

VIA VENETO

P I Z Z E R I A R O M A N A

MENÙ RISTORANTE

La Dolce Vita è l'eleganza spensierata dell'Italia anni '60: cene sotto le stelle, Vespe tra i vicoli di Roma, notti scintillanti sulla *Via Veneto*. È il gusto di vivere con leggerezza, tra fascino, cinema e bellezza senza tempo.

La Dolce Vita ist die unbeschwerte Eleganz des Italiens der 60er Jahre: Abendessen unter Sternen, Vespas durch die Gassen Roms, glanzvolle Nächte auf der *Via Veneto*. Es ist die Freude, das Leben leicht zu nehmen - voller Charme, Kino und zeitloser Schönheit.

La Dolce Vita is the effortless elegance of 1960s Italy: dinners under the stars, Vespas through Rome's alleys, dazzling nights on *Via Veneto*. It's the joy of living lightly, embracing charm, cinema, and timeless beauty.

La Dolce Vita, c'est l'élégance insouciante de l'Italie des années 60 : dîners sous les étoiles, Vespa dans les ruelles de Rome, nuits étincelantes sur la *Via Veneto*. C'est l'art de vivre avec légèreté, entre charme, cinéma et beauté intemporelle.



APERITIVI

APERITIFS | APERITIFS | APÉRITIFS

BOLLICINE | SCHAUMWEINE SPARKLING WINES | VINS MOUSSEUX

	0.10	0.75
FRANCIACORTA BRUT DOCG	15.00	98.00
<i>Cuvée Royale - Marchese Antinori</i>		
PROSECCO DOC	7.50	49.00
<i>Casa Canevel - Brut</i>		
PROSECCO ROSÉ DOC	8.50	56.00
<i>Casa Canevel - Brut</i>		
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS	12.00	78.00
<i>Trento Doc - Brut</i>		

ALCOHOL FREE DRINKS BY SIR. JAMES 101

Spritz	12.00
Ginger Mule	12.00
G&T	12.00
Mojito	12.00
Passionfruit Martini	12.00
G&T Pink	12.00

DRINKS

Martini Bianco Rosso	9.00
Antica Formula	10.00
Campari Orange	16.00
Campari Soda	12.00
Pastis	11.00
Cipriani Bellini	16.00

COCKTAILS

Aperol Spritz - Aperol, prosecco, soda	12.00
Campari Spritz - Campari, prosecco, soda	13.00
Limoncello Spritz - Limoncello, prosecco, soda	13.00
Franciacorta Royal - Franciacorta, creme de cassis	15.00
Hugo - Fiore di sambuco, prosecco, soda	14.00
Americano - Campari, Vermouth, soda	12.00
Negroni - Campari, Vermouth, gin	15.00
Negroni Sbagliato - Campari, Vermouth, prosecco	14.00

I FRITTI FATTI IN CASA

FRITTIERTES HAUSGEMACHT DEEP FRIED HOMEMADE APPETIZER APÉRITIF FAIT MAISON FRIT

"SUPPLÌ AL TELEFONO" RISO AL POMODORO E MOZZARELLA (V) 6CHF
Frittierte, panierte Reisbällchen mit Tomaten und Mozzarella
Fried breaded rice ball with tomatoes and mozzarella
Boulette de riz panée et frite avec tomates et mozzarella

FRITTATINA DI BUCATINI CACIO, PEPE E LIMONE (V) 6CHF
Frittierte, panierte Bucatini-Pasta mit Pecorino, Pfeffer und Zitrone
Fried, breaded bucatini pasta with Pecorino, pepper, and lemon
Bucatini panés et frits avec Pecorino, poivre et citron

CROCCHETTA FISH&CHIPS (MERLUZZO E PATATE) 6CHF
Panierte Fish & Chips-Krokette (Kabeljau und Kartoffeln)
Breaded fish & chips croquette (cod and potatoes)
Croquette panée façon fish & chips (cabillaud et pommes de terre)

CROCCHETTA DI PATATE E PROVOLA AFFUMICATA (V) 5CHF
Panierte Kartoffel- und geräucherte Provola-Krokette
Breaded potato and smoked Provola croquette
Croquette panée de pommes de terre et Provola fumée

