

DEL PADRE

«COME PRIMA – SOLO DIVERSO»



BENVENUTO!

**ERLEBEN SIE DIE AUTHENTISCHE KÜCHE ITALIENS MIT EINEM HAUCH MODERNITÄT.
LECKERE PASTA, KNUSPERFEINE PIZZA, SÜSSE GELATI UND EINE VIELFALT AN
GETRÄNKEN ERWARTEN SIE BEI UNS.**

**GLUTENFREI – LAKTOSEFREI - VEGETARISCH ODER VEGAN.
BEI UNS IST FÜR JEDEN ETWAS DABEI.
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL!**

**WERDEN SIE TEIL DER FAMILIÄREN ATMOSPHÄRE UND LASSEN SIE SICH VON
QUALITÄT, AMBIENTE UND EINEM FREUNDLICHEN LÄCHELN ÜBERZEUGEN.**

DAS DEL PADRE TEAM HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

FLAKERON & ARIJETA

ISAKI



ZUPPE & INSALATE

ZUPPA DI POMODORO 10.00
CRÉMIGE TOMATENSUPPE
MIT GIN UND INGWER VERFEINERT

INSALATA VERDE 8.50
GRÜNER SALAT

ZUPPA DI PESCE 15.50
MEDITERRANE FISCHSUPPE MIT
BROTHAUBE

INSALATA MISTA 9.50
BUNTER GEMISCHTER SALAT

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI JETA 9.50
GERÖSTETE BROTSCHNITTEN MIT
TOMATENCONCASSÉ UND OLIVEN

CARPACCIO DI MANZO 17.50 22.50
RINDFLEISCHCARPACCIO AN
ZITRONEN- UND OLIVENÖL
GARNIERT MIT PARMESANCHIPS
UND RUCOLA

GAMBERETTI ALL'AGLIO 17.50
CREVETTEN SAUTIERT AN OLIVENÖL,
PEPERONCINI, KNOBLAUCH UND
PETERSILIE

LIRA'S BRESAOLA 19.00 24.00
BRESAOLA AUF BURRATA UND RUCOLA

CAPRESE DI BUFFALA 13.50 18.50
TOMATENSCHNITTEN MIT BÜFFELMOZZARELLA

PIATTO DIVERSO 20.00 25.00
APÉROPLATTE MIT OLIVEN, KÄSE, PARMA-
SCHINKEN, BRESAOLA, GETROCKNETE
TOMATEN UND MARINIERTER AUBERGINEN

PASTA

PENNE POMO E BUFALA 18.00 20.50
TOMATENSauce MIT
BÜFFELMOZZARELLA

**TAGLIATELLE AL LIMONE
E SALMONE** 21.50 24.00
ZITRONENSauce MIT RAUHLACHS
UND FRITTIERTEN ZWIEBELRINGEN

**SPAGHETTI
DEL MARINAIO** 25.00 27.50
SAUTIERTE RIESENCREVETTEN AN
OLIVENÖL, KNOBLAUCH, PEPERONCINI –
GARNIERT MIT CROÛTONS UND LIMETTE

**TAGLIATELLE
SFIZIO DI MARE** 23.00 25.50
MEERESFRÜCHTE AN WEISSWEIN-
ZITRONENSauce UND KNOBLAUCH

**TAGLIATELLE AL PESTO
E GAMBERETTI** 22.00 24.50
PESTOSauce MIT CREVETTEN UND
GERÖSTETEN PINIENKERNEN

**PENNE
NOAR'S FAVOURITE** 24.00 26.50
CHERRYTOMATENSauce MIT KALBS-
FLEISCHSTREIFEN, RICOTTA,
AUBERGINEN UND KNOBLAUCH

SPAGHETTI CARBONARA 19.00 21.50
RAHMSauce MIT SPECK, EIGELB

**SPAGHETTI
LONI LIKES BOLO** 18.50 21.00
RINDSHACKFLEISCHSauce GARNIERT
MIT PARMESANCHIPS

GLUTENFREIE & VEGANE PASTA AUF ANFRAGE

ALLE PREISE INKL. MWST

RISOTTO

RISOTTO D'AMALFI 25.00 27.50
SAFRANRISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

