

A KM 0

Il nostro menù è stato ideato ispirandoci all'idea di offrire alla nostra clientela, una gustosa proposta di cibi e bevande ricchi di nutrienti e super-benefici per la salute.

Promuoviamo la possibilità di accedere ad un'alimentazione sana ed ecosostenibile anche al di fuori delle proprie mura domestiche ed in qualsiasi momento della giornata.

Per questo motivo, le nostre ricette sono state preparate utilizzando una vasta selezione di "Superfood" e di prodotti possibilmente di provenienza biologica, seguendo la stagionalità. Inoltre, abbiamo dato priorità, dove possibile, ai prodotti a Km 0 provenienti dal nostro territorio e dalle regioni limitrofe.

Unsere Speisekarte wurde von der Idee inspiriert, unseren Kunden ein leckeres Angebot an Lebensmitteln und Getränken anzubieten, die reich an Nährstoffen und gesundheitlichen Vorteilen sind. Wir fördern eine gesunde und ökologisch nachhaltigen Ernährung auch außerhalb des eigenen Zuhauses und zu jeder Tageszeit.

Aus diesem Grund wurden unsere Rezepte mit einer großen Auswahl an "Superfoods" und möglicherweise Bio-Produkten entsprechend der Saisonalität zubereitet. Darüber hinaus haben wir den 0 km langen Produkten aus unserem Gebiet und den angrenzenden Regionen berücksichtigt.

Monte Carlo

LIVING | ASCONA

Snacks

Dalle 16:30 alle 20:00 // Per un aperitivo all'insegna del gusto e della convivialità scegli di accompagnare il tuo drink con uno snack

Von 16:30 bis 20:00 Uhr // Begleiten Sie Ihren Aperitif mit einem Snack und genießen Sie ihn mit Freunden

Nachos con Guacamole fatto al momento nel mortaio (min x 2 pax)	p.p	7.50
Nachos mit Guacamole im Stein-Mörser vorbereitet (min x 2 pax) 7 p.p.		
Hummus alla barbabietola, noci e pane arabo		10.00
Rote Beete Hummus, Walnüsse, Arabisches Brot		
Focaccia ai pomodorini, olive e rosmarino (min x 2 pax)	p.p	6.50
Focaccia mit Kirschtomaten, Oliven und Rosmarin (min x 2 Personen)		
Crostini al Burro delle alpi con Acciughe del mar Cantabrico		12.00
Crostini mit Alpenbutter und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer		
Bruschette miste al pane di semi integrale		10.00
Gemischte Bruschetta mit Vollkornbrot		
Mozzarella di Bufala, acciughe, avocado e grissini artigianali		15.00
Büffelmozzarella, Sardellen, Avocado und hausgemachten Grissini		
Tagliere Ticinese: selezione di affettati e formaggi ticinesi, verdure sott'aceto		18.00
Tessinerteller: Regionale Wurst- und Käse Spezialitäten, Essiggemüse		
Bresaola, pere e parmigiano		15.00
Bresaola, Birnen und Parmesan		
Patate dolci fritte ad aria con maionese alla paprika		6.00
Frittierte Süsskartoffeln, Paprika-Mayonnaise		

La Pinsa

La Pinsa è un'antica ricetta che nasce prima della pizza tradizionale, al tempo dell'antica Roma. La differenza tra la pizza tradizionale e la Pinsa sta nell'impasto più croccante ai bordi, risulta più morbida all'interno, è più digeribile grazie a diverse tecniche di lievitazione dell'impasto, nelle farine utilizzate che rendono questa pizza unica nel suo genere.

Die Pinsa ist ein altes Rezept, das vor der traditionellen Pizza zur Zeit des antiken Roms geboren wurde. Der Unterschied zwischen traditioneller Pizza und Pinsa liegt im knusprigeren Teig an den Rändern, im Inneren ist er weicher und dank verschiedener Teiglaugungstechniken in den verwendeten Mehlen bekömmlicher, was diese Pizza in ihrer Art einzigartig macht.