IL MIX DEI 4 FRITTI 20CHF
Die 4 frittierten Mischungen
The 4 fried mix
Le mélange des 4 fritures



GLI ANTIPASTI

DIE VORSPEISEN | APPETIZERS | LES ENTRÉES

BRUSCHETTA AL POMODORO, BASILICO E RICOTTA (V)	14CHF
<i>Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Ricotta</i> <i>Bruschetta with tomato, basil, and Ricotta</i> <i>Bruschetta à la tomate, basilic et Ricotta</i>	
PORCHETTA E VERDURE GRIGLIATE CON FOCACCIA CRISPY (hpfa)	23CHF
<i>Porchetta (Schweinebraten) und gegrilltes Gemüse mit knuspriger Focaccia</i> <i>Porchetta and grilled vegetables with crispy focaccia</i> <i>Porchetta et légumes grillés avec focaccia croustillante</i>	
PANZANELLA CON POMODORI, OLIVE, CAPPERI CON GAMBERI AL LIMONE	19CHF
<i>Panzanella mit Tomaten, Oliven, Kapern und Zitronenkrabben</i> <i>Panzanella with tomatoes, olives, capers with lemon prawns</i> <i>Panzanella aux tomates, olives, câpres et crevettes au citron</i>	
MOUSSE DI BACCALÀ (SALZKABELJAU) CON PEPERONI ARROSTO SU POLENTA GRIGLIATA (GF)	17CHF
<i>Kabeljau-Mousse (Salzkabeljau) mit gerösteten Paprika auf gegrillter Polenta</i> <i>Cod mousse (Salzkabeljau) with roasted peppers on grilled polenta</i> <i>Mousse de cabillaud (Salzkabeljau) aux poivrons grillés sur polenta grillée</i>	
CARPACCIO DI MANZO SVIZZERO, RUCOLA E DRESSING "VIA VENETO" (GF)	26CHF
<i>Carpaccio vom Schweizer Rind, Rucola und „Via Veneto“-Dressing</i> <i>Swiss beef carpaccio, rocket and "Via Veneto" dressing</i> <i>Carpaccio de bœuf suisse, roquette et vinaigrette "Via Veneto"</i>	



LE INSALATE

DIE SALATE | SALADS | LES SALADES

INSALATA MISTA DI STAGIONE (VG) (GF) <i>Saisonaler gemischter Salat Seasonal mixed salad Salade mixte de saison</i>	11CHF
INSALATA CAPRESE DI BUFALA (V) (GF) <i>Caprese-Salat mit Büffelmozzarella Caprese salad with buffalo mozzarella Salade caprese à la mozzarella di bufala</i>	21CHF
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, GRANA, BALSAMICO (V) (GF) <i>Rucolasalat, Kirschtomaten, Grana-Käse, Balsamico-Essig Rocket salad, cherry tomatoes, grana cheese, balsamic vinegar Salade de roquette, tomates cerises, fromage grana, vinaigre balsamique</i>	15CHF
INSALATA CESARE (hpfal) <i>Caesar-Salat Caesar salad Salade César</i>	16CHF
INSALATA CESARE CON GAMBERI (hpfal) <i>Caesar-Salat mit Garnelen Caesar salad with shrimps Salade César aux crevettes</i>	21CHF
INSALATA CESARE CON POLLO (hpfal) <i>Caesar-Salat mit Hähnchen Caesar salad with chicken Salade César avec poulet</i>	21CHF

LE ZUPPE

DIE SUPPEN | SOUPS | LES SOUPS

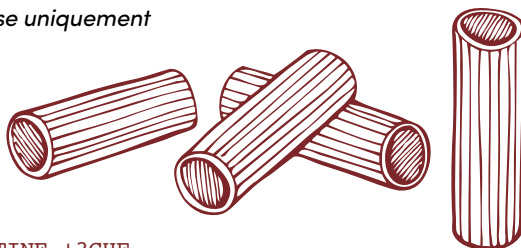
MINISTRONE DI VERDURE (VG) (GF) <i>Gemüseminestrone Vegetable minestrone Minestrone de légumes</i>	11CHF
ZUPPA DI POMODORO (VG) (GF) <i>Tomatensuppe Tomato soup Soupe de tomates</i>	11CHF
ZUPPA DEL GIORNO (V) (GF) <i>Suppe des Tages Soup of the day Soupe du jour</i>	11CHF