RISOTTO VEGETARIANA 19.50 22.00
PARMESANRISOTTO MIT GEMÜSE

RISOTTO FEGATO 24.00 26.50
STEINPILZRISOTTO MIT KALBSLEBERSTREIFEN

FORNO

PARMIGIANA DELLA NONNA 18.50
AUBERGINENSCHNITTEN AN
TOMATENSauce MIT KÄSE ÜBERBACKEN

LASAGNE 20.50
TEIGBLÄTTER AN HAUSGEMACHTER
RINDSHACKFLEISCH-Sauce –
MIT KÄSE ÜBERBACKEN

CARNE & PESCE

AMORE DEL CAPO 42.00
ENTRECOTE-STREIFEN AUF FRISCHEM SPINAT
AN CAFÉ DE PARIS MIT POMMES FRITES

CARRÉ D' AGNELLO 39.50
LAMMKARREE AN OLIVEN-KRÄUTER-
KRUSTE AUF ROTWEINSAUCE
MIT ROSMARINKARTOFFELN

SCALOPPINA AL LIMONE 37.00
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE
MIT PARMESANRISOTTO

MAIALE IMPANATO 26.00
PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL
MIT POMMES-FRITES

PETTO DI POLLO 28.50
POULETBRUST AN STEINPILZSAUCE
MIT GRILLGEMÜSE

GAMBERONI GIGANTE 41.00
SAUTIERTE RIESENCREVETTES AN
OLIVENÖL, PEPERONCINI UND KNOBLAUCH
MIT ZITRONENRISOTTO

PICCATA DI MAIALE 27.50
SCHWEINSPICCATA MIT
TOMATENSPAGHETTI

FILETTO DI BRANZINO 38.50
WOLFSBARSCHFILET IN SALZKRUSTE
AUF SPINAT – SERVIERT MIT
RISOTTO UND TARTARSAUCE

TRANCIO DI SALMONE 35.50
GRILLIERTE LACHSTRANCHE AN
HONIG-SENF-Sauce – SERVIERT
MIT ROSMARINKARTOFFELN

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN MIT FR. 5.- AUFPREIS
POMMES FRITES / RISOTTO / ROSMARINKARTOFFELN / GRILLGEMÜSE

PIZZA

MARGHERITA FAMOSA TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUMPESTO UND CHERRYTOMATEN	17.50	20.00
PROSCIUTTO & FUNGHI TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VORDERSCHINKEN UND CHAMPIGNONS	18.50	21.00
QUATTRO STAGIONI TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VORDERSCHINKEN, CHAMPIGNONS, PEPERONI UND OLIVEN	19.50	22.00
PARMA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN UND RUCOLA	20.50	23.00
DIAVOLA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE WURST UND OLIVEN	18.50	21.00
QUATTRO FORMAGGIO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RICOTTA UND PARMESANSPLITTER	18.50	21.00
VEGETARIANNA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE	17.00	19.50
BIANCA MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNEN, BAUMNÜSSE UND ROSMARIN	18.50	21.00
REGIONALE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, EI UND FRITTIERTE ZWIEBELRINGE	19.50	22.00
TARTUFATO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, CHERRYTOMATEN, RUCOLA, TRÜFFELÖL UND MASCARPONE	22.50	25.00
DEL PADRE TOMATENSAUCE, RINDSCARPACCIO, RUCOLA UND PARMESANSPLITTER	22.00	24.50
MEDITERRANA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RAUHLACHS UND FRITTIERTE ZWIEBELRINGE	21.00	23.50
NAPOLI TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN UND OLIVEN	17.50	20.00
TERRA E MARE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RIESENCREVETTEN, STEINPILZE UND CHERRYTOMATEN	21.00	23.50
TONNO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, KAPERN UND OLIVEN	18.50	21.00
FRUTTI DI MARE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE UND KNOBLAUCH	20.50	23.00

ZUSÄTZLICHE BELÄGE GEGEN AUFPREIS

LAKTOSEFREIER & VEGANER MOZZARELLA SOWIE GLUTENFREIER PIZZATEIG AUF ANFRAGE

ALLE PREISE INKL. MWST

VINI & BEVANDE



VINI APERTI

VINI BIANCHI

HERKUNFT		1 DL	7,5 DL
PIEMONTE	GAVI DOCG GIGI ROSSO	7.00	49.00
PIEMONTE	ROERO ARNEIS DOC GIGI ROSSO	6.50	45.00
WALLIS	LA GOLETTE VALAIS AOC	6.00	42.00
THUN	THUNERSEE AOC (7DL)	6.00	40.00

