

# **CARTA delle BIRRE**



# **COCKTAIL & BAR**



## **BIRRE IN BOTTIGLIA**

BIRRA 90NOVE	33 CL	6.00
4.6% VOL. PALE ALE		
BIRRA DAL COLORE GIALLO DORATO, CON		
REALI. DAL GUSTO MEDIAMENTE INTENSO	E UNA LUPPOLA	TURA
EQUILIBRATA,		
KREMLIN	33 CL	6.00

KREMLIN 33 CL 9.0% VOL.. RUSSIAN IMPERIAL STOUT CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUERIZIA

MITHRA 33 CL 6.00 5.6% VOL.. RED ALE

FRIZZANTE, CARATTERE CARAMELIATO E SENTORI DI MALTI TORREFATTI INNAH 33 CL 6.00

6.0% VOL.. INDIAN PALE ALE DOMINANTE NOTE DI AGRUMI, PREVALENTEMENTE MANDARINO, CORPO DECISO, AROMA AMARO PRONUNCIATO E PIACEVOLE

5.5% VOL. AMBER ALE
INTENSA CON UNA LEGGERA NOTA DI MAIS TOSTATO, DATA DALLA
FARINA BONA IN UNA INTERAIZIONE EQUILIBRATA COI LUPPOLI.

ITTINGER 33 CL 6.00 5.6% VOL. AMBER LAGER

AMBRATA LEGGERA. SAPORE MALTATO MA BEN BILANCIATO ED ARO-MATIZZATO CON LUPPOLO.

BIRRA DA RIS - APPENZELLER 33 CL 6.00 5.0% VOL RICE BEER
BIRRA SPECIALE DAL GUSTO PULITO, SECCO E LEGGERO, NOTE FLOREALI MOLTO DISCRETE. GLUTEN FREE

BUGELBRAU - EICHHOF 40 CL 6.00 4.9% VOL. GERMAN STYLE HELLES FRUITATA E LEGGERA, FAICLE DA GUSTARE

SENZA ALCOL - EICHHOF 33 CL 5.00 0.0% VOL. LAGER AROMA FINE E PICCANTE, AMARA MA DALLA DOLCE FRESCHEZZA.

Le BIRRE OSPITI 2DL 4DL 33CL

LE BIRRE OSPITI 2DL 4DL 33CL 4.50 8.00 6.00

SECONDO STAGIONE
REGOLARMENTE OSPITIAMO TANTE INTERESSANTI BIRRE DI
PICCOLI BIRRIFICI SVIZZERI.

PICCOLI BIRRIFICI SVIZZERI. CHIEDI CONSIGLIO AI NOSTRI COLLABORATORI. TI SAPRANNO CONSIGLIARE AL MEGLIO.

LA LÜGAN — Lugan ESCLUSIVA DELLA CASA

4.6% PALE ALE 3.80 7.00

BIRRE ALLA SPINA 2DL 4DL

4.6%% VOL.. PALE ALE
DELICATA NOTA DI MALTO E FIORI, LEGGERMENTE PERSISTENTE
KREMLIN 4.50 8.00

4.50

3.80

8.00

7.00

9.0% VOL. RUSSIAN IMPERIAL STOUT
CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUERIZIA

MITHRA 4.50 8.00

5.6% VOL.. RED ALE FRIZZANTE, CARATTERE CARAMELLATO E SENTORI DI MALTI TORREFATTI

LISBETH 4.50 8.00 7.5% VOL.. AMERICAN PALE ALE

CORPOSA, DAL CARATTERE ESOTICO, LIEVI NOTE DI POMPELMO, LICHIS E FRUTTO DELLA PASSIONE

ANIMALS PIVO

90NOVE

4.6% VOL.. SWISS HOKEY BEER
BIRRA CARATTERIZZATA DA LUPPOLI SAAZ E UN LIEVITO STORICO SVIZZERO.
GUSTO EQUILIBRATO, AMABILE E COINVOLGENTE.
COLORE DORATO INTENSO.