I PRIMI

DIE ERSTEN GÄNGE | FIRST COURSES | LES ENTRÉES

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 	23CHF
<i>Bucatini mit Amatriciana-Sauce</i> <i>Bucatini with Amatriciana sauce</i> <i>Bucatini à l'Amatriciana</i>	
RIGATONI ALLA CARBONARA 	23CHF
<i>Rigatoni alla Carbonara</i> <i>Rigatoni Carbonara</i> <i>Rigatoni à la carbonara</i>	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	38CHF
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i> <i>Spaghetti with seafood</i>	
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 	28CHF
<i>Cannelloni mit Ricotta und Spinat</i> <i>Cannelloni with Ricotta and spinach</i> <i>Cannelloni Ricotta et épinards</i>	
TAGLIATELLA "ALFREDO" IN VIA VENETO (2PRS) 	48CHF
<i>Tagliatelle „Alfredo“ in der Via Veneto (für 2 Personen)</i> <i>Tagliatelle "Alfredo" in Via Veneto (for 2 persons)</i> <i>Tagliatelle "Alfredo" à la Via Veneto (2 pers.)</i>	
FUSILLI ALLA ROMANA CON ZUCCHINE, MENTA E PECORINO 	22CHF
<i>Fusilli nach römischer Art (Zucchini, Minze und Pecorino)</i> <i>Fusilli Roman Style (Zucchini, mint and Pecorino)</i> <i>Fusilli à la Romaine (Courgettes, menthe et Pecorino)</i>	
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE	34CHF
<i>Spaghettoni mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghettoni with clams</i> <i>Spaghettoni aux palourdes</i>	
RAVIOLI AI CARCIOFI, POMODORO, SALSICCIA E PECORINO 	32CHF
<i>Ravioli mit Artischocken, Tomaten, Wurst und Pecorinokäse</i> <i>Ravioli with artichokes, tomatoes, sausage, and Pecorino cheese</i> <i>Raviolis aux artichauts, tomates, saucisse et pecorino</i>	
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO 	21CHF
<i>Spaghetti mit Tomaten und Basilikum</i> <i>Spaghetti with tomato and basil</i> <i>Spaghetti à la tomate et au basilic</i>	
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE	32CHF
<i>Tagliatelle nur mit Schweizer Rinderragout</i> <i>Tagliatelle with Swiss beef ragout only</i> <i>Tagliatelles au ragoût de bœuf suisse uniquement</i>	



SUPPLEMENTO PASTA SENZA GLUTINE +3CHF

Ergänzung für glutenfreie Nudeln +3CHF

Gluten-free pasta supplement +3CHF

Supplément pâtes sans gluten +3CHF



I SECONDI

DIE HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES | LES PLATS PRINCIPAUX

CARNE / FLEISCH / MEAT / VIANDE

RIB-EYE STEAK DI MANZO CON PATATE ARROSTO (GF)	52CHF
<i>Rib-eye steak mit Ofenkartoffeln</i> <i>Rib-eye steak with roasted potatoes</i> <i>Rib-eye steak avec pommes de terre rôties</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE ARROSTO (hpfal) (GF)	46CHF
<i>Römische Saltimbocca mit Ofenkartoffeln</i> <i>Roman-style saltimbocca with roasted potatoes</i> <i>Saltimbocca à la Romaine avec pommes de terre rôties</i>	
AGNELLO A SCOTTADITO CON PATATE ARROSTO (GF)	54CHF
<i>Gegrillte Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln</i> <i>Grilled lamb chops with roasted potatoes</i> <i>Côtelettes d'agneau grillées avec pommes de terre rôties</i>	
POLLO ALLA ROMANA CON PEPERONI E PATATE ARROSTO (GF)	37CHF
<i>Römisches Hähnchen mit Paprika und Ofenkartoffeln</i> <i>Roman-style chicken with peppers and roasted potatoes</i> <i>Poulet à la Romaine avec poivrons et pommes de terre rôties</i>	