ROSATO

PUGLIA	PRIMITIVO SALENTO IGT BARONCELLI	6.00	40.00
--------	----------------------------------	------	-------

VINI ROSSI

PUGLIA	PRIMITIVO DI PUGLIA IGT	6.00	40.00
PUGLIA	SALICE SALENTINO «QUATTRO VENTI»	6.00	40.00
SIZILIEN	NERO D'AVOLA «SESSANTASEI»	7.50	52.00
SARDEGNA	CANNONAU «IL MORO»	7.00	48.00
WALLIS	PINOT NOIR «LA GOLETTE»	6.50	43.00
THUN	THUNERSEE AOC (7DL)	6.00	40.00

SPUMANTI

PIEMONTE	MOSCATO D'ASTI «VERONICA»	7.50	49.00
VENETO	PROSECCO DI CONEGLIANO «IL COLLE»	7.50	49.00

VINI BIANCHI SVIZZERI

THUNERSEE AOC

THUNER RIESLING X SYLVANER	70 CL	40.00
BLUMIG-FRUCHTIGE NASE, ZART UND RUND MIT EINEM HAUCH MUSKATELLER. IM GAUMEN FEINE AROMEN EXOTISCHER FRÜCHTE. DAS IST DIE TYPIZITÄT EINES GELUNGENEN RIESLING X SYLVANER!		

LA CÔTE AOC

CHARDONNAY DE GENÈVE «JET D'EAU»	75CL	46.00
ERFOLGREICHE WEISSWEINTRAUBE AUS DEM BURGUND MIT WAHLHEIMAT AUF DEM GENFER TERROIR. SIE ZEICHNET SICH AUS DURCH IHRE FINESSE UND IHRE GROSSE AROMATISCHE KRAFT.		

LAVAUX AOC

ST. SAPHORIN QUALITÉ TERRAVIN	75 CL	42.00
ST-SAPHORIN LIEGT IM HERZEN DER LAVAUX. DEM BESUCHER BIETET SICH HIER EINE INTERESSANTE TERRASSENLANDSCHAFT. AUSGESPROCHEN BLUMIG IM BOUQUET - GEHT IN RICHTUNG HONIGTON. SAMTIGER, AUSGEWOGENER LAVAUX.		

WALLIS AOC

FENDANT DE CHAMOSON LA GOLETTE	75 CL	42.00
STROHGELBE FARBE. AUSSERORDENTLICH FEINES, DELIKATES BUKETT, MIT AROMEN VON NÜSSEN, HONIG UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN. AUF DEM GAUMEN KÖRPERREICH MIT EINER SCHÖNEN LEBHAFTIGKEIT UND EINEM LANG ANHALTENDEN ABGANG.		

VINI BIANCHI ITALIANI

PIEMONTE

ROERO ARNEIS DOC GIGI ROSSO 75 CL 45.00
STROHGELB BIS GRÜNGLICH. BLUMIGES BOUQUET. TROCKEN IM GESCHMACK
MIT FEINEN MANDELNUANCEN.

PIEMONTE

GAVI DOCG GIGI ROSSO 75CL 49.00
GAVI IST EIN TROCKENER ITALIENISCHER WEISSWEIN. ER GEHÖRT
ZU DEN BELIEBTESTEN WEISSWEINEN IN ITALIEN. DER WEISSWEIN
WIRD ZU 100% AUS DER REBSORTE CORTESE GEKELTERT. DER GAVI
IST FRUCHTIG UND AROMATISCH, EIN WENIG HERB UND MIT EINER
ZITRONENNUANCE.

VINI ROSSI SVIZZERI

THUNERSEE AOC

GARANOIR UND REGENT 70 CL 40.00
STAUNEN SIE ÜBER DIESEN LOKALEN TROPFEN AUS THUN: DER ELEGANTE,
LEBENDIGE UND SAFTIGE GARANOIR VERBINDET SICH MIT DEM WÜRZIGEN
REGENT ZU EINEM EINMALIGEN TRINKVERGNÜGEN.

WALLIS AOC

PINOT NOIR DE CHAMOSON «LA GOLETTE» 75CL 43.00
MIT DELIKATEM, BEERIGEM BOUQUET UND EINEM GEHALTVOLLEN UND
HARMONISCHEN GAUMEN, BEGLEITET ER PERFEKT ROTES FLEISCH,
WILDGERICHTE SOWIE WEICHKÄSE.

