

## taglieri, salumi & formaggi

CHF 15,00  
☞ ☼  
**Bruschetta al pomodoro**  
Pane di Altamura, pomodoro ramato, aglio e basilico fresco  
**Altamura-Brot, Rispentomaten, Knoblauch und frisches Basilikum**

CHF 25,00  
**Bruschetta Valtellina**  
Pane di Altamura, bresaola della Valtellina, formaggio fresco cremoso e rucola  
**Altamura-Brot, Veltliner Bresaola, frischer Streichkäse und Rucola**

CHF 25,00  
**Gnocco fritto**  
Prosciutto crudo di San Daniele e stracchino  
**Frittierter Hefeteig mit San Daniele Rohschinken und "Stracchino" Streichkäse**

CHF 30,00  
☼  
**Tagliere al Piazza**  
Prosciutto crudo di San Daniele, salame „Milano“, pancetta, bresaola e Pecorino di Pienza  
**San Daniele Rohschinken, Mailänder Salami, Speck, Bresaola und Pecorino aus Pienza**



## dall'orto

CHF 12,00  
☞ ☼  
**Insalata verde**  
Lollo verde, formentino e salsa italiana  
**Grüner Lollo, Feldsalat und italienisches Dressing**

CHF 14,00  
☞ ☼  
**Insalata mista**  
Lollo verde e rossa, formentino, carote, peperoni, cetrioli, radicchio e salsa italiana  
**Grüner und roter Lollo, Feldsalat, Karotten, Paprika, Gurken, Radicchio und italienisches Dressing**

CHF 25,00  
☞ ☼  
**Caprese**  
Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala, basilico fresco, origano e salsa italiana  
**Ochsenherztomate, Büffel-Mozzarella, frisches Basilikum, Oregano und italienisches Dressing**

CHF 29,00  
**Insalata di pollo**  
Lattuga romana, pancetta croccante, crostini, scaglie di Parmigiano, petto di pollo alla piastra e salsa „al Piazza“  
**Römersalat, knuspriger Speck, Croûtons, Parmesanflocken, gegrillte Hähnchenbrust und „al Piazza“ Dressing**



## bambini

CHF 8,00  
☞ ☼  
**Patatine Fritte**  
**Pommes Frites**

CHF 12,00  
☞  
**Pomodoro**  
Penne al pomodoro  
**Penne mit Tomatensauce**

CHF 14,00  
**Bolognese**  
Penne alla bolognese  
**Penne mit Bolognese-Sauce**

CHF 18,00  
**Impanata**  
di maiale con patatine fritte  
**Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites**

☼ Dalle 14.00 alle 18.00 serviamo unicamente i piatti contrassegnati con questo simbolo.  
Von 14 bis 18 Uhr servieren wir nur Speisen, die mit diesem Symbol markiert sind.

☞ Vegetariano | Vegetarisch ☼ Piccante | Scharf



## i classici primi piatti

CHF 19,00  
☞  
**AOP**  
Spaghetti aglio, olio e peperoncino  
**Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili**

CHF 20,00  
☞  
**3 pomodori**  
Spaghetti con salsa di pomodoro, pomodori confit, tris di pomodorini e basilico fresco  
**Spaghetti mit Tomatensauce, Tomatenconfit, bunten Kirschtomaten und frischem Basilikum**

CHF 21,00  
☞ ☼  
**Arrabbiata**  
Spaghetti all'arrabbiata  
**Spaghetti an einer scharfen Tomatensauce**

CHF 25,00  
☞  
**Cacio e pepe**  
Mezzamanica con Pecorino e mix di pepi  
**Mezzamanica mit Pecorino und Pfeffermischung**

CHF 25,00  
**Carbonara della tradizione**  
Spaghetti con guanciale, tuorlo d'uovo e Pecorino Romano  
**Spaghetti mit „Guanciale“, Eigelb und Pecorino Romano**

CHF 26,00  
☞  
**Pesto**  
Trofie al pesto di nostra produzione con patate e fagiolini  
**Trofie mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen**