Prezzi in chf. Svizzeri, Iva e tasse di servizio incluse



#### MINERALI

Ý	Acqua San Clemente naturale e gas		3.30
)	Acqua San Clemente naturale e gas	5 dl	3.80
9	Red Bull	33 cl	6.50
	San Bitter analcaolico rosso	10 cl	3.80
	Crodino	10 cl	3.80
	Bibita sfusa	2 dl	2.00
	Bibita sfusa	4 dl	4.00
	Gazzosa al limone	33 cl	4.00
	Gazzosa al mandarino	33 cl	4.00
	Aranciata San Pellegrino dolce/amara	33 cl	4.20
	Bitter Lemon	2 dl	5.00
	Tonico water	2 dl	5.00
	Coca Cola/Zero	33 cl	4.00

### BEVANDE CALDE

Caffè espresso	2.30
Caffè tazza grande	3.30
Cappuccino	3.50
Caffè corretto	4.00
Latte macchiato	4.00
Doppio espresso	4.50
The	2.50
Cioccolata calda	4.00

### WIN

Vino bianco Prá del Licino	/5 cl	38.00
Vino rosso Prà del Ticino	75 cl	38.00
Bollicine di prosecco Docg	75 cl	42.00
Merlot bianco	1 dl	5.50
Merlot Rosso	1 dl	5.50
Bollicine di prosecco	1 d	6.00

### **APERITIVO**

ALCOLICO	
Spritz Campari	9.00
Spritz Aperol	9.00
Hugo	9.00
Bianco sporco	6.00



### **ALCOLICI**

0	Beefeater Gin	4 cl	10.00
	Bombay	4 cl	11.00
	Hendricks	4 cl	12.00
	Braulio	4 cl	8.00
	Jagermeister	4 cl	8.00
	Amaretto Disaronno	4 cl	8.00
	Amaro Averna	4 cl	8.00
	Fernet Branca Menta	4 cl	8.00
	Amaro Ramazzotti	4 cl	8.00
	Amaro Vecchia Romagna	4 cl	8.00
	Sambuca	4 cl	8.00
	Limoncello	4 cl	8.00
	Grappa nostrana	2 cl	5.00
	Baileys	4 cl	8.00
	SHOTTINI	2 cl	5.00
	Vermouth rosso	4 cl	5.00
	Vermouth bianco	4 cl	5.00
	Aperol	4 cl	6.00
	Baillantine's whisky	4 cl	10.00
	Jack Danniels	4 cl	12.00
	Absolut Vodka	4 cl	10.00
	Vodka Havana Club Anejo	4 cl	10.00
	Tequila Olmeca	4 cl	10.00





ANDERMATT

13.50

#### **INSALATONE**

SERVITE NELL'INSALATIERA, IDEALI COME PIATTO UNICO O ACCOMPAGNATO PER DUE PERSONE.

SERVED IN THE SALAD BOWL, IDEAL AS A SINGLE DISH OR AS A SIDE FOR TWO PEO-

VERDE O MISTA GREEN SALAD OR MIXED SALAD	8.50
CAESAR SALAD Petto di pollo, insalata e scaglie di parmigiano Crostini e dressing CHICKEN BREAST, CRISP SALAD AND FLAKED PARMESAN BREAD AND DRESSING	16.50

13.50 CORNIT Fagiolini verdi, insalata, cipolle, formaggio fresco GREEN BEANS, SALAD, ONIONS, FRESH CHEESE

NIZZARDA 16.50

Pomodorini, uovo sodo, fagiolini verdi, tonno, peperoni, olive, filetti di acciuga littie TOMATOES, BOILED EGG, GREEN BEANS, TUNA, PEPPERS, OLIVES, ANCHOVY FILLETS

INSALATA CON FARRO, CECI E PINOLI SALAD WINTH SPELLED, CHICKPEAS AND PINE NUTS 15.50

#### Salumeria nostrana

SERVITA SUL TAGLIERE CON PANE DEL CONTADINO E SOTTOACETI SERVED ON A CHOPPING BOARD WITH FARMER'S BREAD AND PICKUNGS

SALMIN DA CRÜN DA TAJA GIO'	8.50
PIATTIN DA LARD CUL MÈL DAL BIANCHI	8.50
CIAAADON COÜ NIISTDANI	15.50

PIAMBON CKO NOZIKAN 15.50 LOCAL RAW HAM 14.50

UL TAJER PININ Tagliere piccolo misto con: lardo, salame, coppa, carne

secca, crudo, mortadella di fegato SMALL MIXED CHOPPING BOARD WITH MIXED HAMS: LARD, SALAMI, CUP, DRIED MEAT, REAW, MORTADELLA

**UL GRAN TAJER** 22.50 Tagliere misto: lardo, salame, coppa, carne secca, crudo, mortadella di fegato CHOPPING BOARD WITH MIXED HAMS: LARD, SALAMI, CUP, DRIED MEAT,

REAW MORTADELLA PORZION DA CARNE SECA 16.50

DRIED BEEF MEAT

SERVITI CON PANE DEL CONTADINO, MARMELLATE, SENAPE DI SANDRO VANINI E MIELE BIANCO DA AROGONO (TI) SERVED WITH FARMER'S BREAD, JAMS, SANDO VANINI'S MUSTARD AND WHITE HONEY FROM AROGNO (TI)

FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA O MUCCA FRESH GOAT CHEESE OR COW 7.50

LA BAMBINA - Formagellina fresca a pasta molle 8.50 FRESH SOFT PASTA FORMAGELLINA CHEESE

FORMAGGIO DELL'ALPE STAGIONATO SEASONED ALPE CHEESE 9.50

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI (CONSIGIIATO PER 2 PERSONE) 18.50 MIXED CHEESE CHOPPING BOARD (RECOMMENDED FOR 2 PERSONS)

#### DOLCETTI DELLA CASA

TIRAMISU' NEL BOCCACCIO TIRAMISÙ	7.00
PANNA COTTA CON PASSATA DI FRAGOLE PANNA COTTA WITH STRAWBERRY SAUCE	7.00
CROSTATA DI FRUTTA	3.80

# **FLAMMKÜCHEN**

VEGGIE - Melanzane, zucchine, pomodorini

l'Impasto della nostra "flamm" è realizzato con la farina proveniente dal "mulino di maroggia", storico mulino attivo sin dagli inizi del 1800 nell'om-onimo comune del mendrisiotto, servita su tagliere, la flamm è ideale come accompagnamento per un aperitivo o come pasto legge-ro, prodotta con farina bigia (semi integrale) e ricoperta con panna acida

THE MIXTURE OF OUR "FLAMM" IS MADE WITH THE ORIGINAL FLOUR FROM THE "MILL OF MA-ROGGIA", STORICAL MILL ACTIVE SINCE THE BEGINNING OF 1800 IN THE MUNICI PAU-TY OF MENDRISIOTTO. SERVED ON CHOPPING BOARD, THE FLAMM IS IDEAL AS AN AC-COMPANIMENT FOR AN APERTIF OR AS JIGHT MEAL. PRODUCED WITH BIGIA FLOUR (WHOLEMEAL SEEDS) AND COVERED WITH SOUR CREAM.

# FLAMMKÜCHEN CLASSICHE

EGGPLANTS, ZUCCHINI, TOMATOES	
LA CLASSICA - Guanciale e cipolle PIG CHEEK AND ONIONS	13.50
LA CRUDAIOLA - Pomodoro fresco e rucola FRESH TOMATOES AND ROCKET SALAD	13.50
ZOLA E PERE BLUE CHEESE AND PEARS	14.50
CAPRA E MIELE DI CASTAGNO ticinese del Bianchi GOAT CHEESE AND CHESTNUT HONEY	15.50
ZINGARELLA	16.50
Formagella, luganighetta sgranata, rosmarino FORMAGELLA CHEESE, TICINO SAUSAGES AND ROSEMARY	
CACCIATORE - Prosciutto cotto e funghi trifolati HAM AND SAUTSÈED MUSHROOMS	16.50
GIANBUN- Crudo nostrano e rucola LOCAL RAW HAM AND ROCKET SALAD	18.50



SERVITA SU TAGLIERE, PRODOTTA CON FARINA DI FRUMENTO E RICOPERTA CON PANNA ACIDA

ALELA E CANINIELLA

SERVED ON A CHOPPING BOARD, PRODUCED WITH WHEAT FLOUR AND COVERED WITH

APPLE AND CINNAMON	8.50
NUTELLA oppure OVOMALTINE	8.50
MIELE E MANDORLE HONEY AND ALMONDS	8.50

MARRON GLACE SBRICIOLATI E NUTELLA CRUMBLED MARRON GLACE AND NUTELLA

#### LE ZUPPE\*

12.50

\*Prodotto stagionale/disponibilità limitata \* Seasonal product/limited availability

ZUPPA CALDA SERVITA NEL BOCCACCIO O FONDINA HOT SOUP **ZUCCA** 13.50 PUMPKIN ZUPPA DI LENTICCHIE 13.50 LENTIL SOUP ZUPPA DEL MESE SOUP OF THE MONTH 13.50

SU RICHIESTA, I NOSTRI COLLABORATORI SARANNO LIETI DI INFORMARLA IN MERITO AGLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI CHE POSSONO SCATENARE ALLERGIE O INTOLLERANZE OPPURE PUO' RICHIEDERE IL FORMULARIO. INOLTRE SE DESIDERA CONOSCERE LA PROVENIENZA DELLA CARNE E DEL PESCE UTILIZZATI NELLE PIETANZE PUO' RICHIEDERE IL FORMULARIO.