"

"Ciani" beef tartare

37.00

Spaghetti al pomodoro, al ragù o all'arrabbiata

Spaghetti with tomato, meat or arrabbiata sauce

22.00

Tutti i prezzi sono IVA inclusa. All the prices are VAT included.