



E'CCO

*Il Progetto E'cco nasce dall'idea dello Chef Nicola Rinzivillo che con la sua
esperienza decennale nel mondo della ristorazione lavora ogni giorno
affinchè la semplicità della terra, della natura e dell'antica materia prima
incontri la ricercatezza per realizzare momenti unici e preziosi da scoprire
ed amare.*

*Vogliamo regalare un'esperienza di piacere dove la Tradizione si incrocia
con la modernità..*

Vi auguriamo un buon viaggio attraverso i sapori della cucina Italiana

MENU

LE INSALATE

Insalata verde



Grüner Salat

CHF 10.-

Insalata mista



Gemischter Salat

CHF 12.-

Caprese con burrata di Andria, pomodoro e basilico



Frischer burrata-käse aus Andria Tomaten, Basilikum

CHF 20.-

Insalata Ecco



Insalata verde con cuori di carciofi grigliati, formaggio quartirolo, olive taggiasche, datterino confit e crostini di pane, salsa francese

Grüner Salat, gegrillte Artischockenherzen, Quartirolo-Käse, Taggiasca-Oliven, Datterino Confiture, Croutons, Französische Sauce

CHF 15.-

LE ZUPPE

Minestra di verdure di stagione



Verdure miste

Gemüsesuppe nach Italienischer Tradition

CHF 13.-

Passatelli Romagnoli in Brodo

impasto all'uovo, pane e formaggio, brodo di Carne, noce moscata e limone

Eierteig mit Brot und käse, Fleischbrühe, Muskatnuss und Zitrone

CHF 18.-

GLI ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro

Pane tostato, pomodoro, basilico, olio EVO

Toastbrot, Tomaten, Basilikum, EVO-Öl

CHF 12.-

Tagliere all'italiana (x2)

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP DEVODIER, Salame felino IGP, Mortadella Favola Pistacchio, Capocollo Silano, olive di Castelvetro, carciofi, giardiniera, Mozzarelline di Bufala

Parmaschinken 18 Monaten DOP Devodier, Salami aus Felino IGP, Mortadella Favola Pistazie, Capocollo Silano, Oliven Aus Castelvetro, Artischocken, Gärtner in Agretto, Büffel-Mozzarella

CHF 32.-

Fritto Misto di Pesce

Acquedelle, calamari, gamberetti, pepe nero, maionese al limone

Frittierte Calamari, Garnelen, kleine Fisch (Acquedelle) Shwarzer Pfeffer, Zitronen-Majonnaise

normal _____

CHF 26.-

gross _____

CHF 36.-

Tartare di Fassona

Fassona piemontese, Burrata di Andria, cipolla rossa, battuto di capperi, senape e succo di limoni

Rinds-Tartar "Fassona Piemontese", Burrata aus Andria, rote Zwiebel, kapern, Senf und Zitronensaft

normal _____

CHF 26.-

gross _____

CHF 36.-

Tartar di Tonno Rosso

Tonno Pinna Gialla, erba cipollina, mousse di mozzarella di Bufala Campana, Brunoise di mela Verde, Salsa al limone

Gelbflossenthunfisch, Schnittlauch, Büffelmozzarella-Mousse aus Campania, Grüner Apfel Brunoise, Zitronensauce

CHF 26.-

Carpaccio di Manzo alla Cipriani

Filetto di manzo, maionese, salsa Worcestershire, succo di limone

Rinderfilet, Hausgemachte Mayonnaise, Worcestershire-Sauce, Zitronensaft

normal _____

CHF 26.-

gross _____

CHF 36.-

Carpaccio di Scampi

Mozzarella di Bufala al cannello, coulis al limone, sfere di caviale di aperol

Angebrannter Büffelmozzarella, Zitronen-Coulis, Aperol-Kaviar-Kugeln

CHF 29.-

La Nostra Parmigiana

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella, spuma di Parmigiano Reggiano, chips di Melanzane e basilico

