



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 12.-

Insalata mista 
Gemischter Salat

CHF 13.-

Caprese con burrata di Andria, pomodoro e basilico 
Frischer burrata-käse aus Andria Tomaten, Basilikum

CHF 21.-

Insalata Ecco 

CHF 16.-

Insalata verde con cuori di carciofi grigliati, formaggio quartirolo, olive taggiasche, datterino confit e crostini di pane, salsa francese
Grüner Salat, Gegrillte Artischockenherzen, Quartirol-Käse, Taggiasca-Oliven, Datterino Confiture, Croutons, Französische Sauce

LA ZUPPA

Vellutta di Zucca 

CHF 17.-

Vellutata di zucca , semi di zucca tostati e olio di semi di zucca
Kürbischremesuppe, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Vorspeise als Hauptgericht + 6 Franken

GLI ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro 🌿

Pane tostato, pomodoro, basilico, olio EVO

Toastbrot, Tomaten, Basilikum, EVO-Öl

CHF 15.-

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 24.-

gross

CHF 30.-

Tagliere all'italiana (x2)

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

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

CHF 36.-

Tartare di Fassona

Fassona piemontese, maionese al balsamico, crumble di Parmigiano, nocciole piemontesi tostate

Rinds-Tartar "Fassona Piemontese", Balsamico-Mayonnaise, Parmesan-Crumble, Geröstete Piemontesische Haselnüsse

normal

CHF 28.-

gross

CHF 36.-

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 28.-

Fritto Misto di Pesce

Calamari, gamberetti, pepe nero, maionese al limone

Frittierte Calamari, Garnelen, Schwarzer Pfeffer, Zitronen-Mayonnaise

normal

CHF 27.-

gross

CHF 37.-

Tartare di Tonno Rosso

Tartare di tonno rosso, chutney di mela, polvere di limone nero, cialda di pane croccante

Tartar vom Roten Thunfisch, Apfel-Chutney, schwarzes Limettenpulver, knusprige Brotwafer

normal

CHF 27.-

gross

CHF 37.-

Uovo in Camicia

Uovo in camicia con Castagne, zucca e spuma di parmigiano

Pochiertes Ei mit Kastanien, Kürbis und Parmesanschaum

CHF 26.-

Vorspeise als Hauptgericht + 6 Franken

I NOSTRI PRIMI

Scialatielli ai frutti di Mare

CHF 32.-

Scialatielli ai frutti di Mare con cozze, vongole, gamberi, calamari con bisque di crostacei

Scialatielli 'frische Nudeln aus der Amalfiküste' mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch mit Meeresfrüchtebisque

Tagliolini al Gambero Rosso di Mazara

CHF 32.-

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

Ravioli di Ossobuco alla milanese

CHF 34.-

Ravioli di ossobuco di vitello alla milanese con salsa al parmigiano e zafferano

Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch nach Milanese Art mit Parmesan-Safran-Sauce

Paccheri al ragù bianco di vitello alla Genovese

CHF 29.-

Paccheri al ragù bianco di vitello alla Genovese , cipolle ramate, spuma del provolone del Monaco DOP

Paccheri mit weißem Kalbsragout nach Genueser Art, goldbraunen Zwiebeln und Provolone del Monaco DOP-Schaum

Pappardelle ai Porcini

CHF 31.-

Pappardelle con crema ai porcini, mirtilli marinati al Pino mugo e pinoli tostati

Pappardelle mit Steinpilzcreme, marinierten Heidelbeeren in Pino-Mugo-Sirup und gerösteten Pinienkernen

Spaghetti alla Chitarra Carbonara

CHF 27.-

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

Frische Spaghetti Carbonara an Eiercreme, Schweinebacke, Pecorino-Käse

Risotto alla Milanese

CHF 26.-

Risotto Carnaroli, Zafferano, burro, parmigiano Reggiano DOP, Polvere di Salvia

Carnaroli-Risotto, Safran, Butter, Parmigiano Reggiano DOP, Mit Salbeipulver

I SECONDI

Filetto di Manzo (220gr) alle Erbe

CHF 54.-

Filetto di Manzo (220gr) alle Erbe con Patate a forno e Cardoncello
220 gr Rindsfilet mit Kräutern, Ofenkartoffeln und Cardoncello

Guancia di Vitello al Barolo

CHF 49.-

Guancia di vitello al Barolo con purè di pastinaca e verdure di stagione
Kalbsbacke in Barolo-Soße mit Pastinakenpüree und Gemüse der Saison

Trancio di Ricciola Hiramasa

CHF 46.-

Trancio di Ricciola Hiramasa con salsa al prezzemolo, zuppetta di fagioli bianchi e verdure brasate
Hiramasa-Kingfish mit Petersiliensauce, weißer Bohnensuppe und geschmortem Gemüse

Tataky di tonno rosso Saku

CHF 45.-

Tataky di tonno rosso Saku con bietole in aglio e olio, crema di mandorle, zeste di lime e quinoa
Saku-Tataki vom Roten Thunfisch mit Mangold in Knoblauch und Öl, Mandelcreme, Limettenezesten und Quinoa-Salat

Cotoletta di Melanzana

CHF 29.-

Cotoletta di Melanzana con rucola, pomodorini confit, patate dolci a forno
Auberginen schnitzel, Rucola, Tomaten-Confit, Gebackene Süßkartoffeln

EXTRA CONTORNI A SCELTA

CHF 8.-

Patate al forno 
Ofenkartoffeln

Spinaci al burro 
Spinat mit Butter

Risotto al Parmigiano 
Parmesan-Risotto

Verdure grigliate 
Gegrilltes Gemüse

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 20.-

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

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

Margherita

CHF 22.-

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 29.-

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

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, San Daniele Rohschinken DOP, 18 Monate gereift, Mascarpone

Bufala

CHF 27.-

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 28.-

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 26.-

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

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

Cotto e Funghi

CHF 27.-

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

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

Pizza piccola - 2 Franchi	Kleine Pizza - 2 Franken
Pizza condivisa extra + 6 Franchi	Extra geteilte Pizza + 6 Franken

PIZZE TRADIZIONALI

Diavola

CHF 26.-

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 28.-

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

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

Calzone Napoletano

CHF 28.-

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

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

Calzone

CHF 26.-

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

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

Primavera

CHF 30.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi, rucola, pomodorini, scaglie di grana, basilico

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

Pizza piccola - 2 Franchi
Pizza condivisa extra + 6 Franchi

Kleine Pizza - 2 Franken
Extra geteilte Pizza + 6 Franken

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

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

Parmigiana

CHF 27.-

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 29.-

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

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

'Nduja

CHF 27.-

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.-

Cornicione ripieno di ricotta fuscilla e pepe nero, Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, salame Felino IGP, pomodorino Corbarino, peperone crusco, basilico,

Pizzarand gefüllt mit Ricotta Fuscilla und schwarzem Pfeffer, Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, Salami aus Felino IGP, Corbarino-Kirschtomaten, cruschi Paprika, Basilikum

Pizza piccola - 2 Franchi
Pizza condivisa extra + 6 Franchi

Kleine Pizza - 2 Franken
Extra geteilte Pizza + 6 Franken

PIZZE BIANCHE

Salsiccia e Friarielli

CHF 28.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, salsiccia al finocchio, provola di Agerola, friarelli, olive

Fior di latte Mozzarella latteria Sorrentina, Salsiccia mit Fenchel, Provola aus Agerola, Rübstiel, Oliven

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 27.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, gorgonzola, mascarpone, taleggio, noci

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

Favola

CHF 28.-

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

Porcini e Manzo

CHF 34.-

Cornicione ripieno di ricotta Fuscella e pepe nero, fior di latte latteria sorrentina, porcini, tartare di manzo, stracciatella di burrata, rosmarino, olio al tartufo

Pizzarand gefüllt mit Ricotta Fuscella und schwarzem Pfeffer, mozzarella fior di latte latteria Sorrentina, Steinpilze, Rindertartar, Burrata Stracciatella aus Andria, Rosmarin, Trüffelöl

Pizza piccola - 2 Franchi
Pizza condivisa extra + 6 Franchi

Kleine Pizza - 2 Franken
Extra geteilte Pizza + 6 Franken

PINSE

Margherita 🍅

CHF 22.-

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

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 25.-

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

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

SOFT DRINK

<i>Wasserkaraffe</i>	<i>1 L</i>	<i>CHF</i>	<i>4.-</i>
<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>San Bitter</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.50</i>
<i>Lemonade J.Gasco</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.50</i>
<i>Indian tonic J.Gasco</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.50</i>
<i>Chinotto J.Gasco</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.50</i>
<i>Alpfshorle</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Caffee Shale / Creme</i>		<i>CHF</i>	<i>5.50</i>
<i>Espresso</i>		<i>CHF</i>	<i>4.90</i>
<i>Doppio</i>		<i>CHF</i>	<i>6.00</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>CHF</i>	<i>6.00</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>CHF</i>	<i>6.00</i>
<i>Tee</i>		<i>CHF</i>	<i>6.50</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>6.50</i>

BRAUEREI BAAR OFFENAUSSCHANK

<i>Baarer Hopfemandli Original</i>	<i>30 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
	<i>50 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>8.-</i>

COCKTAIL

Mimosa <i>Prosecco Brut / Succo d'Arancia</i>	CHF	12.-
Hugo Spritz <i>Prosecco / Fiori di Sambuco / Menta</i>	CHF	12.-
Negroni <i>Campari / Vermouth Rosso / Gin</i>	CHF	14.-
Negroni Sbagliato <i>Prosecco / Vermouth/Campari</i>	CHF	14.-
Americano <i>Campari / Vermouth Rosso</i>	CHF	12.-
Bellini <i>Prosecco Brut / Pesca</i>	CHF	12.-
Rossini <i>Prosecco Brut / Fragola</i>	CHF	12.-
Aperol Spritz <i>Aperol / Prosecco</i>	CHF	13.-
Espresso Martini <i>Vodka / Espresso shot / Coffee Liqueur</i>	CHF	14.-
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.-

COCKTAIL NON ALCOLICO

Virgin Aperol <i>San bitter / acqua tonica / arancia</i>	CHF	11.-
Virgin Mimosa <i>Succo d'Arancia / Tonic Water</i>	CHF	11.-
Virgin Hugo <i>Fiori di sambuco / acqua tonica / limone</i>	CHF	11.-