

# Aperitivi ticinesi

Geniessen Sie unsere echten Tessiner Spezialitäten auch vor dem Cheminée,  
sie werden mit Leidenschaft und Begeisterung von unseren  
Produzenten hergestellt.

## APERITIVI E BEVANDE APERITIVE & GETRÄNKE

<b>Bucaneve, merlot bianco</b>	CHF 6.50
<b>Due vigne</b> merlot / chardonnay	CHF 6.50
<b>Raggio di sole, sauvignon</b>	CHF 9.50
<b>Merlot riserva</b>	CHF 6.50
<b>Merlot Monte Carasso</b>	CHF 8.50

*Es gibt immer verschiedene Flaschenweine und  
Magnumflaschen im Offenangebot, die nicht auf  
dieser Karte sind. Fragen Sie unsere Mitarbeitenden.*

<b>Bellini</b>	CHF 12.-
<b>IL HUGO</b>	CHF 12.-
<b>Il Spritz</b>	CHF 12.-
<b>Monats Cocktail</b>	CHF 12.-

<b>Gazose diverse</b> mirtillo, arancia, limone, lampone, pompelmo, chinotto, arancia amaro, mandarino	CHF 5.-
---	---------

<b>Charme</b>	CHF 7.50
<b>Franciacorte Cà</b> del Bosco brut	CHF 12.-

## BOCCONI HÄPPCHEN

<b>Carne / Fleisch</b>		pro Pers.
Salametto nostrano		CHF 11.-
Salato nostrano	1/2	CHF 21.-
<i>für zwei Personen</i>		CHF 28.-
Mortadella con focaccia		CHF 11.-

<b>Formaggio / Käse</b>		
Formaggio Alpe Piora		CHF 11.-
Formaggio Alpe Robiei		CHF 11.-
Formaggio di capra		CHF 11.-
Formaggino di mucca		CHF 9.-
Formaggino di capra		CHF 9.-

<b>Focacce &amp; Piadine</b>		
Focaccia con crudo		CHF 15.-
Focaccia con formaggino		CHF 15.-
Focaccia con verdure alla griglia		CHF 15.-

Piadina con crudo		CHF 15.-
Piadina con formaggino		CHF 15.-
Piadina con verdure alle griglia		CHF 15.-

<b>Contorni / Beilagen</b>		
Olive miste		CHF 8.-
Pomodori secchi		CHF 8.-
Bastoncini di verdura con dip		CHF 11.-
Grissini fatte in casa		CHF 8.-

*Tutti i formaggi e salati vengono serviti con olio  
d'oliva, aceto di vino rosso e pane fresco.*

*Alle Preise inklusive 8% MwSt.*

*Alle Käse- und Fleischspezialitäten servieren wir mit  
Olivenöl, Rotweinessig und frischem Brot.*

