



# CARTA delle BIRRE



# COCKTAIL & BAR



## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>BIRRA 90NOVE</b> 4.6% VOL. PALE ALE BIRRA DAL COLORE GIALLO DORATO, CON NOTE MALTATE E FLOREALI. DAL GUSTO MEDIAMENTE INTENSO E UNA LUPPOLATURA EQUILIBRATA.	33 CL	6.50
<b>KREMLIN</b> 9.0% VOL. RUSSIAN IMPERIAL STOUT CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUERIZIA	33 CL	6.50
<b>MITHRA</b> 5.6% VOL. RED ALE FRIZZANTE, CARATTERE CARAMELLATO E SENTORI DI MALTI TORREFATTI	33 CL	6.50
<b>INNAH</b> 6.0% VOL. INDIAN PALE ALE DOMINANTE NOTE DI AGRUMI, PREVALENTEMENTE MANDARINO, CORPO DECISO, AROMA AMARO PRONUNCIATO E PIACEVOLE	33 CL	6.50
<b>VALONA</b> 5.5% VOL. AMBER ALE INTENSA CON UNA LEGGERA NOTA DI MAIS TOSTATO, DATA DALLA FARINA BONA IN UNA INTERAZIONE EQUILIBRATA COI LUPPOLI.	33 CL	6.50
<b>ITTINGER</b> 5.6% VOL. AMBER LAGER AMBRATA LEGGERA. SAPORE MALTATO MA BEN BILANCIATO ED AROMATIZZATO CON LUPPOLO.	33 CL	6.50
<b>BIRRA DA RIS - APPENZELLER</b> 5.0% VOL. RICE BEER BIRRA SPECIALE DAL GUSTO PULITO, SECCO E LEGGERO, NOTE FLOREALI MOLTO DISCRETE. GLUTEN FREE	33 CL	7.50
<b>BUGELBRAU - EICHHOF</b> 4.9% VOL. GERMAN STYLE HELLES FRUTTATA E LEGGERA, FACILE DA GUSTARE	40 CL	8.00
<b>SENZA ALCOL - EICHHOF</b> 0.0% VOL. LAGER AROMA FINE E PICCANTE, AMARA MA DALLA DOLCE FRESCHENZA.	33 CL	5.50



## MINERALI

Acqua San Clemente naturale e gas	1 l	5.50
Acqua San Clemente naturale e gas	5 dl	3.80
Red Bull	33 cl	6.50
San Bitter analcolico rosso	10 cl	3.80
Crodino	10 cl	3.80
Bibita sfusa	2 dl	2.00
Bibita sfusa	4 dl	4.00
Gazzosa al limone	33 cl	4.00
Gazzosa al mandarino	33 cl	4.00
Aranciata San Pellegrino dolce/amara	33 cl	4.20
Bitter Lemon	2 dl	5.00
Tonico water	2 dl	5.00
Coca Cola/Zero	33 cl	4.00



## BEVANDE CALDE

Caffè espresso	2.30
Caffè tazza grande	3.30
Cappuccino	3.50
Caffè corretto	4.00
Latte macchiato	4.00
Doppio espresso	4.50
The	2.50
Cioccolata calda	4.00



## WINE

Vino bianco Prà del Ticino	75 cl	38.00
Vino rosso Prà del Ticino	75 cl	38.00
Bollicine di prosecco Docg	75 cl	42.00
Merlot bianco	1 dl	5.50
Merlot Rosso	1 dl	5.50
Bollicine di prosecco	1 dl	6.00



## APERITIVO

<b>ALCOLICO</b>		
Spritz Campari		9.00
Spritz Aperol		9.00
Hugo		9.00
Bianco sporco		6.00



## ALCOLICI

Beefeater Gin	4 cl	10.00
Bombay	4 cl	11.00
Hendricks	4 cl	12.00
Braulio	4 cl	8.00
Jagermeister	4 cl	8.00
Amaretto Disaronno	4 cl	8.00
Amaro Averna	4 cl	8.00
Fernet Branca Menta	4 cl	8.00
Amaro Ramazzotti	4 cl	8.00
Amaro Vecchia Romagna	4 cl	8.00
Sambuca	4 cl	8.00
Limoncello	4 cl	8.00
Grappa nostrana	2 cl	5.00
Baileys	4 cl	8.00
<b>SHOTTINI</b>	2 cl	5.00
Vermouth rosso	4 cl	5.00
Vermouth bianco	4 cl	5.00
Aperol	4 cl	6.00
Baillantine's whisky	4 cl	10.00
Jack Daniels	4 cl	12.00
Absolut Vodka	4 cl	10.00
Vodka Havana Club Anejo	4 cl	10.00
Tequila Olmeca	4 cl	10.00