CHF 26,00  
**Bolognese**  
Tagliatella con ragù alla bolognese della casa  
**Tagliatella mit Bolognese-Rindsragout nach Art des Hauses**



## le terracotte

CHF 26,00  
**Sorrentina**  
Gnocchi di patate gratinati alla sorrentina con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico  
**Gratinierte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella und Basilikum**

CHF 28,00  
☼  
**Lasagne**  
gratinate al ragù di manzo alla bolognese  
**Gratinierte Lasagne mit Bolognese-Rindsragout**

CHF 14,00  
☞  
**Zuppa del giorno**  
**Tagessuppe**



## i tegami

CHF 21,00  
☞ ☼  
**Uova „in purgatorio“**  
Uova cucinate nella salsa di pomodoro piccante, cipolla e Parmigiano  
**Spiegeleier in einem würzigen Tomaten-Zwiebeln-Eintopf mit Parmesan**

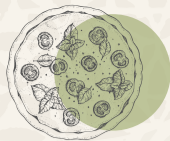
CHF 35,00  
☼  
**Galletto e peperoni**  
Galletto nostrano (450g), salsa di peperoni piccanti e peperoni alla Stroganoff servito con bruschetta all'aglio  
**Ganzes Hähnchen (450g), würzige Paprikasöße und Stroganoff-Paprika, dazu Knoblauch-Bruschetta**

CHF 40,00  
**Guancetta di vitello**  
Guancetta di vitello brasata al vino rosso con purè di patate e caponata  
**In Rotwein geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree und Gemüse-Caponata**

- Carne, pesce, formaggio e pane di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna all'interno del ristorante.
- Richiedi l'elenco degli allergeni se soffri di intolleranze o allergie alimentari.
- Non serviamo alcol (vino, birra e superalcolici) ai minori di 18 anni.
- Prezzi in CHF IVA inclusa.

- **Fleisch, Fisch, Käse und Brot aus Schweizer Herkunft, sofern nicht anders auf der Tafel im Restaurant vermerkt.**
- **Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien oder an Unverträglichkeiten leiden.**
- **Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren (Wein, Bier oder Spirituosen).**
- **Preis inkl. MwSt.**





la pizza

Ogni supplemento | **Jedes Extra** | + CHF 3,00  
Pizza su due piatti | **Pizza auf zwei Tellern** | + CHF 2,00

