

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 specifics 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.

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

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
Ciocolata densa (bianca, cioccolato) con panna	6.00
<i>Thick hot chocolate (white or normal) with whipped cream</i>	
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	5.00
<i>Mineral water still and sparkling 50 cl</i>	
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
Charme Spumante Brut Delea	8.50 1dl / 51.00 bott
Franciacorta Alma Bellavista	13.00 1dl / 79.00 bott
Champagne Deutz	15.00 1dl / 90.00 bott

Bianchi / White wines

Ticinello Bianco Zanini	7.50 1dl / 45.00 bott
Roncaia Bianco Vinattieri Ticinesi	9.00 1dl / 54.00 bott
Chardonnay Wise Margaret River	9.00 1dl / 54.00 bott
Vermentino di Sardegna Contini	8.00 1dl / 48.00 bott

Rosati / Rosé wines

Serra Lori Argiolas	8.00 1dl / 48.00 bott
-----------------------	-----------------------

Rossi

Ticinello Rosso Zanini	7.50 1dl / 45.00 bott
Roncaia Riserva Vinattieri Ticinesi	9.00 1dl / 54.00 bott
Merlot Ariete Valsangiacomo	9.00 1dl / 54.00 bott
Cabernet Sauvignon Wise Margaret River	13.50 1dl / 81.00 bott
Bourgogne Domaine Thierry Mortet	13.00 1dl / 78.00 bott

Classici / Creazioni

Hugo / Spritz	10.00
Bellini / Rossini	15.00
Kir Royal	20.00
American / 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

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	8.00
---	------

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

Toast prosciutto e formaggio

<i>Toast with ham & cheese</i>	9.00
------------------------------------	------

Insalata mista

<i>Mixed salad</i>	12.00
--------------------	-------

Pomodoro alla caprese

<i>Caprese salad</i>	19.00
----------------------	-------

Crudo Piora d'Oro con mozzarella

<i>Piora d'Oro raw ham with melon</i>	26.00
---------------------------------------	-------

Tagliere di salumi

<i>Platter of cold cuts</i>	26.00
-----------------------------	-------

Tagliere di formaggi (6 tipi)

<i>Platter of cheeses (6 types)</i>	25.00
-------------------------------------	-------

Tartare di Manzo "Ciani"

<i>"Ciani" beef tartare</i>	38.00
-----------------------------	-------

Spaghetti al pomodoro, al ragù o all'arrabbiata

<i>Spaghetti with tomato, meat or arrabbiata sauce</i>	22.00
--	-------

Gelato con salsa al cioccolato / Ice cream with chocolate sauce

	6.00
--	------

La pallina a scelta tra... / Ice cream by the scoop...

	3.50
--	------

Fragola/lampone, limone/lime, vaniglia, cioccolato, stracciatella, caffè, meringa e doppia panna

Strawberry/raspberry, lemon/lime, vanilla, chocolate, choc-chip, coffee, double cream and meringue ice creams