## Le BIRRE OSPITI

<b>LE BIRRE STAGIONALI</b>	2DL	4DL	33CL
REGOLARMENTE OSPITIAMO TANTE INTERESSANTI BIRRE DI PICCOLI BIRRIFICI SVIZZERI. CHIEDI CONSIGLIO AI NOSTRI COLLABORATORI TI SAPRANNO CONSIGLIARE AL MEGLIO.	4.50	8.00	6.00



## LA LÜGAN



ESCLUSIVA DELLA CASA

4.6% PALE ALE	3.80	7.00
---------------	------	------



## BIRRE ALLA SPINA

<b>90NOVE</b> 4.6% VOL. PALE ALE DELICATA NOTA DI MALTO E FIORI, LEGGERMENTE PERSISTENTE	2DL	4DL
<b>KREMLIN</b> 9.0% VOL. RUSSIAN IMPERIAL STOUT CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUERIZIA	4.50	8.00
<b>MITHRA</b> 5.6% VOL. RED ALE FRIZZANTE, CARATTERE CARAMELLATO E SENTORI DI MALTI TORREFATTI	4.50	8.00
<b>LISBETH</b> 7.5% VOL. AMERICAN PALE ALE CORPOSA, DAL CARATTERE ESOTICO, LIEVI NOTE DI POMPELMO, LICHIS E FRUTTO DELLA PASSIONE	4.50	8.00
<b>ANIMALS PIVO</b> 4.6% VOL. SWISS HOKEY BEER BIRRA CARATTERIZZATA DA LUPPOLI SAAZ E UN LIEVITO STORICO SVIZZERO. GUSTO EQUILIBRATO, AMABILE E COINVOLGENTE. COLORE DORATO INTENSO.	3.80	7.00



ANIMALS PIVO 4.6% VOL. SWISS HOKEY BEER BIRRA CARATTERIZZATA DA LUPPOLI SAAZ E UN LIEVITO STORICO SVIZZERO. GUSTO EQUILIBRATO, AMABILE E COINVOLGENTE. COLORE DORATO INTENSO.



Prezzi in chf. Svizzeri, Iva e tasse di servizio incluse



## BELLINZONA

Via Codeborgo 12 - 6500 Bellinzona

## LUGANO

Largo G. Marconi 2 - 6900 Lugano

## ANDERMATT

Gotthardstrasse 52 - 6490 Andermatt

## INSALATONE

SERVITE NELL'INSALATIERA. IDEALI COME PIATTO UNICO O ACCOMPAGNATO PER DUE PERSONE.  
SERVED IN THE SALAD BOWL, IDEAL AS A SINGLE DISH OR AS A SIDE FOR TWO PEOPLE.

<b>VERDE</b> GREEN SALAD	10.50
<b>MISTA</b> MIXED SALAD	13.50
<b>CAESAR SALAD</b> Petto di pollo, insalata e scaglie di parmigiano crostini e dressing CHICKEN BREAST, CRISP SALAD AND FLAKED PARMESAN BREAD AND DRESSING	22.50
<b>CORNIT</b> Fagiolini verdi, insalata, cipolle, formaggio fresco GREEN BEANS, SALAD, ONIONS, FRESH CHEESE	17.50
<b>NIZZARDA</b> Pomodori, uovo sodo, fagiolini verdi, tonno, peperoni, olive, filetti di acciuga LITTLE TOMATOES, BOILED EGG, GREEN BEANS, TUNA, PEPPERS, OLIVES, ANCHOVY FILLETS	18.50
<b>INSALATA CON FARRO, CECI E PINOLI</b> SALAD WITH SPELLED, CHICKPEAS AND PINE NUTS	17.50

## SALUMERIA NOSTRANA

SERVITA SU TAGLIERE CON PANE DEL CONTADINO E SOTTOACETI  
SERVED ON A CHOPPING BOARD WITH FARMER'S BREAD AND PICKINGS

<b>SALMIN DA CRÜN DA TAJA GIO'</b> PIG SALAMI TO SUCE WITH THE KNIFE	10.50
<b>PIATTIN DA LARD CUL MÈL</b> SPICED HONEY AND LARD	12.50
<b>GIAMBON CRÜ NUSTRAN</b> LOCAL RAW HAM	16.50
<b>UL TAJER PININ</b> Tagliere piccolo misto con: lardo, salame, coppa, carne secca, crudo, mortadella di fegato SMALL MIXED CHOPPING BOARD WITH MIXED HAMS: LARD, SALAMI, CUP, DRIED MEAT, REAW, MORTADELLA	18.50
<b>UL GRAN TAJER</b> Tagliere misto: lardo, salame, coppa, carne secca, crudo, mortadella di fegato CHOPPING BOARD WITH MIXED HAMS: LARD, SALAMI, CUP, DRIED MEAT, REAW, MORTADELLA	25.50
<b>PORZION DA CARNE SECCA</b> DRIED BEEF MEAT	18.50