Frittierte Auberginen, Tomatensauce, Parmesan - Käse-Mousse, Auberginen-Chips, Basilikum

normal _____

CHF 23.-

gross _____

CHF 30.-

Prosciutto Crudo di Parma con Burrata di Andria

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP DEVODIER, Burrata di Andria

Parmaschinken 18 Monaten DOP DEVODIER, Käse- Burrata, Aus Andria

CHF 27.-

Impepata di Cozze

Cozze, pomodorini datterino, peperoncino, prezzemolo

Muscheln, Dattel-Tomaten, Chili, Petersilie

CHF 21.-

LE PASTE DELLA TRADIZIONE

Maccheroncino alla Siciliana

CHF 26.-

Rigatoni, pomodoro San Marzano, melanzane, provola affumicata, salsiccia al finocchio

Maccheroncino " Siciliana" mit Auberginen, geräucher Provola-Käse, Salsiccia mit Fenchelsamen an San Marzano Tomatensauce

Spaghetti alla Chitarra Carbonara

CHF 24.-

Crema all'uovo, guanciale di Norcia, pecorino Romano DOP

Frische Spaghetti Carbonara an Eiercreme, Schweinebacke, Pecorino-Käse

Risotto alla Milanese

CHF 23.-

Risotto Carnaroli, Zafferano, burro, parmigiano Reggiano DOP

Carnaroli-Risotto, Safran, Butter, Parmigiano Reggiano DOP

Linguine di Gragnano all'Astice Vivo Blu

CHF 49.-

Linguine con bisque di astice, astice blu vivo

Linguine mit Hummerbisque, Blauer Lebendiger Hummer

I NOSTRI PRIMI

Spaghetti di Gragnano alle Vongole e Salicornia

Spaghetti con vongole e salicornia

Spaghetti mit Vongole und Queller

CHF 28.-

Tagliolini al Gambero Rosso di Mazara

Tagliolini al pesto di pistacchio, burrata, tartare di Gambero Rosso di Mazara e granella di olive nere

Feine Nudeln an Pistazien-Pesto, Burrata & Tartar von Crevetten Rosso di Mazara, Schwarze Oliven Pulver

CHF 32.-

Ravioli di Branzino

Ravioli di Branzino, salsa di cozze e limone

Seebarsch-Ravioli, Tomatensauce mit Muscheln und Zitrone

CHF 28.-

Gnocchi di Ricotta di Pecora

Gnocchi di Ricotta di Pecora, ragu bianco di coniglio su crema di cavalfiore affumicato e guanciale croccante

Ragout vom weissen Kaninchen, Creme von gerauchertem, Knuspriger Speck

CHF 28.-

Spaghetti di Gragnano alla Nerano 🌿

Spaghetti di Gragnano alla Nerano, zucchine fritte, burro, spuma di Provola e menta