PESCE / FISCH / FISH / POISSON

FRITTURA MISTA (GAMBERI E CALAMARI) CON SALSA TARTARA	34CHF
<i>Gemischte Meeresfrüchte-Frittüre (Garnelen und Tintenfisch) mit Tartarsoße</i> <i>Mixed fried seafood (shrimp and squid) with tartar sauce</i> <i>Friture mixte (crevettes et calamars) avec sauce tartare</i>	
BACCALÀ ALLA ROMANA (POMODORO, PATATE, OLIVE E UVETTA) (GF)	38CHF
<i>Römischer Stockfisch (Salzkabeljau) (Tomaten, Kartoffeln, Oliven und Rosinen)</i> <i>Roman-style salt cod (Salzkabeljau) (tomato, potatoes, olives, and raisins)</i> <i>Morue à la Romaine (Salzkabeljau) (tomates, pommes de terre, olives et raisins secs)</i>	
TONNO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI POMODORI E RUCOLA (GF)	44CHF
<i>Gegrillter Thunfisch mit Tomate und Rucola</i> <i>Grilled tuna with tomato and rocket salad</i> <i>Thon grillé avec salade de tomates et roquette</i>	
FILETTO DI SALMONE SCOTTATO CON VERDURE GRIGLIATE (GF)	42CHF
<i>Gebratenes Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse</i> <i>Seared salmon fillet with grilled vegetables</i> <i>Filet de saumon saisi avec légumes grillés</i>	

I CONTORNI

DIE BEILAGEN | SIDE DISHES | LES ACCOMPAGNEMENTS

PATATE ARROSTO (GF)	8CHF
<i>Bratkartoffeln Roasted potatoes Pommes de terre rôties</i>	
PATATE FRITTE (V)	8CHF
<i>Pommes Frites French fries Frites</i>	
VERDURE GRIGLIATE (GF)	9CHF
<i>Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables Légumes grillés</i>	

PIZZE CLASSICHE

DIE KLASSISCHEN PIZZEN | CLASSIC PIZZAS | PIZZAS CLASSIQUES

48h di lievitazione, condite con Olio EVO
48-stündige Gärzeit, alle mit extra nativem Olivenöl verfeinert
48-hour fermentation, topped with extra virgin olive oil
Fermentation de 48 heures, assaisonnées avec de l'huile d'olive extra vierge

MARGHERITA (V)

18CHF

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico e olio EVO
San Marzano g.U. Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum und Olivenöl EVO
San Marzano PDO tomato, fior di latte mozzarella, basil, and EVO oil
Tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, basilic et huile EVO

MARGHERITA CON BUFALA (V)

24CHF

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico e olio EVO
San Marzano g.U. Tomaten, Bufala Campana g.U., Basilikum und Olivenöl EVO
San Marzano PDO tomato, buffalo mozzarella (Campania PDO), basil, and EVO oil
Tomate San Marzano AOP, mozzarella de buffle Campana AOP, basilic et huile EVO

PROVOLA E PEPE (V)

19CHF

Pomodoro San Marzano DOP, Provola affumicata, pepe, basilico e olio EVO
San Marzano g.U. Tomaten, geräucherte Provola, Pfeffer, Basilikum und Olivenöl EVO
San Marzano PDO tomato, smoked Provola cheese, pepper, basil, and EVO oil
Tomate San Marzano AOP, Provola fumée, poivre, basilic et huile EVO

ROMANA

23CHF

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe, olive, capperi, origano, aglio, basilico e olio EVO
San Marzano g.U. Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl EVO
San Marzano PDO tomato, fior di latte mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano, garlic, basil, and EVO oil
Tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, anchois, olives, câpres, organ, ail, basilic et huile EVO

DIAVOLA/PEPPERONI (hpfal)

26CHF

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico e olio EVO
San Marzano g.U. Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum und Olivenöl EVO
San Marzano PDO tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, basil, and EVO oil
Tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, salami épicé, basilic et huile EVO

CAPRICCIOSA (hpfal)