TESSIN DOC

MERLOT RISERVA LA PRELLA 75CL 75.00
DER TENIMENTO LA PRELLA, IN GENESTRERIO GELEGEN, ZEICHNET SICH
DURCH KLIMAEIGENSCHAFTEN AUS, WELCHE DEN WEINEN EINE GROSSE
AROMATISCHE FINESSE GEBEN UND EINEN ELEGANTEN KÖRPER MIT SEIDIGEN
TANNINEN UND MODERATER SÄURE. DIESE RISERVA IST DAS ERGEBNIS EINER
SORGFÄLTIGEN AUSWAHL DER TRAUBEN UND PRÄSENTIERT DAS BESTE, WAS MIT
DEN EIGENSCHAFTEN DIESES BESONDEREN TERROIRS DES WEINGUTES, VINIFIZIERT
WERDEN KANN.

VINI ROSSI ITALIANI

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI «TERRA ALTA» PRELI 75 CL 48.00
SATTES RUBINROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN. IN DER NASE INTENSIV UND
VERFÜHRERISCH, AROMEN NACH FRISCHEN ROTEN FRÜCHTEN, VEILCHEN
UND GEWÜRZEN. AM GAUMEN VOLL, HARMONISCH UND WARM MIT LEBHAFTER
SÄURE, KRAFTVOLL, ANHALTENDER ABGANG. HARMONIERT MIT KRÄFTIGEN
FLEISCHGERICHTEN, PASTA, PIEMONTESISCHEN VORSPEISEN ABER AUCH
MIT EXOTISCHER KÜCHE.

PIEMONTE

BAROLO ROCCHIE DEI MANZONI

75 CL 95.00

EIN SEHR SCHÖN STRUKTURIERTER WEIN, WELCHER DIE TYPISCHEN AROMEN DER NEBBIOLOTRAUBE HERVORRAGEND WIEDERGIBT: NOTEN VON BLUMEN, DUNKLEN FRÜCHTE, KAKAO UND SCHÖNE HOLZAROMEN VERFÜHREN VON ANFANG AN. IM GAUMEN IST ER HERRLICH WÄRMEND UND KOMPLEX.

VENETO

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

75 CL 49.00

DOC «CORTEFORTE»

150 CL 94.00

DUFTET HIMMLISCH NACH CASSIS UND VEILCHEN. EIN KRÄFTIGER, KÖRPERREICHER; KOMPLEXER WEIN, DESSEN AROMEN SICH SEHR SCHÖN AM GAUMEN ENTFALTEN.

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC «CENT'ANNI»

75 CL 56.00

TRAUBENSORTEN: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA
DIE GESUNDEN, AUSGESUCHTEN TRAUBEN WERDEN AUF BESONDEREN GESTELLEN NACHGETROCKNET. ERST IM DEZEMBER WIRD DER MOST ANGESETZT, DER LANGSAM ZU FERMENTIEREN BEGINNT. DAS KALTE KLIMA FAVORISIERT EINE BESONDERE FLORA, DIE DEN DUFT UND DEN CHARAKTERISTISCHEN GESCHMACK DES WEINES BESTIMMT. SO ENTWICKELT SICH ZUERST EIN SÜSSER, PERLENDER RECIOTO HERAN. LÄSST MAN DEN WEIN GANZ NATÜRLICH WEITER ALTERN, REIFT EIN SEHR KÖRPERREICHER, TROCKENER WEIN, DER FAMOSE «AMARONE»; EIN WEIN, DER LANGE GELAGERT WERDEN KANN.

PUGLIA

SALICE SALENTINO DOC «QUATTRO VENTI»

75 CL 40.00

DIESER REICHHALTIGE WEIN VERSTRÖMT INTERESSANTE, FRUCHTIGE AROMEN VON REIFEN PFLAUMEN UND BROMBEEREN UND ZEIGT ANGENEHMLEICHTE GEWÜRZNOTEN.

PUGLIA

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT «ANGELA»

75 CL 40.00

ENTLANG DER WUNDERSCHÖNEN SÜDKÜSTE IN DER PROVINZ TARENT UND BRINDISI WÄCHST DIE TRAUBE AUF KALK- UND TUFFHALTIGEM BODEN. NACH VORSICHTIGER LESE IM OKTOBER ENTSTEHT DIESER INTENSIV, ROT-VIOLETTE WEIN MIT GRANATROTEN REFLEXEN BEI ZUNEHMENDER ALTERUNG. ES IST EIN CHARAKTERVOLLER WEIN MIT EINEM WOHLRIECHENDEN DUFT UND FRUCHTIGEM GESCHMACK.»