- CHF 17,00 **Margherita**  
Pomodoro, mozzarella, basilico  
**Tomaten, Mozzarella, Basilikum**
- CHF 19,00 **Marinara**  
Pomodoro, alici Armatore, capperi, olive nere, origano  
**Tomaten, Armatore-Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Oregano**
- CHF 23,00 **Bufala**  
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
**Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum**
- CHF 25,00 **Milano**  
Mozzarella, salame Milano, Gorgonzola  
**Mozzarella, Salami "Milano", Gorgonzola**
- CHF 25,00 **Orto**  
Mozzarella, crema scapece, zucchine e melanzane grigliate, peperoni arrosto, pomodoro ramato  
**Mozzarella, "Scapece" Creme, gegrillte Zucchini und Auberginen, geröstete Paprika, Rispentomaten**
- CHF 25,00 **Cheese & Co.**  
Mozzarella, mozzarella affumicata, Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola  
**Mozzarella, geräucherter Mozzarella, Parmesan, Pecorino, Gorgonzola**
- CHF 25,00 **Pe"pp"eroni**  
Pomodoro, mozzarella, peperoni, salame al peperone piccante, peperone crusco, olive taggiasche, basilico  
**Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Paprikawurst, „Crusco“-Paprika, taggiasca Oliven und Basilikum**
- CHF 26,00 **Tonno e cipolle**  
Pomodoro, mozzarella, tonno Armatore e cipolla in carpione  
**Tomaten, Mozzarella, Armatore-Thunfisch und Zwiebeln in Essigmarinade**
- CHF 26,00 **Assoluto di cipolla**  
Mozzarella, cipolla fondente, cipollotto verde, cipolla in carpione, scaglie di Pecorino, cipolla frita, olio d'erba cipollina  
**Mozzarella, Schmelz-Zwiebel, Frühlingzwiebel, eingelegte Zwiebel, Pecorinoflocken, frittierte Zwiebel, Schnittlauchöl**
- CHF 26,00 **Calzone ripieno**  
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto  
**Tomaten, Mozzarella, Champignon, Schinken**
- CHF 27,00 **Calzone della nonna**  
Scarola, fior di latte, olive taggiasche, capperi, alici Armatore  
**Endivien, Mozzarella, Taggiasca Oliven, Kapern, Armatore Sardellen**
- CHF 27,00 **Capricciosa**  
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, uovo sodo  
**Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven, gekochtes Ei**
- CHF 27,00 **Salsiccia e friarielli (wilder Brokkoli)**  
Crema di friarielli, Provola, salsiccia, friarielli, peperoncino  
**Creme aus Friarielli, Provola-Käse, Wurst, Friarielli, Chilischoten**
- CHF 27,00 **Fiori di zucca**  
Mozzarella, „cacio e pepi“, provola, fiori di zucca, alici Armatore  
**Mozzarella, „Cacio e Pepi“ (Creme aus Pecorino und Pfeffer), Provola-Käse, Kürbisblüten, Armatore Sardellen**
- CHF 27,00 **Patata, patata, patata**  
Mozzarella, patata schiacciata, patata sablé, polvere di patata viola, speck, cialda di Parmigiano  
**Mozzarella, Stampfkartoffel, Sablé-Kartoffel, lila Kartoffelgemahlen, Speck, Parmesanwaffel**
- CHF 28,00 **Italia**  
Mozzarella, crudo di San Daniele, rucola, pomodorini, scaglie di Grana  
**Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana-Flocken**



i dolci

- CHF 7,00 **Torta del giorno**  
**Kuchen des Tages**  
+ CHF 3,80 con una pallina di gelato a scelta  
**mit einer Kugel Eis nach Wahl**  
+ CHF 1,50 con panna | **mit Rahm**
- CHF 13,00 **Ananas**  
Insalata di ananas con Maraschino  
**Ananas-Salat mit Maraschino Likör**  
+ CHF 3,80 con una pallina di gelato a scelta  
**mit einer Kugel Eis nach Wahl**  
+ CHF 1,50 con panna | **mit Rahm**
- CHF 15,00 **Tiramisù „al Piazza“**  
Savoardi, caffè, Marsala, crema al mascarpone  
**Löffelbiskuits, Kaffee, Marsala, Mascarponecreme**
- CHF 15,00 **Panna Cotta** ai frutti rossi ed il loro coulis  
**Rote Beeren-Panna-Cotta mit Beeren-Coulis**
- CHF 15,00 **Nutella**  
Gnocco fritto alla Nutella e granella di nocciola  
**Frittierter Hefeteig mit Nutella und Haselnuss Krokant**



coppe & affogati

- CHF 13,00 **Lemonissimo**  
Sorbetto al limone con limoncello o vodka  
**Zitronensorbet mit Limoncello oder Vodka**
- CHF 13,00 **Nocino**  
Nocciola, nocino, panna  
**Haselnusseis, Nusslikör, Rahm**
- CHF 14,00 **Baileys**  
Mocca, vaniglia, Baileys, panna  
**Mokka, Vanille, Baileys, Rahm**
- CHF 14,00 **Ciocolatissimo**  
Cioccolato, salsa al cioccolato, panna  
**Schokolade, Schokoladensauce, Rahm**
- CHF 14,00 **Amarena**  
Vaniglia, amarene sciroppate Vanini, panna  
**Vanille, Vanini Amarena-Kirschen, Rahm**
- CHF 14,00 **Frutti Rossi**  
Sorbetto alla fragola, frutti rossi e la loro salsa  
**Erdbeersorbet, rote Beeren, Beersauce**



gelati

Prezzo per pallina | **Preis pro Kugel** ☞ VEGAN  
con panna | **mit Rahm** | + CHF 1,50