28CHF

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, salame
Tomate, Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Champignons, Salami
Tomato, mozzarella, artichokes, cooked ham, mushrooms, salami
Tomate, mozzarella, artichauts, jambon cuit, champignons, salami

COTTO E FUNGHI (hpfal)

24CHF

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons

VEGETARIANA (V)

24CHF

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure di stagione
Tomate, Mozzarella fior di latte, Gemüse der Saison
Tomato, fior di latte mozzarella, seasonal vegetables
Tomate, mozzarella fior di latte, légumes de saison



PIZZE BIANCHE

DIE WEISSEN PIZZEN | WHITE PIZZAS | PIZZAS BLANCHES

48h di lievitazione, condite con Olio EVO
48-stündige Gärzeit, alle mit extra nativem Olivenöl verfeinert
48-hour fermentation, topped with extra virgin olive oil
Fermentation de 48 heures, assaisonnées avec de l'huile d'olive extra vierge

VIVACE (V)	24CHF
Pomodorini, mozzarella, Pesto, stracciatella di burrata, olive Tomaten, Mozzarella, Pesto, Stracciatella di Burrata, Oliven Tomatoes, mozzarella, Pesto, stracciatella di burrata, olives Tomates, mozzarella, Pesto, stracciatella di burrata, olives	
ORTOLANA (V)	26CHF
Patate al forno, Provola affumicata, melanzane, zucchine, stracciatella e olio EVO Gebackene Kartoffeln, geräucherte Provola, Auberginen, Zucchini, Stracciatella und Olivenöl EVO Baked potatoes, smoked Provola, eggplant, zucchini, stracciatella, and EVO oil Pommes de terre au four, Provola fumée, aubergines, courgettes, stracciatella et huile EVO	
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA (hpfa)	32CHF
Mozzarella, bufala, pomodorini, rucola, prosciutto di Parma, olio EVO Mozzarella, Büffel, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, EVO-Öl Mozzarella, buffalo, cherry tomatoes, rocket, Parma ham, EVO oil Mozzarella, buffle, tomates cerises, roquette, jambon de Parme, huile EVO	
4 FORMAGGI (V)	26CHF
Mozzarella, Provola, Pecorino Romano, Gorgonzola Mozzarella, Provola, Pecorino Romano, Gorgonzola Mozzarella, Provola, Pecorino Romano, Gorgonzola Mozzarella, Provola, Pecorino Romano, Gorgonzola	
MEDITERRANEA	25CHF
Mozzarella, pomodorini, acciughe, Ricotta, basilico Mozzarella, Kirschtomaten, Anchovis, Ricotta, Basilikum Mozzarella, cherry tomatoes, anchovies, Ricotta, basil Mozzarella, tomates cerises, anchois, Ricotta, basilic	
PIZZA GAMBERI E RUCOLA	28CHF
Pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola, stracciatella Tomate, Mozzarella, Shrimps, Rucola, Stracciatella Tomato, mozzarella, shrimps, rocket, stracciatella Tomate, mozzarella, crevettes, roquette, stracciatella	
RUSTICA (hpfa)	26CHF
Mozzarella fior di latte, patate al forno, luganighetta, Grana Padano DOP Fior di Latte Mozzarella, Gebackene Kartoffeln, Luganighetta und Grana Padano g.U. Fior di latte mozzarella, baked potatoes, luganighetta sausage, and PDO Grana Padano Mozzarella fior di latte, pommes de terre au four, luganighetta et Grana Padano AOP	



PIZZE SPECIALS VIA VENETO

DIE SPEZIALITÄTEN | SPECIALS PIZZAS | PIZZAS SPÉCIALES

48h di lievitazione, condite con Olio EVO
48-stündige Gärzeit, alle mit extra nativem Olivenöl verfeinert
48-hour fermentation, topped with extra virgin olive oil
Fermentation de 48 heures, assaisonnées avec de l'huile d'olive extra vierge

VIA VENETO

28CHF

Mozzarella, carciofi, guanciale, Ricotta e olio al tartufo
Mozzarella, Artischocken, Guanciale, Ricotta-Käse und Trüffelöl
Mozzarella, artichokes, guanciale, Ricotta cheese and truffle oil
Mozzarella, artichauts, guanciale, Ricotta et huile à la truffe