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

75 CL 54.00

«LA MADONNINA»

IN DIESEM CHIANTI IST DIE LANDSCHAFT DER TOSCANA IN ALL IHRER WÄRME UND SCHÖNHEIT EINGEFANGEN. NACH EINER LANGEN MAISCHENGÄRUNG DER REIFSTEN TRAUBEN DES GUTES WIRD DER JUNGWEIN IN GRÖßEREN UND KLEINEREN HOLZFÄSSERN AUSGEBAUT. ERST NACH WEITEREN ZWÖLF MONATEN IM STAHLTANK UND DREI MONATEN FLASCHENLAGERUNG KOMMT DIESE RISERVA AUF DEN MARKT. WAS BEI DIESER SORGFÄLTIGEN BEHANDLUNG HERAUSKOMMT, IST EIN SEHR ELEGANTER, GUT STRUKTURIERTER CHIANTI, KRÄFTIG UND SAMTIG ZUGLEICH, MIT DEM TYPISCHEN GESCHMACK ROTER BEEREN, PFLAUMEN UND AROMEN, DIE VOM HOLZ HER KOMMT. DIE RISERVA LA MADONNINA IST EIN WIRKLICH CHARAKTERVOLLER, GRADLINIGER WEIN MIT VIEL NOBLESSE.

TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO BRUNELLI

75 CL 45.00

ROSSO DI MONTALCINO WIRD AUS DER REBSORTE SANGIOVESE GEKELTERT UND AUSSCHLIESSLICH AUF DEN REBFLÄCHEN DER GEMEINDE MONTALCINO IN DER PROVINZ SIENA (TOSCANA) ANGEBAUT. SANGIOVESE IST DIE MEISTANGEBAUTE ROTWEINREBSORTE ITALIENS UND BILDET DIE GRUNDLAGE VON SO BERÜHMTE WEINEN WIE CHIANTI, BRUNELLO UND VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO. SANGIOVESE BEDEUTET DAS BLUT JUPITERS UND HAT EINE JAHRHUNDERTALTE GESCHICHTE.

TOSCANA

SASSO BUCATO IGT RUSSO

75 CL 62.00

45 % MERLOT, 45 % CABERNET SAUVIGNON UND 10 % PETIT VERDOT DER SASSO BUCATO IST DAS AUSHÄNGESCHILD DER AZIENDA AGRICOLA RUSSO. AUF DEM REBGUT LIEGEN GROSSE FELSBLOCKE. FRÜHER WURDE HIER MARMOR ABGEBAUT. UM ZUM EDLEN MARMOR ZU FINDEN, BOHRTE MAN LÖCHER IN DEN FELS: SASSO BUCATO - DER DURCHBOHRTE STEIN. NACH DER SORTENGETRENNTEN VINIFIKATION UND EINEM ZWÖLFMONATIGEN EICHENFASSAUSBAU, KOMPONIERTE MICHELE DIE ASSEMBLAGE SASSO BUCATO, DIE ER DREI MONATE SPÄTER SORGFÄLTIG AUF DIE FLASCHE ZIEHT. ER BESTICHT DURCH SEINE PURPURROTE, SAMTIGE FARBE, DEN VOLLMUNDIGEN GESCHMACK MIT AUSGEPRÄGT FRUCHTIGEN AKZENTEN.

TOSCANA

BRUMA ROSSA NO. 17 CASCINA GARITINA

75 CL 42.00

150 CL 80.00

DER BRUMA ROSSA IST SANFT, KÖRPERREICH UND WURDE AUS DEN BESTEN BARBERA-TRAUBEN HERGESTELLT. ER HAT EINE INTENSIVE, DUNKLE RUBINROTE BIS VIOLETTE FARBE. SEIN BOUQUET IST AROMATISCH MIT NUANCEN VON SCHWARZEN KIRSCHEN UND PFLAUMEN. IM ABGANG IST ER RUND UND MILD, MIT AUSGEDEHNTER ELEGANZ UND GENAU DER RICHTIGEN MENGE AN SÄURE.

SICILIA

NERO D'AVOLA «SESSANTASEI»

75 CL 52.00

NERO D'AVOLA WAR SCHON IMMER DIE WOHL BEKANNTESTE REBSORTE VON SIZILIEN. DER WEIN PRÄSENTIERT SICH MIT EINEM INTENSIVEN ROT MIT VIOLETTEN SPIEGELUNGEN. DAS BOUQUET ERINNERT AN WALDFRÜCHTE, VANILLE UND EINEN HAUCH VON EUKALYPTUS. IM GESCHMACK IST ER ANGENEHM VOLLMUNDIG, GEFOLGT VON EINER FRUCHTIGEN NOTE. ER PASST PERFEKT ZU HERZHAFTEN SPEISEN WIE GEGRILLTEM FLEISCH, BRATEN, WILD UND KÄSE.