- CHF 3,80 **Limone** ☞ Vaniglia Pera Williams ☞  
**Zitrone** **Vanille** **Williams-Birne**
- Cioccolato Pistacchio Uva ☞  
**Schokolade** **Pistazie** **Traube**
- Caramello Fragola Mocca con croccante  
**Karamell** **Erdbeer** alle nocciole  
Nocciola **Mango** ☞ **Mokka mit**  
**Haselnuss** **Stracciatella** **Haselnusskrokant**
- CHF 7,50 **Dino's**  
Vaniglia e cioccolato (tazzina da collezione)  
**Vanille mit Schokolade (Tässchen zum Sammeln)**
- CHF 7,50 Frappè / **Milchshake**

we ♥ pizza

Il segreto della nostra pizza, leggera, digeribile e dal gusto inconfondibile:

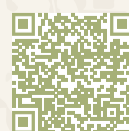
- **La Farina Petra del Molino Quaglia (Padova)**, eccellente e genuina.
- **Il lievito madre**, per un sapore autentico ed una consistenza perfetta.
- **La maturazione dell'impasto non inferiore a 36 ore.**
- **La passione e l'esperienza dei nostri pizzaioli**

Das Geheimnis unserer Pizza, leicht, bekömmlich und mit unverwechselbarem Geschmack:

- **Das Petra-Mehl von Molino Quaglia (Padua).**
- **Der Sauerteig**, für einen authentischen Geschmack und eine perfekte Konsistenz.
- **Die Reifung des Teigs, die nicht weniger als 36 Stunden dauert.**
- **Die Leidenschaft und Erfahrung unserer Pizzabäcker (Pizzaioli).**



Website



Instagram



## vini bianchi

		TICINO (CH)
	75 cl   CHF 46,00	<b>Terre Alte</b> Bianco di Merlot DOC Cantina Galdi, Mendrisio
	75 cl   CHF 57,00	<b>Il Chardonnay</b> Chardonnay Barrique DOC V&D Angelo Delea, Losone
	75 cl   CHF 61,00	<b>Bianco Vinattieri</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc Vinattieri Ticinesi, Ligornetto
37.5 cl   CHF 38,00	75 cl   CHF 71,00	<b>Bianco Rovere</b> Bianco di Merlot DOC Barricato Guido Brivio, Mendrisio
	75 cl   CHF 76,00	<b>Venus</b> Chardonnay Fratelli Matasci, Tenero

## ITALIA

	75 cl   CHF 44,00	<b>Lugana</b> Trebiano DOC Azienda Agricola Ottella, Veneto
	75 cl   CHF 46,00	<b>Pinot Grigio</b> Pinot grigio Franz Haas, Bolzano
	75 cl   CHF 51,00	<b>RIGialla DOP</b> Ribolla Gialla La Tunella, Friuli Colli Orientali
	75 cl   CHF 61,00	<b>Jermann Vinnaioli</b> Chardonnay IGT Jermann Vinnaioli, Venezia Giulia
	75 cl   CHF 63,00	<b>Vermentino</b> Guado Al Tasso DOC Vermentino Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori, Toscana
	75 cl   CHF 65,00	<b>Winkl</b> Sauvignon Blanc DOC Cantina Terlan, Trentino-Alto Adige
	75 cl   CHF 71,00	<b>Pian di Stio IGP BIO</b> Fiano Azienda Agricola San Salvatore 1988 , Paestum
	75 cl   CHF 83,00	<b>Elea IGP</b> Greco BIO Azienda Agricola San Salvatore 1988 , Paestum

## vini rossi

		TICINO (CH)
	75 cl   CHF 44,00	<b>Sassariente</b> Merlot DOC Cantina Matasci, Tenero
	75 cl   CHF 50,00	<b>Biasca Premium</b> Merlot DOC Cantina Galdi, Mendrisio
	75 cl   CHF 55,00	<b>Tre Terre</b> Merlot DOC Cantina Chiodi, Ascona
	75 cl   CHF 58,00	<b>F&amp;D Red Blend</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc V&D Angelo Delea, Ticino
37.5 cl   CHF 36,00	75 cl   CHF 63,00	<b>Roncaia Riserva</b> Merlot DOC Azienda Vinattieri Ticinesi
	75 cl   CHF 76,00	<b>Castanar</b> Merlot, Cabernet Sauvignon DOC Azienda Vitivinicola Ferrari, Stabio
	75 cl   CHF 80,00	<b>Ultima Goccia</b> Merlot DOC Cantina Chiodi Ascona
37.5 cl   CHF 49,00	75 cl   CHF 85,00	<b>Sinfonia Rosso</b> Merlot DOC Chiericati, Bellinzona
	75 cl   CHF 105,00	<b>Sassi Grossi</b> Merlot Barricato DOC Cantina Galdi, Mendrisio
	75 cl   CHF 121,00	<b>Quattromani</b> Merlot DOC Brivio, Delea, Galdi & Tamborini

# wine time

## PIEMONTE E VENETO (IT)

	75 cl   CHF 60,00	<b>Valpolicella Classico Superiore</b> Corvina, corvinone, rondinella, oseleta Zymé, Veneto
	75 cl   CHF 75,00	<b>Tra il cielo e la terra</b> Barbera d'Asti Superiore Tenuta la Meridiana, Piemonte
	75 cl   CHF 86,00	<b>Amarone Viviani</b> Corvina Molinara, Rondinella Azienda Agricola Viviani, Veneto
	75 cl   CHF 91,00	<b>Barbaresco Mondino</b> Nebbiolo DOCG Società Agricola Piero Busso, Piemonte
	75 cl   CHF 99,00	<b>Sito Moresco</b> Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Langhe Piemonte
	75 cl   CHF 121,00	<b>Bricco dell'Uccellone</b> Barbera d'Asti Superiore Braida, Rocchetta Tanaro, Piemonte

## TOSCANA (IT)

	75 cl   CHF 48,00	<b>Rosso dei Notri IGT</b> Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Tua Rita, Suvereto
37.5 cl   CHF 27,00	75 cl   CHF 50,00	<b>Pèppoli</b> Chianti Classico DOCG Cantina Antinori, Toscana
	75 cl   CHF 57,00	<b>Le Difese</b> Cabernet Sauvignon, Sangiovese Tenuta San Guido, Bolgheri
	75 cl   CHF 67,00	<b>Le Volte</b> Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri
	75 cl   CHF 71,00	<b>Guidalberto</b> Cabernet Sauvignon, Merlot IGT Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta
	75 cl   CHF 75,00	<b>Villa Donoratico</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Tenuta Argenteria, Bolgheri
37.5 cl   CHF 40,00	75 cl   CHF 76,00	<b>Castello Banfi</b> Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi, Toscana
	75 cl   CHF 95,00	<b>Cecco Sodo</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Tenuta Argenteria, Bolgheri
	75 cl   CHF 101,00	<b>Pino di Biserno</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Tenuta di Biserno, Bibbona
	75 cl   CHF 121,00	<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri
	75 cl   CHF 147,00	<b>Poggio alle Nane</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère Marchesi Antinori, Maremma

## CAMPANIA | PUGLIA | SICILIA | SARDEGNA

	75 cl   CHF 44,00	<b>Plumbago DOC</b> Nero d'Avola Planeta Menfi, Sicilia
37.5 cl   CHF 28,00	75 cl   CHF 55,00	<b>Sella &amp; Mosca Riserva</b> Cannonau DOC Cantina Sella & Mosca, Sardegna
	75 cl   CHF 57,00	<b>Petrelli</b> Primitivo Giovanni Petrelli, Puglia
	75 cl   CHF 72,00	<b>Sul Vulcano</b> Etna rosso Donnafugata, Sicilia
	75 cl   CHF 89,00	<b>Gillo IGT</b> Aglianico BIO Azienda Agricola San Salvatore 1988, Paestum