Spaghetti di Gragnano, Gebratene Zucchini, Butter, provola Mousse, Minze

CHF 26.-

Risotto Carnaroli Ca' Vecchia alle Ortiche 🌿

Risotto Carnaroli Ca' Vecchia alle Ortiche con formaggio di Capra e nocciole

Ca' Vecchia Carnaroli-Risotto, Brennesseln, Ziegen-Käse, Haselnusse

CHF 28.-

I SECONDI

Filetto di Manzo (220gr) alle Erbe con Patate a forno e verdure brasate <i>220 gr Rindsfilet mit Kräutern, Gebackene Kartoffeln, Gemüse hinzufügen</i>	CHF 48.-
Guancia di Vitello al Barolo su schiacciata di patata bruciata al Tartufo <i>Kalbsbacke mit Barolo, Kartoffelbrei mit Trüffle</i>	CHF 39.-
Polpo Brasato su crema di burrata, patate allo zafferano, pomodoro confit, broccetto, olive nere disidratate <i>Geschmorter Oktopus auf Burrata-Creme, Safrankartoffeln, tomaten-Confit, Brokkolo, Dehydrierte schwarze Oliven</i>	CHF 38.-
Trancio di Ricciola nella sua salsa, su schiacciata di patata cotta sotto sale, zucchine marinate <i>Kingfish in Ihrer Sauce auf in Salz gekochtem Kartoffelpüree, Marinierte Zucchini</i>	CHF 42.-
Ribeye di Manzo (550/ 600 gr) (x2) con patate novelle, salsa verde <i>Ribeye-Rindfleisch (550/600 gr), Neue Kartoffeln, Grüne Sauce</i>	CHF 89.-
Astice alla Catalana con sedano, pomodoro, cipolla, salsa olandese <i>Katalanischer Hummer mit Sellerie, Tomate, Zwiebel, Hollandische Sauce</i>	CHF 69.-
Astice Gratinato con pane, erbe, burro, salsa olandese <i>Überbackener Hummer mit Brot, Kräuter, Hollandische Sauce</i>	CHF 69.-
Cotoletta di Melanzana 🍃 con rucola, pomodorini confit, patate dolci a forno <i>Auberginen schnitzel, Rucola, Tomaten-Confit, Gebackene Süskartoffeln</i>	CHF 26.-

I CONTORNI

Patate al forno 🍃 <i>Ofenkartoffeln</i>	CHF 5.-
Spinaci al burro 🍃 <i>Spinat mit Butter</i>	CHF 5.-
Risotto al Parmigiano 🍃 <i>Parmesan-Risotto</i>	CHF 5.-
Verdure grigliate 🍃 <i>Gegrilltes Gemüse</i>	CHF 5.-

BUONO COME IL PANE



Una ricetta senza tempo; una magia che prende forma dalle mani del nostro chef : acqua, farina e lievito per preparare un pane fragrante dalla crosta croccante e un interno morbido

... E'cco a voi una deliziosa pagnotta cotta nel nostro forno ...

Ein zeitloses Rezept; eine Magie, die durch die Hände unseres Küchenchefs Gestalt annimmt: Wasser, Mehl und Hefe vereinen sich zu einem duftenden Brot mit knuspriger Kruste und weicher Krume.

... Hier ist für Sie ein köstliches Laib Brot, frisch gebacken in unserem Ofen ...

*** Unser hausgemachter Brot***

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten in unserem Gerichten haben.

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland; / Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien

Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero=Italien, Vietnam /Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 8,1% MWST

IL NOSTRO IMPASTO...

IL SEGRETO DELLA PIZZA È UN SEGRETO

Dall'amore del buon cibo, attraverso passione e creatività, nasce la nostra Pizza Moderna Napoletana preparata con ingredienti freschi di alta qualità che la rendono unica ed inimitabile.

Una Lunga lievitazione di 48/72 ore ed un'alta idratazione del 70% con solo lo 0,5 % di lievito conferiscono al nostro impasto un'alta digeribilità...

Siamo estremamente orgogliosi di produrre il nostro impasto che rappresenta ciò che per noi è la filosofia del cibo tradizionale italiano

Goditi una buona pizza

LE PIZZE

PIZZE TRADIZIONALI

Marinara

CHF 19.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, aglio, origano, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Margherita

CHF 20.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Basilikum

Crudo e Mascarpone

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto crudo Di Parma 18 mesi DOP DEVODIER, mascarpone

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmaschinken 18 Monaten DOP Devodier, Mascarpone

Bufala

CHF 25.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, mozzarellina di bufala, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, kleine Büffelmozzarella, Basilikum

Napoletana

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, bufala di Battipaglia DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria IGP

Cotto

CHF 23.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto alta qualità GranBiscotto, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken Granbiscotto, Basilikum

Cotto e Funghi

CHF 24.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto alta qualità GranBiscotto, champignon, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken Granbiscotto, Champignons, Basilikum

PIZZE TRADIZIONALI

Diavola

CHF 23.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, spianata calabra piccante, basilico

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte
Mozzarella aus Latteria Sorrentina, würzige Salami, Basilikum*

Quattro Stagioni

CHF 25.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto alta qualità GranBiscotto, champignon, olive taggiasche, carciofi, basilico