## I NOSTRI FORMAGGI

SERVITI CON PANE DEL CONTADINO, MOSTARDA  
SERVED WITH FARMER'S BREAD, MOSTARDA

<b>FORMAGGIO FRESCO DI MUCCA</b> FRESH GOAT CHEESE OR COW	7.50
<b>LA BAMBINA</b> - Formagellina fresca a pasta molle FRESH SOFT PASTA FORMAGELLINA CHEESE	10.50
<b>FORMAGGIO DELL'ALPE STAGIONATO</b> SEASONED ALPE CHEESE	11.50
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI</b> (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE) MIXED CHEESE CHOPPING BOARD (RECOMMENDED FOR 2 PERSONS)	21.50

## DOLCETTI DELLA CASA

<b>TIRAMISU'</b>	7.00
<b>PANNA COTTA</b> PANNA COTTA WITH STRAWBERRY SAUCE	7.00
<b>TORTA DEL GIORNO</b> CAKE'S DAY	4.50

GENTILE OSPITE,  
SU RICHIESTA, I NOSTRI COLLABORATORI SARANNO LIETI DI INFORMARLA IN MERITO AGLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI CHE POSSONO SCATENARE ALLERGIE O INTOLLERANZE  
OPPURE PUO' RICHIEDERE IL FORMULARIO. INOLTRE SE DESIDERA CONOSCERE LA PROVENIENZA DELLA CARNE E DEL PESCE UTILIZZATI NELLE PIETANZE PUO' RICHIEDERE IL FORMULARIO.  
IL FERMENTO DI LUGANO

# FLAMMKÜCHEN

L'IMPASTO DELLA NOSTRA "FLAMM" È REALIZZATO CON LA FARINA PROVENIENTE DAL "MULINO DI MAROGGIA", STORICO MULINO ATTIVO SIN DAGLI INIZI DEL 1800 NELL'OMONIMO COMUNE DEL MENDRISIOTTO. SERVITA SU TAGLIERE, LA FLAMM È IDEALE COME ACCOMPAGNAMENTO PER UN APERITIVO O COME PASTO LEGGERO. PRODOTTA CON FARINA BIGIA (SEMI INTEGRALE) E RICOPERTA CON PANNA ACIDA.

THE MIXTURE OF OUR "FLAMM" IS MADE WITH THE ORIGINAL FLOUR FROM THE "MILL OF MAROGGIA", HISTORICAL MILL ACTIVE SINCE THE BEGINNING OF 1800 IN THE MUNICIPALITY OF MENDRISIOTTO. SERVED ON CHOPPING BOARD, THE FLAMM IS IDEAL AS AN ACCOMPANIMENT FOR AN APERITIF OR AS LIGHT MEAL. PRODUCED WITH BIGIA FLOUR (WHOLEMEAL SEEDS) AND COVERED WITH SOUR CREAM.

## FLAMMKÜCHEN CLASSICHE

<b>VEGGIE</b> - Melanzane, zucchine, pomodorini EGGPLANTS, ZUCCHINI, TOMATOES	14.50
<b>LA CLASSICA</b> - Guancia e cipolle PIG CHEEK AND ONIONS	16.50
<b>LA CRUDAIOLA</b> - Pomodoro fresco e rucola FRESH TOMATOES AND ROCKET SALAD	14.50
<b>ZOLA E PERE</b> BLUE CHEESE AND PEARS	16.50
<b>CAPRA E MIELE DI CASTAGNO</b> GOAT CHEESE AND CHESTNUT HONEY	17.50
<b>ZINGARELLA</b> Formagella, luganighetta sgranata, rosmarino FORMAGELLA CHEESE, TICINO SAUSAGES AND ROSEMARY	18.50
<b>CACCIATORE</b> - Prosciutto cotto e funghi trifolati HAM AND SAUTSÈED MUSHROOMS	18.50
<b>GIANBUN</b> - Crudo nostrano e rucola LOCAL RAW HAM AND ROCKET SALAD	21.50
<b>AGGIUNTA INGREDIENTI</b>	3.00



## FLAMMKÜCHEN DOLCI

SERVITA SU TAGLIERE, PRODOTTA CON FARINA DI FRUMENTO E RICOPERTA CON PANNA ACIDA.

SERVED ON A CHOPPING BOARD, PRODUCED WITH WHEAT FLOUR AND COVERED WITH SOUR CREAM.

<b>MELA E CANNELLA</b> APPLE AND CINNAMON	12.50
<b>NUTELLA oppure OVOMALTINE</b>	12.50
<b>MIELE E MANDORLE</b> HONEY AND ALMONDS	12.50

## LE ZUPPE\*

\*Prodotto stagionale/disponibilità limitata  
\* Seasonal product/limited availability

<b>ZUCCA</b> PUMPKIN	16.50
<b>ZUPPA DI LENTICCHIE</b> LENTIL SOUP	16.50
<b>ZUPPA DEL MESE</b> SOUP OF THE MONTH	18.50