## vini al bicchiere

### VINI BIANCHI

10 cl   CHF 7,00	75 cl   CHF 45,00	<b>Palinure IGP</b> Falanghina, greco, fiano Azienda Agricola San Salvatore 1988, Paestum
10 cl   CHF 7,50	75 cl   CHF 49,00	<b>MòMò Bianco</b> Bianco di Merlot Ticino DOC V&D Angelo Delea, Ticino
10 cl   CHF 8,00	75 cl   CHF 52,00	<b>Doss</b> Chardonnay Tenuta Castelfeder, Südtirol - Alto Adige DOC

### VINI ROSATI

10 cl   CHF 7,50	75 cl   CHF 49,00	<b>Vetere IGP</b> Aglianico Rosato BIO Azienda Agricola San Salvatore 1988, Paestum
	150 cl   CHF 98,00	
	300 cl   CHF 196,00	
	75 cl   CHF 60,00	<b>Mirabeau Etoile</b> Grenache, Cinsault, Syrah Maison Mirabeau, Côtes de Provence

### VINI ROSSI

10 cl   CHF 7,50	75 cl   CHF 49,00	<b>Mómó</b> Merlot del Ticino DOC V&D Angelo Delea, Ticino
10 cl   CHF 8,00	75 cl   CHF 52,00	<b>HEBO Toscana Rosso</b> Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese Azienda Agricola Petra, Maremma, Toscana
10 cl   CHF 8,50	75 cl   CHF 56,00	<b>Sherazade</b> Nero d'Avola Donnafugata, Sicilia

## spumanti e champagne

	37.5 cl   CHF 22,00	<b>Vigna Senza Nome</b> Moscato d'Asti DOCG Cantina Braida - Piemonte
	75 cl   CHF 50,00	<b>Charme Spumante Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir, Merlot V&D Angelo Delea, Ticino
10 cl   CHF 8,50	75 cl   CHF 56,00	<b>Prosecco</b> Superiore DOCG Bellussi Valdobbiadene, Veneto
	75 cl   CHF 57,00	<b>Cuvée Prestige</b> Pinot Noir Bellussi Valdobbiadene, Veneto
10 cl   CHF 12,00	75 cl   CHF 72,00	<b>Bellavista Alma</b> Chardonnay, pinot noir, pinot blanc Bellavista, Erbusco, Lombardia
	75 cl   CHF 88,00	<b>Cuvée Prestige</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc Cà del Bosco, Erbusco
	75 cl   CHF 105,00	<b>Ruinart Brut</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Reims - France

## grappe e distillati

TICINO (CH)  
VINI ANGELO DELEA, LOSONE

2 cl   CHF 6,50	<b>Carezza d'Autunno</b> Grappa di uva americana, 43°
2 cl   CHF 8,50	<b>La Bianca</b> Grappa di vinaccia bianca, 40° invecchiata in legno di frassino
2 cl   CHF 8,50	<b>Filo di Seta</b> Distillato di uva Moscato, 43°
2 cl   CHF 10,50	<b>La Bionda</b> Grappa di vinacce rosse e bianche, 40° invecchiata in barriques
2 cl   CHF 12,50	<b>La Bruna</b> Assemblaggio delle migliori grappe, 40° invecchiate in barriques
2 cl   CHF 12,50	<b>Quattromani</b> Grappa di Merlot ticinese, 43° invecchiata in barriques

ITALIA  
NONINO DISTILLATI, FRIULI

2 cl   CHF 6,50	<b>Amaro Quintessentia</b> 35°
2 cl   CHF 6,50	<b>Grappa Friulana</b> 43°
2 cl   CHF 8,50	<b>"Il Prosecco Riserva"</b> Monovitigno barriques, 41°
2 cl   CHF 12,50	<b>Grappa "Riserva 8 Years"</b> Barriques, 43°

*cheers*  
let's  
drink to  
nothing in  
particular.