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte
Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken Granbiscotto,
Champignons, Taggiasca Oliven, Artischocken, Basilikum*

Calzone Napoletano

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, ricotta, salame dolce, Prosciutto cotto GranBiscotto, Parmigiano Reggiano, basilico

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte
Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Ricotta, süße Salami, Schinken
Granbiscotto, Parmesankäse, Basilikum*

Calzone

CHF 24.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto GranBiscotto, champignon

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte
Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken GranBiscotto,
Champignons*

Primavera

CHF 28.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto Crudo di Parma 18 Mesi DOP DEVODIER, rucola, pomodorini, scaglie di grana, basilico

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte
Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmaschinken 18 Monate DOP
DEVODIER, Rucola, Cherrytomaten, Grana-Käsesplitter, Basilikum*

PIZZE SPECIALI

Tonnara

CHF 28.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, filetti di tonno pinna gialla di Cetara, cipolla di Tropea, pomodorino Corbarino

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Gelbflossen-Thunfischfilets aus Cetara, Zwiebel aus Tropea, Corbarino-Kirschtomaten

Parmigiana

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, parmigiana di melanzane, stracciata di burrata di Andria, Parmigiano Reggiano, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Auberginen-Parmigiana, Burrata-Stracciatella aus Andria, Parmesan, Basilikum

Burrata & San Daniele

CHF 27.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto Crudo di Parma 18 Mesi DOP DEVODIER, burrata di Andria, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmaschinken 18 Monate DOP DEVODIER, Burrata-Käse aus Andria, Basilikum

'Nduja

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di Tropea, 'nduja calabra, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Salsiccia mit Fenchelsamen, rote Zwiebel, 'Nduja, Basilikum

Ecco

CHF 30.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, salame Felino IGP, pomodorino Corbarino, peperone crudo, basilico, cornicione ripieno di ricotta di bufala

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Salami aus Felino IGP, Corbarino-Kirschtomaten, cruschi Paprika, Basilikum, Pizzarand gefüllt mit Büffel-Ricotta

Capocollo

CHF 28.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, CapoCollo Silano, Pacchetelle gialle del Vesuvio, Rucola

Tomatensauce San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di latte Latteria Sorrentina, capocollo Silano, Gelbe Tomate vom Vesuv, Rucola

PIZZE BIANCHE

Carpaccio tonnata

CHF 32.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, carpaccio di manzo, salsa tonnata, capperi disidratati, Rucola, pepe, limone zeste

Mozzarella Fior di latte Latteria Sorrentina, Carpaccio vom Rind, Thunfischsauce, Dehydrierte Kapern, Rucola, Pfeffer, Zitronenzeste

Pizza sorriso

CHF 26.-

Focaccia ripiegata, Prosciutto Crudo di Parma 18 Mesi DOP DEVODIER, stracciatella di burrata di Andria, Pomodorini, rucola

Basis Focaccia gefaltet, Parmaschinken 18 Monate DOP DEVODIER, Rucola, Stracciatella-Käse Aus Andria, Kirschtomaten, rucola

Mazara

CHF 32.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, pacchetelle gialle del Vesuvio, gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata di Andria, scorza di lime

Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, gelbe Tomaten, rote Garnelen aus Mazara, Burrata-Stracciatella aus Andria, Zitronenzeste

Quattro Formaggi 🍷

CHF 24.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, gorgonzola, mascarpone, taleggio

Mozzarella Fior di latte Latteria Sorrentina, Gorgonzola, taleggio-Käse, Parmesan, Basilikum

Favola

CHF 24.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, Burrata di Andria, pesto di Pistacchio, Mortadella Favola Pistacchio, granella di Pistacchio

Mozzarella Fior di latte Latteria Sorrentina, Burrata aus Andria, Pistazien-Pesto, Pistazien-Mortadella Favola, Pistazienkorn

PINSE

Margherita 🍅

CHF 20.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, basilico, olio EVO

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Basilikum, EVO Öl

Caprese 🍅

CHF 26.-

Stracciatella di burrata, pomodorini rossi e gialli, basilico, glassa al balsamico invecchiato

Burrata-Stracciatella, gelbe und rote Cherrytomaten, Basilikum, gereifter Balsamico-Jus

Tonno e Pacchetelle gialle

CHF 29.-

Mozzarella di Bufala di Battipaglia DOP, pacchetelle gialle del Vesuvio, tonno di Cetara, olive disidratate, Zeste di limone, basilico

Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, Gelbe Tomate vom Vesuv, Gelbflossen-Thunfischfilets aus Cetara, getrocknete oliven, Zitronenzesten, basilikum

Amatriciana

CHF 24.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, guanciale di Norcia IGP, pecorino romano

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Guanciale aus Norcia, Pecorino-Käse

Indiavolata

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, spianata piccante, 'nduja calabra, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, scharfe Salami, 'Nduja, Basilikum

Vegetariana 🍅

CHF 24.-

Mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, zucchini grigliate, peperoni grigliati, melanzane grigliate

Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika, gegrillte Aubergine

SOFT DRINK

<i>San Pellegrino</i>	<i>5 dl / 1 L</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50/9.-</i>
<i>Panna</i>	<i>5 dl / 1 L</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50/9.-</i>
<i>Coca Cola Originale / Zero</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Rivella</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Fanta / Sprite</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Crodino</i>	<i>1 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Chinotto</i>	<i>1 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>San Bitter Red</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Red Bull Tonic</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Alpfshorle</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Frisher Orangesaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>La nostra Aranciata Lurisia</i>		<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Il nostro Chinotto Lurisia</i>		<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Caffè Schale / Crème</i>		<i>CHF</i>	<i>4.9</i>
<i>Espresso</i>		<i>CHF</i>	<i>4.5</i>
<i>Doppio</i>		<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Tee / Cioccolata</i>		<i>CHF</i>	<i>5.5</i>

BIRRE

<i>Birra Moretti</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Ichnusa</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Erdmandli</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Birra n'artigiana bianca</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>8.50</i>
<i>Birra n'artigiana oro</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>8.50</i>
<i>Brauerei Baar Offenausschank</i>	<i>20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.5</i>
<i>Baarer Hopfemandli Original</i>	<i>30 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
	<i>50 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>7.-</i>

COCKTAIL

Mimosa <i>Prosecco Brut / Succo d'Arancia</i>	CHF	11.-
Hugo Spritz <i>Prosecco / Fiori di Sambuco / Menta</i>	CHF	11.-
Negroni <i>Campari / Vermouth Rosso / Gin</i>	CHF	14.-
Negroni Sbagliato <i>Prosecco / Vermouth/Campari</i>	CHF	13.-
Americano <i>Campari / Vermouth Rosso</i>	CHF	11.-
Bellini <i>Prosecco Brut / Pesca</i>	CHF	11.-
Rossini <i>Prosecco Brut / Fragola</i>	CHF	11.-
Gin & Tonic		
- Hendrick's Gin 41.4% / Redbull Tonic Water / Cucumber	CHF	14.-
- Portofino Dry Gin 43% / Redbull Tonic Water / Rosemary	CHF	15.-
- Malfy Gin 41% / Redbull Tonic Water / Lemon	CHF	14.-
- Bombay Sapphire 47% / Redbull Tonic Water / Lime	CHF	13.-
Aperol Spritz <i>Aperol / Prosecco</i>	CHF	12.-
Espresso Martini <i>Vodka / Espresso shot / Coffee Liqueur</i>	CHF	13.-

COCKTAIL NON ALCOLICO

Cinderella <i>Succo di Ananas / Succo di Limone / Succo di Arancia / Ciliegia</i>	CHF	10.-
Virgin Mimosa <i>Succo d'Arancia / Tonic Water</i>	CHF	10.-
Crumberry Crush <i>Succo di Mirtilli / Succo di Arancia / Zenzero</i>	CHF	10.-