VIA VENETO REMIX

32CHF

Mozzarella, carpaccio di manzo svizzero, Grana Padano
Mozzarella, Carpaccio aus Schweizer Rindfleisch, Grana Padano Käse
Mozzarella cheese, Swiss beef carpaccio, Grana Padano cheese
Mozzarella, carpaccio de bœuf suisse, Grana Padano

AMATRICIANA POP

26CHF

Pomodoro, mozzarella, guanciale croccante, Pecorino
Tomate, Mozzarella, knuspriger Speck, Pecorino-Käse
Tomato, mozzarella, crispy guanciale, Pecorino cheese
Tomate, mozzarella, bacon croustillant, fromage Pecorino

TONNETTO DEL MEDITERRANEO

31CHF

Pomodoro, olive, cipolle croccanti e all'uscita tonnetto del Mediterraneo
Tomaten, Oliven, knusprige Zwiebeln und mediterraner Thunfisch auf dem Weg nach draußen
Tomatoes, olives, crispy onions and Mediterranean tuna on the way out
Tomates, olives, oignons croustillants et thon méditerranéen à la sortie

CALZONE CLASSICO

24CHF

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Basilikum
Tomato, mozzarella, cooked ham, basil
Tomate, mozzarella, jambon cuit, basilic

CALZONE APERTO

26CHF

Ripieno di porchetta, patate al forno e Provola affumicata
Füllung mit Porchetta, gebackene Kartoffeln und geräucherte Provola
Porchetta filling, baked potatoes, and smoked Provola
Farce de porchetta, pommes de terre au four et Provola fumée

FRUTTI DI MARE

34CHF

Pomodoro, frutti di mare, aglio
Tomate, Meeresfrüchte, Knoblauch
Tomato, seafood, garlic
Tomate, fruits de mer, ail

SUPPLEMENTO PIZZA SENZA GLUTINE + 3 CHF

Ergänzung für glutenfreie Pizza + 3 CHF
Gluten-free pizza supplement + 3 CHF
Supplément pizza sans gluten + 3 CHF

PER PIATTO CONDIVISO, SUPPLEMENTO +5 CHF

Für geteilte Gerichte, Zuschlag +5 CHF
Pour les plats partagés, supplément +5 CHF
For shared dishes, supplement +5 CHF



BEVANDE

DIE GETRÄNKE | BEVERAGES | LES BOISSONS

MINERALI

Mineral | Mineral | Minérales

San Pellegrino	0.25	5.50
	0.5	7.00
	0.75	9.00
Acqua Panna	0.25	5.50
	0.5	7.00
	0.75	9.00
Caraffa d'acqua		5.00

Karaffe Wasser | Carafe of water | Carafe d'eau

Bicchieri d'acqua		2.50
-------------------	--	------

Glas Wasser | Glass of water | Verre d'eau

Coca Cola	0.33	5.50
Coca Cola Zero	0.33	5.50
Sprite	0.33	5.50
Apfelschorle	0.33	5.50
Fusetea Lemon	0.33	5.50
Fusetea Peach	0.33	5.50
Rivella Blau	0.33	5.50
Rivella Rot	0.33	5.50
Ramseier Apfelsaft	0.33	5.50

Aranciata Lurisia	0.275	5.50
Aranciata Rossa Lurisia	0.275	5.50
Chinotto San Pellegrino	0.2	5.50
San Bitter San Pellegrino	0.1	6.50
Crodino	0.1	7.50

GAZZOSA FIZZY

Limone	0.35	6.00
Mandarino	0.35	6.00
Lampone	0.35	6.00

KINLEY

Tonic Water	0.2	5.50
Bitter Lemon	0.2	5.50
Ginger Ale	0.2	5.50

Succo d'arancia	0.2	6.00
-----------------	-----	------

Orangensaft | Orange juice | Jus d'orange

Succo d'arancia fresco	0.3	9.00
------------------------	-----	------

Orangensaft frisch | Fresh orange juice | Jus d'orange frais

Succo di pompelmo	0.2	6.00
-------------------	-----	------

Grapefruitsaft | Grapefruit juice | Jus de pamplemousse

Succo d'ananas	0.2	6.00
----------------	-----	------

Ananassaft | Pineapple juice | Jus d'ananas

Succo d'uva	0.2	6.00
-------------	-----	------

Traubensaft | Grape juice | Jus de raisin

Succo di pomodoro	0.2	6.00
-------------------	-----	------

Tomatensaft | Tomato juice | Jus de tomate

ALCOHOL FREE DRINKS

by SIR. JAMES 101

Spritz	12.00
Ginger Mule	12.00
G&T	12.00
Mojito	12.00
Passionfruit Martini	12.00
G&T Pink	12.00