SARDEGNA

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA «IL MORO»

75 CL 48.00

GRENACHE IN FRANKREICH, GARNACHA IN SPANIEN UND CANNONAU AUF SARDINIEN SIND DIE EIN UND SELBE TRAUBENSORTE. IM BOUQUET ENTDECKT MAN AROMEN NACH JOHANNISBEEREN, DER KÖRPER IST STOFFIG, WEICH UND SAMTIG. DIESER WEIN WECKT FERIENERINNERUNGEN.

BOTTIGLIE

ARKINA MIT / OHNE	1L	10.00	ARKINA MIT / OHNE	50 CL	6.00
RIVELLA	30 CL	4.50	SCHWEPPE	20 CL	4.50
COCA COLA / ZERO	30 CL	4.50	FIZZY	35 CL	5.00
FRUCHTSAFT	20 CL	4.50	TOMATENSAFT	20 CL	4.50
CHINOTTO	20 CL	4.50	SAN BITTER	10 CL	4.50
APFELSCHORLE	30 CL	4.50	REDBULL	25 CL	6.00

OFFENAUSSCHANK	2 DL	3 DL	5 DL
MINERAL	3.50	4.00	5.50
COLA	3.50	4.00	5.50
CITRO	3.50	4.00	5.50
EISTEE	3.50	4.00	5.50

BIRRA ALLA SPINA

VOM FASS	2 DL	3 DL	5 DL
ORIGINAL	4.00	4.50	6.00
VALAISANNE ZWICKELBIER	4.00	4.50	6.00
GRIMBERGEN AMBER	5.00 (2,5DL)		7.00

BIRRA IN BOTTIGLIA

BLUE MOON GLAS	33 CL	6.00
SOMMERSBY	33 CL	6.00
SCHNEIDER	50 CL	7.00
PORRETTI	33 CL	6.00
EVE	28 CL	5.00
ALKOHOLFREI	33 CL	4.50

APERITIVI E BITTER

CAMPARI	23 VOL %	4 CL	7.00
MARTINI BIANCO/ROSSO	15 VOL %	4 CL	7.00
CYNAR	16,5 VOL %	4 CL	7.00
FERNET BRANCA	40 VOL %	2 CL	7.00
AVERNA	23 VOL %	4 CL	7.00
AMARO RAMAZZOTTI	30 VOL %	4 CL	7.00
APPENZELLER	9 VOL %	4 CL	7.00
HERBAS	29 VOL %	4 CL	7.00

& PIU

HIERBAS IBICENCAS	40 VOL %	4 CL	9.00
FERNET BRANCA	40 VOL %	2 CL	7.00
LIMONCELLO	30 VOL %	2 CL	7.00
AMARETTO DI SARONNO	28 VOL %	2 CL	7.50
VECCHIA ROMAGNA	38 VOL %	2 CL	7.50
SAMBUCA	42 VOL %	4 CL	7.00
JÄGERMEISTER	35 VOL %	2 CL	7.00
BAILEY'S	17 VOL %	2 CL	7.50
WILLIAMINE MORAND	43 VOL %	2 CL	7.50
CALVADOS MORIN	40 VOL %	2 CL	8.00
COGNAC HENNESSY	40 VOL %	2 CL	9.00
BACARDI RUM	40 VOL %	4 CL	9.00
GIN GORDON'S	37.5 VOL %	4 CL	8.50
GIN MALFY	37.5 VOL %	4 CL	10.00
WODKA FINLANDIA	40 VOL %	4 CL	8.50
WODKA GREY GOOSE	40 VOL %	4 CL	12.00
WHISKY JOHNNIE WALKER	40 VOL %	4 CL	9.00
WHISKY JACK DANIELS	43 VOL %	4 CL	10.00
CHIVAS EXTRA WHISKY	40 VOL %	4 CL	12.00
TEQUILLA CAZADORES	40 VOL %	4 CL	9.00

CAFFÈ E THE

CAFFÈ / ESPRESSO / CAFFÈ DECAFFEINATO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	6.00
CAPPUCCINO / CAFFELATTE	5.50
LATTE MACCHIATO	5.50
THE	4.50

ALLE PREISE INKL. MWST

UNSERE FAMILIENMITGLIEDER



Kehrsatz

WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER
MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN.