al Piazza

food

taglieri e bruschette
Aufschnitte & Bruschetta

CHF 26,00 **Tagliere di salumi**
Prosciutto crudo di San Daniele, Salame "Milano", Finocchiona toscana, pancetta arrotolata, capocollo
San Daniele Rohschinken, Mailänder Salami, toskanische Fenchelsalami, gerollter Bauchspeck, Schinken (Capocollo)

CHF 27,00 **Tagliere di formaggi**
Testun di capra, Grasso d'Alpe Monscera, Sola di latte di Bufala, Robiola Valsassina, Blu del Moncenisio
Tagliere mit einer Auswahl an italienischen Käsen

CHF 30,00 **Tagliere al Piazza**
Prosciutto crudo di San Daniele, Salame "Milano", pancetta arrotolata, Blu del Moncenisio, Grasso d'Alpe Monscera, Robiola Valsassina
Tagliere mit San Daniele Rohschinken, Mailänder Salami, gerollter Bauchspeck, Blu del Moncenisio, Grasso d'Alpe Monscera, Robiola Valsassina

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

CHF 18,00 **Bruschetta "calda" Regina Margherita**
Pane di Altamura, salsa di pomodoro, mozzarella, Parmigiano e basilico
Altamura-Brot, Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella, Parmesan und Basilikum

CHF 22,00 **Bruschetta Burrata e Alici**
Pane di Altamura, pomodoro ramato, burrata, alici, scorzette di buccia di limone
Altamura-Brot, Rispentomate, Burrata, Sardellen, Zitronenzeste

dall'orto
aus dem Garten

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, pomodori, cetrioli, radicchio e salsa italiana
Grüner und roter Lollo, Feldsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Radicchio und italienisches Dressing

CHF 23,00 **Insalata d'orzo**
Orzo, brunoise di verdure di stagione, formaggio Primo Sale
Gerstengraupen, Saisongemüse fein gewürfelt, Primo Sale Käse

CHF 23,00 **Panzanella**
Pane di Altamura, pomodoro cuore di bue, cipolla rossa, cetrioli, aceto di vino rosso, basilico, origano
Brotsalat aus Altamura-Brot, Ochsenherztomate, rote Zwiebel, Gurken, Rotweinessig, Basilikum, Oregano

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

CHF 27,00 **Insalata Piazza**
Rucola, pomdori ciliegini, scaglie di Grana, bresaola
Rucola, Kirschtomaten, Granaflocken, Bresaola

CHF 29,00 **Insalata Vitello Tonnato**
Insalata verde, arrosto di vitello, capperi e crema di salsa tonnata
Grüner Salat, Kalbsbraten, Kapern, Thunfischcreme

i classici primi piatti
Pasta Klassiker

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 frisches Basilikum

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

CHF 24,00 **Ravioli burro e salvia**
Ravioli di ricotta e spinaci, burro e salvia fresca
Quark-Spinat-Ravioli an Butter mit frischer Salbei

CHF 25,00 **Cacio e pepe**
Mezza manica con Pecorino e mix di pepi
Mezza manica Pasta 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 **Tortellino "super panna"**
Tortellini emiliani secondo la nostra ricetta top secret
Emilianische Tortellini nach unserem Top-Secret-Rezept

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

CHF 30,00 **Spaghetto allo scoglio**
Spaghetti, pomodoro, vongole, cozze, calamaro, prezzemolo e peperoncino
Spaghetti, Tomaten, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, Petersilie, Chili

le terracotte
aus dem Ofen

CHF 26,00 **Cannelloni gratinati**
ripieni di ricotta, spinaci, besciamella e Parmigiano
Gratinierte Ricotta-Spinat Cannelloni mit Béchamelsauce und Parmesan

CHF 26,00 **Parmigiana**
Melanzane, pomodoro, mozzarella, Parmigiano e basilico
Auberginen, Tomate, Mozzarella, Parmesan und Basilikum

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 della Casa**
gratinate al ragù di manzo alla bolognese
Traditionelle gratinierte Lasagne mit Bolognese-Rindsragout nach Hausrezept

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

- Carne, pesce, formaggio e pane di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna all'interno del ristorante.
- Richieda l'elenco degli allergeni se soffre 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 und Spirituosen).**
- **Preise in CHF inkl. MwSt.**

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 tegami
aus der Pfanne

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 27,00 **Polpette "della nonna"**
Polpette fatte in casa al sugo di pomodoro, basilico, Parmigiano e tanto amore
Omas hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensoße, mit frischem Basilikum, Parmesan und einer extra Portion Liebe

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 Paprikasoße und Stroganoff-Paprika, dazu Knoblauch-Bruschetta

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

CHF 40,00 **Baccalà alla livornese**
Baccalà, pomodoro, olive, peperoncino
Stockfisch, Tomaten, Oliven, Chili

i fritti
Frittiertes

CHF 17,00 **Frittatina di pasta**
Bucatini, besciamella, Parmigiano, piselli, prosciutto cotto, macinata di vitello
Frittierte Pasta: Bucatini Nudeln, Béchamelsauce, Parmesan, Erbsen, Schinken, Kalbshack

CHF 19,00 **Verdure in pastella**
Zucchine, carote, peperoni e melanzane in pastella
Im Teig frittierte Zucchini, Karotten, Peperoni und Auberginen

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

CHF 31,00 **La Milanese del Piazza**
Sticks di cotoletta di vitello impanata alla milanese
Sticks aus Kalbsschnitzel nach "Mailänder Art"

CHF 8,00 **Patatine fritte**
Pommes frites

le piazzette
frittierte Mini-Pizzen "al Piazza"

CHF 16,00 **Piazzetta Caprese**
Mini pizza fritta con pomodoro ramato, mozzarella di bufala e basilico
Frittierte Mini-Pizza mit Rispentomate, Büffelmozzarella und Basilikum

CHF 16,00 **Piazzetta Tricolore**
Mini pizza fritta con rucola, pomodoro, bresaola e Parmigiano
Frittierte Mini-Pizza mit Rucola, Tomaten, Bresaola und Parmesan

CHF 16,00 **Piazzetta Marina**
Mini pizza fritta con insalata di indivia riccia, pomodorini, burrata, alici, origano e scorzette di buccia di limone
Frittierte Mini-Pizza mit Friseesalat, Kirschtomaten, Burrata, Sardellen, Oregano und Zitronenzeste

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).**

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, Büffelmozzarella, Basilikum

CHF 25,00 **Milano**
Mozzarella, salame "Milano", Gorgonzola
Mozzarella, Salami "Milano", Gorzonzola

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"ppp"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 25,00 **Toscana**
Mozzarella, Grana, Sbriciolona Toscana, Pecorino di Pienza, rosmarino
Mozzarelle, Granaflocken, Sbriciolona Toscana, Pecorino aus Pienza, Rosmarin

CHF 25,00 **Diavola "al Piazza"**
Pomodoro, mozzarella, nduja di Spilinga, pecorino e soppressata piccante
Tomaten, Mozzarella, Nduja di Spilinga, scharfe Soppressata-Salami, Pecorino

CHF 26,00 **Funghi**
Provola, mix di funghi, polvere di porcini, prezzemolo
Provola Käse, Pilzmischung, Steinpilzpulver, Petersilie

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 fritta, olio d'erba cipollina
Mozzarella, Schmelz-Zwiebel, Frühlingszwiebel, 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 **Carciofo 2.0**
Mozzarella, provola, variazione di carciofo, pecorino, prezzemolo
Mozzarella, provola Käse, Artischockenvariation, Pecorino, Petersilie

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**
Crema di friarielli, Provola, salsiccia, friarielli, peperoncino
Stängelkohlcreme, Provola-Käse, Wurst, Stängelkohl, 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 Kartoffelpulver, Speck, Parmesanwaffel

CHF 28,00 **Italia**
Mozzarella, crudo di San Daniele, rucola, pomodorini, scaglie di Grana
Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana-Flocken

wine time

vini bianchi

TICINO (CH)

	75 cl | CHF 46,00	**Terre Alte** Bianco di Merlot DOC Cantina Gialdi, Mendrisio
	75 cl | CHF 57,00	**Il Chardonnay** Chardonnay Barrique DOC V&D Angelo Delea, Losone
	75 cl | CHF 61,00	**Bianco Vinattieri** Chardonnay, Sauvignon Blanc Vinattieri Ticinesi, Ligornetto
37.5 cl | CHF 38,00	75 cl | CHF 71,00	**Bianco Rovere** Bianco di Merlot DOC Barricato Guido Brivio, Mendrisio
	75 cl | CHF 76,00	**Venus** Chardonnay Fratelli Matasci, Tenero

ITALIA

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

vini rossi

TICINO (CH)

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

PIEMONTE E VENETO (IT)

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

TOSCANA (IT)

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

CAMPANIA | PUGLIA | SICILIA | SARDEGNA

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

Vi al Piazza

vini al bicchiere

VINI BIANCHI

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

VINI ROSATI

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

VINI ROSSI

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

spumanti e champagne

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

grappe e distillati

TICINO (CH)
VINI ANGELO DELEA, LOSONE

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

ITALIA
NONINO DISTILLATI, FRIULI

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

cheers

let's drink to nothing in particular.

Non serviamo alcol (vino, birra e superalcolici) ai minori di 18 anni. Prezzi in CHF IVA inclusa.
Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren (Wein, Bier oder Spirituosen). Preis inkl. MwSt.