BIRRE ALLA SPINA

Biere vom Fass | Draft beers | Bières pression

Birra Moretti	0.2	4.00
	0.3	5.50
	0.5	8.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Biere in Flaschen | Bottled beers | Bières en bouteille

Birra Moretti Sale di Mare	0.33	6.50
Birra Ichnusa	0.33	7.50
Eichhof Braugold	0.33	6.50
Eichhof Dunkles Bier Hubertus	0.33	7.50
Birra Moretti Alkoholfrei	0.33	7.00
Erdinger Weissbier	0.5	8.50
Birra Radler - Calanda	0.33	7.00

AMARI

Bitter | Bitters | Amers

Amaro Montenegro	4cl	9.00
Amaro del Capo	4cl	9.00
Averna	4cl	9.00
Cynar	4cl	9.00
Ramazzotti	4cl	9.00
Fernet Branca	4cl	9.00

GIN&VODKA

Tanqueray	4cl	11.00
Studer's Swiss Highland Dry Gin	4cl	17.00
Bombay Sapphire Gin	4cl	12.00
Hendricks Gin	4cl	15.00
Absolut Vodka	4cl	11.00

WHISKEY&COGNAC

Jack Daniel's	4cl	11.00
Remy Martin VSOP	4cl	11.00

LIQUORI

Liköre | Liqueurs | Liqueurs

Limoncello	4cl	8.00
Nocino	4cl	10.00
Frangelico	4cl	10.00
Amaretto di Saronno	4cl	10.00
Baileys	4cl	10.00

GRAPPE

Grappa | Grappa | Grappa

Nonino Antica Cuvée Riserva	2cl	12.00
Nonino Il Merlot	2cl	10.00
Nonino Il Moscato	2cl	10.00
Nonino Lo Chardonnay	2cl	10.00

BEVANDE CALDE

Heiße Getränke | Hot beverages | Boissons chaudes

Caffé	5.00
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	5.00
Espresso Doppio	6.00
Latte Macchiato	6.00
Cappuccino	6.00
Caffelatte	6.00
Corretto alla Grappa	8.50

SELEZIONE DI TÈ

Tee-Auswahl | Tea selection | Sélection de thés

Verveine	7.50
Kamille	7.50
Pfefferminze	7.50
English Breakfast	7.50
Earl Grey	7.50
Green Tea BIO	7.50
Lemon	7.50
Rose Hip Cynorrhodon	7.50

COCKTAILS

Aperol Spritz	12.00
Campari Spritz	13.00
Limoncello Spritz	13.00
Franciacorta Royal	15.00
Hugo	14.00
Americano	12.00
Negroni	14.00
Negroni Sbagliato	15.00

APERITIVI

Aperitifs | Aperitifs | Apéritifs

Martini Bianco Rosso	4cl	9.00
Antica Formula	4cl	10.00
Campari Orange	4cl	16.00
Campari Soda	9.8cl	12.00
Pastis	4cl	11.00
Cipriani Bellini	1cl	16.00

follow us:



Vegetariano / Vegetarisch / Vegetarian / Végétarien =

Vegano / Vegan / Vegan / Végan =

Senza Glutine / Glutenfrei / Gluten-free / Sans Gluten =

Contiene maiale / Gericht mit Schweinefleisch / Contains pork / Contient du porc =

*Tutti i prezzi sono CHF / Alle Preise sind in CHF / All prices are in CHF / Tous les prix sont en CHF
Incl. 8,1% IVA / Inkl. 8,1% MwSt / Incl. 8.1% VAT / Incl. 8,1% TVA.*