



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 

CHF 15.-

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

LE ZUPPE

Minestra di verdure di stagione 
Verdure miste
Gemüsesuppe nach Italienischer Tradition

CHF 14.-

Canederli alla trentina in brodo di carne
Polpette di pane con uova, pancetta e erba cipollina in brodo di carne
Brotbällchen mit Eiern, Speck und Schnittlauch in Fleischbrühe

CHF 19.-

Vorspeise als Hauptgericht + 6 Franken

GLI ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro

Pane tostato, pomodoro, basilico, olio EVO

Toastbrot, Tomaten, Basilikum, EVO-Öl

CHF 12.-

Flan di Bettelmatt

Flan al formaggio Bettelmatt con salsa ai mirtilli, mostarda di pere

Flan mit Bettelmatt-Käse, Heidelbeersauce und Birnenmostarda

CHF 25.-

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.-

Tagliere all'italiana (x2)

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP DEVODIER, Salame felino

IGP, Mortadella Favola Pistacchio, Capocollo Silano, olive di

Castelvetrano, carciofi, Mozzarelline di Bufala

Parmaschinken 18 Monaten DOP Devodier, Salami aus Felino IGP,

Mortadella Favola Pistazie, Capocollo Silano, Oliven Aus

Castelvetrano, Artischocken, Büffel-Mozzarella

CHF 32.-

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.-

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.-

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.-

Fritto Misto di Pesce

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

Frittierte Calamari, Garnelen, kleine Fisch (Acquedelle) Shwarzer

Pfeffer, Zitronen-Majonnaise

CHF 25.-

Tartar di Tonno Rosso

Tartare di tonno rosso con spuma di stracciatella di Burrata,

pistacchi e salsa all'arancia

Thunfischtartar mit Stracciatella-Mousse aus Burrata, Pistazien und

Orangensauce

normal

CHF 26.-

gross

CHF 36.-

Lingotto di Baccalà in olio cottura

Lingotto di Baccalà in olio cottura, su pappia al pomodoro e la sua salsa

Stockfisch-Lingotto in Ölkochen auf Pappia al Pomodoro und seiner Sauce

CHF 25.-

Vorspeise als Hauptgericht + 6 Franken

LE PASTE DELLA TRADIZIONE

Maccheroncino alla Siciliana

CHF 26.-

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

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

Spaghetti alla Chitarra Carbonara

CHF 26.-

Frische Spaghetti Carbonara an Eiercreme, Schweinebacke, Pecorino-Käse
Crema all'uovo, guanciale di Norcia, pecorino Romano DOP

Risotto alla Milanese

CHF 24.-

Carnaroli-Risotto, Safran, Butter, Parmigiano Reggiano DOP

Risotto Carnaroli, Zafferano, burro, parmigiano Reggiano DOP

Pasta mischiata patate e provola

CHF 26.-

Pasta mista, provola affumicata di Agerola, patate

Gemischte Pasta, geräucherter Provola-Käse aus Agerola und Kartoffeln

Linguine di Gragnano all'Astice Vivo Blu

CHF 49.-

Linguine con bisque di astice, astice blu vivo

Linguine mit Hummerbisque, Blauer Lebendiger Humme

I NOSTRI PRIMI

Fregola sarda ai frutti di mare

Pasta di grano duro e acqua con cozze, vongole, gamberetti e calamari con bisque di crostacei

Sardische Fregola mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfische mit Bisque aus Meeresfrüchten

CHF 32.-

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 Ossobuco alla milanese

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

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

CHF 34.-

Gnocchi di Ricotta di Pecora

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

Ragout vom weissen Kaninchen, Creme von gerauchertem, Knuspriger Speck

CHF 29.-

Risotto Acquerello

Risotto Acquerello invecchiato 8 Anni con Barbabietola rossa, gorgonzola e salsa di noci

Risotto Acquerello 8Jahre gereift mit Rote Bete Gorgonzola und Walnusssauce

CHF 32.-

I SECONDI

Filetto di Manzo (220gr) alle Erbe

CHF 48.-

Filetto di Manzo (220gr) alle Erbe con Patate a forno e verdure brasate
220 gr Rindsfilet mit Kräutern, Gebackene Kartoffeln, Gemüse hinzufügen

Guancia di Vitello al Barolo

CHF 39.-

Guancia di Vitello al Barolo su schiacciata di patata bruciata al Tartufo
Kalbsbacke mit Barolo, Kartoffelbrei mit Trüffle

Costolette di agnello a lenta cottura

CHF 49.-

Costolette di agnello cotte a bassa temperatura sulla sua salsa, patate novelle e baby carote
Lammkoteletts, bei niedriger Temperatur in ihrer eigenen Sauce gegart, neue Kartoffeln und Glasierte Babykarotten

Triglia di scoglio in crosta di pane

CHF 45.-

Triglia di scoglio in crosta di pane con bagnacauda, salsa rossa piemontese, melanzane in agro
Meeräsche in Brotkruste mit Bagna Cauda, piemontesischer roter Sauce und Auberginen in Essig

Glazier 51 scottato

CHF 55.-

Glazier 51 scottato su crema di scorzonera e Zucchine, salsa di Fondobruno e Bisque di crostacei
Glacier 51' scotatto, auf Schwarzwurzelcreme, Zucchini, Fondobruno-Sauce und Krustentier-Bisque

Cotoletta di Melanzana

CHF 26.-

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

EXTRA CONTORNI A SCELTA

CHF 6.-

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 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 28.-

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

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

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

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, 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 28.-

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, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, salame Felino IGP, pomodorino Corbarino, peperone crusco, basilico, cornicione ripieno di ricotta di bufala

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

Norma ripiena

CHF 30.-

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese dop, fior di latte Latteria Sorrentina, Melanzane fritte, ricotta salata, cornicione ripieno di ricotta di bufala

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, fior di latte Mozzarella latteria SORRENTINA, Gebratene Auberginen, gesalzener Ricotta, Pizzarand gefüllt mit Büffel-Ricotta

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

PIZZE BIANCHE

Salsiccia e Scarola

CHF 28.-

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

Fior di latte Mozzarella latteria SORRENTINA, Salsiccia mit Fenchel, Provola aus Agerola, krause Endivie, 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 24.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, gorgonzola, mascarpone, taleggio

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

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

Pizza piccola - 2 Franchi
Pizza condivisa extra + 6 Franchi

Kleine Pizza - 2 Franken
Extra geteilte Pizza + 6 Franken

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>Wasserkaraffe</i>	<i>1 L</i>	<i>CHF</i>	<i>3.-</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>5 dl / 1 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.50 / 9.-</i>
<i>Panna</i>	<i>5 dl / 1 dl</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 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>La nostra aranciata Luisa</i>		<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Il nostro Chinotto Lurisia</i>		<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Caffee Shale / Creme</i>		<i>CHF</i>	<i>4.90</i>
<i>Espresso</i>		<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
<i>Doppio</i>		<i>CHF</i>	<i>5.50</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>5.50</i>

BIRRE

<i>Birra Moretti</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Ichnusa</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Erdmandli</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Birra Messina cristalli di sale</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>7.-</i>

BRAUEREI BAAR OFFENAUSSCHANK

<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.-