Pinsa base Lunga con Pomodoro e Mozzarella tradizionale o integrale	13.00
Pinsa mit Tomaten und Mozzarella traditionelle oder Vollkorn	
Pinsa bianca tipo Focaccia	10.00
Ulteriori ingredienti a scelta come supplemento	
Prosciutto cotto Gekochter Schinken	3.50
Prosciutto crudo Ticinese Tessiner Rochschinken	5.00
Bresaola	5.00
Formaggella di latte svizzero tipo Brie	2.50
Mascarpone	2.50
Gorgonzola	2.50
Scaglie di Parmigiano	2.50
Mozzarella di Bufala	3.50
Tonno Thunfisch	2.50
Acciughe Sardellen	3.00
Uovo Ei	2.50
Funghi Pilze	2.50
Carciofi Artischocken	2.50
Pomodorini Kirschtomaten	2.50
Verdure grigliate Gegrilltes Gemüse	2.50
Rucola	2.50
Cipolla Zwiebel	1.50
Olive o Capperi Oliven oder Kapern	1.50

Super FOOD

Insalatone

Chicken Bowl

20.00

Riso venere, Songino, Avocado, Barbabietola,
Straccetti di pollo con Semi di papavero e Mandorle
Venusreis, Songino, Avocado, Rote Beete,
Hühnchenstreifen mit Mohn und Mandeln

Poke Bowl

22.00

Riso, Avocado, Carote, Cetrioli, Wakame, Aceto di riso,
Salmone in salsa di Soia e semi di Sesamo
Reis, Avocado, Karotten, Gurken, Wakame, Reissessig,
Lachs in Sojasauce und Sesam

Veggy Bowl

17.00

Riso venere, Spinacino, Baby Insalate, Pomodorini,
Carote, Uovo sodo, Semi di papavero e Noci
Venusreis, Babyspinat, Babysalate, Kirschtomaten, Karotten,
gekochtes Ei, Mohn und Walnüsse

Fruit Bowl

19.00

Quinoa, Patate dolci, Mini lattuga, Songino, Lamponi,
Mango, Feta, Pomodori cherry
Quinoa, Süßkartoffeln, Minisalat, Songino, Himbeeren,
Mango, Feta, Kirschtomaten

Autumn Bowl

22.00

Foglie di Cavolo nero e Radicchio rosso, Cinque cereali, Bresaola,
Zucca, Funghi, Formaggella ticinese, Noci, Melograno
Schwarzkohl-Blätter mit fotem Radicchio, feünf Getreide, Kürbis,
Pilze, Tessiner Fomagella-Käse, Walnüsse, Granatapfel

Panini Gourmet

Gourmet-Sandwiches

PINKY

Pane ai semi, Salmone affumicato, sesamo, zucchine, burro al matcha, germogli di soja

Samenbrot, geräucherter Lachs, Sesam, Zucchini, Matchabutter, Sojasprossen

12.00

TURKEY

Pane nero, affettato di Tacchino, avocado, lattuga, pomodori, formaggio fresco di capra e noci

Schwarzbrot, Putenscheiben, Avocado, Salat, Tomaten, frischer Ziegenkäse und Walnüsse

12.00

VEGGY BURGER

Pane integrale, hamburger vegetariano (senza soya), pomodoro, cipolla caramellata, lattughino, cetriolini, maionese ai capperi, formaggella ticinese. Servito con nachos

Vollkornbrot, vegetarischer Hamburger (ohne Soja), Tomate, karamellisierte Zwiebel, Salat, Essiggurken, Tessiner-Käse.

Serviert mit hausgemachten Nachos, Mayonnaise und Ketchup

23.00

ITALY

Pane integrale, Pomodoro, Mozzarella di Bufala e crema di basilico

Vollkornbrot, Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikumcreme

9.50

Menù stagionale

Saisonales Menu

Pranzo e cena dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 18.30 alle 21.30

zum Mittag- und Abendessen Von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:30 bis 21:30 Uhr

Antipasti / Vorspeise

Vitello in salsa tonnata con pomodorini disidratati e frutto del capperio **24.00**

Vitello Tonnato in niedriger Gartemperatur gekocht mit Thunfischsauce, dehydrierten Kirschtomaten und Kapernfrüchten

Salmone Svizzero Lostallo con Guacamole e salsa allo yoghurt **22.00**

Schweizer Lachs von Lostallo mit Guacamole und Joghurtsauce

Antipasto Autunnale: Uova all'occhio di bue al profumo di tartufo con crema di cavolfiore e funghi trifolati **21.00**

Herbst Vorspeise: Spiegelei mit Trüffelaroma, Blumenkohlcrème, sautierte Waldpilze

Quiche di riso con spinacino, zucchini, e fonduta di formaggio caprino **19.00**

Reis-Spinat Quiche, Zucchini, Ziegenkäsecrème

Primi

Bontà Verde e crostini integrali	18.00
Crema di spinaci, piselli, cavolo nero, zucchini Etwas Köstliches grünes mit Vollkorncroûtons: Spinatcrèmesuppe, Erbsen, Schwarzkohl, Zucchini	
Tagliatelle di pasta fresca ai funghi misti	25.00
Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen	
Spaghettoni integrali BIO con crema di Pomodori San Marzano, Burrata e Spinaci	22.00
BIO Vollkornspaghetti, San Marzano Tomatencreme, Burrata und Spinat	
Risotto alla Zucca, timo ed amaretto	24.00
Kürbisrisotto, Thymian und Amaretto	
Gnocchi di patate dolci senza glutine con pesto al cavolo nero e pinoli	25.00
Glutenfreie Süßkartoffel-Gnocchi mit Schwarzkohl-Pesto und Pinienkernen	

Secondi

Trancio di Salmone Lostallo con zucca al forno e porri stufati alle erbe aromatiche	36.00
Lachsfilet aus Lostallo mit Ofenkürbis und gedämpftem Lauch an Kräutern	
Tagliata di pollo con purea di cavolfiori, lenticchie e timo	25.00
Aufgeschnittene Pouletbrust, Blumenkohlpüree, Linsen, Thymian	
Ossobuco di Maiale gratinato, con polenta taragna e funghi saltati	36.00
Schweins-Ossobuco gratiniert mit Taragna Polenta und sautierten Pilze	

Contorni

Funghi trifolati e zucca al forno // Sautierte Pilze mit Ofenkürbis	6.00
Riso venere // Venusreis	6.00
Insalata di Cavolo nero con arance e noci	6.00
Schwarzkohlsalat mit Orangen und Walnüssen	
Stick di Patate dolci arrostite con dip al formaggio	6.00
Geröstete Süßkartoffel Wedges mit Käsedip	
Lenticchie e timo	6.00
Linsen und Thymian	

Dessert

Macedonia di Frutta di stagione in sciroppo di Aloe con Datteri e bacche di Goji	12.00
Saisonaler Obstsalat in Aloe-Sirup mit Datteln und Goji-Beeren	
Gelato e Sorbetto artigianale: vaniglia cioccolato caffè limone uva matcha	4.00
Hausgemachtes Eis und Sorbet: Vanille schokolade Kaffee Zitrone Pfirsich Himbeere	
Selezione di dolci in vetrina creati dal nostro pasticcere	10.00
Auswahl an Desserts, die von unserem Konditor kreiert wurden	
Torta della casa alle pere e cioccolato	8.00
Hauskuchen	

Caffetteria

Espresso Espresso Decaffeinato	2.50	2.80
Espresso Macchiato Deca Macchiato	2.70	3.00
Espresso Macchiato con latte vegetale		3.00
Espresso corretto (Baileys, Amaretto, Sambuca, Grappa, Brandy)		4.50
Espresso doppio		4.00
Caffè Crème Deca	3.50	4.00
Mini Cappuccino Deca	3.00	3.30
Cappuccino Deca	4.00	4.30
Cappuccino senza lattosio con latte vegetale	4.00	4.30
Cappuccino aromatizzato diversi gusti		5.00
Caffè d'orzo tazza piccola grande	3.00	4.00
Caffè al ginseng tazza piccola grande	3.00	4.00
Caffè Shakerato corretto	6.00	7.50
Latte caldo o freddo macchiato	3.00	4.00
Latte vegetale caldo macchiato	4.00	5.00
Caotina		4.50
Ovomaltina		4.50
Cioccolata densa con biscotti		6.00
Tè nero in bustina al bicchiere		3.50
Infusioni e Tè in foglie biologico Con Biscotti	4.50 6.00	
Irish Coffee		10.00
Punch al Mandarino Arancio Rum		6.50

Super Latte

Cappuccino green al Matcha con latte di Riso e Mandorle	6.00
Golden Milk alla Curcuma, Pepe e Miele	6.00

Tè in foglie & Infusioni by “Eilles Tee”

Tè nero: BIO English breakfast, BIO Darjeling, Earl Grey con selezione di biscotti misti	4.50 6.00
Tè verde: Tè alla menta in foglie, Asia superior con selezione di biscotti misti	4.50 6.00
Tè deteinato: Roiboos alla Vaniglia con selezione di biscotti misti	4.50 6.00
Infusioni: BIO Verbena, Camomilla, Tiglio, Rosa canina e Ibisco, Finocchio con selezione di biscotti misti	4.50 6.00

Formula Colazione Dalle 07:30 alle 10:30

“Italiana” Caffè Cappuccino, Brioche ripiena o vuota, Spremuta arancia pompelmo (2dl)	10.00
“Svizzerà” Caffè Cioccolata, succo di frutta BIO, Muesli con Yoghurt magro, Pane nero con Formaggio Ticinese e miele	17.00
“Francese” Caffè Cappuccino Tè, Spremuta di arancia pompelmo, Pane integrale con Burro delle Alpi e Marmellata BIO, croissant vuoto	13.00
“Super colazione” Caffè Cappuccino con latte vegetale Infusione BIO, Estratto di frutta-verdura Brioche integrale al miele, Macedonia di frutta, pane con Formaggio e Salmone, Uovo bollito	25.00

Acqua, Bibite e Analcolici

Antica Fonte della salute San Benedetto Naturale Gasata	33 cl	3.90
Antica Fonte della salute San Benedetto Naturale Gasata	65 cl	6.00
The freddo "Indian black tea" San Benedetto Limone Pesca	25 cl	5.00
Aranciata Lurisia Dolce Amara	28 cl	5.50
Chinotto Lurisia	28 cl	5.50
Cedrata Tassoni	18 cl	5.00
Tisana fredda Olivone	33 cl	6.00
Lemon Soda BIO San Pellegrino	20 cl	5.00
Acqua Tonica BIO San Pellegrino	20 cl	5.00
Tonica Fever Tree Indian Meditteranean Elderflower	20 cl	6.00
Ginger Beer Sprell	20 cl	6.00
Coca Cola Coca Cola 0	33 cl	5.00
Appfelshorle Ramseier	33 cl	5.00
Gazzosa 1883 Limone Mandarino Lampone	35 cl	5.00
Rivella Rossa	33 cl	5.00
Red Bull	33 cl	6.00
Sanbitter rosso, bianco Crodino	10 cl	4.50
Sciropo alla Menta Granatina Mandorle	20 cl	2.50

Healthy DRINKS

Estratti di Frutta e Verdura 25 cl | chf 8.00

Green... antiossidante e digestivo: Mela, Kiwi, Basilico, Aloe

Pink... rinfrescante: Pompelmo rosa, Cetriolo, Menta, Semi di Chia

Red... rilassante: Fragola, Mela, Kiwi, Sedano

White... dietetico: Mela, finocchio, pera, semi di chia

Yellow... energizzante: Limone, Zenzero, Mela verde, Kiwi

Smoothies

25 cl | chf 9.00

Pera: Pera, sciroppo al caramello, latte di soia

Cioccolato: Cioccolato fondente, mandorle, banana, semi di chia, latte di mandorla

Oriental: Arancia, carota, mango, anacardi, curcuma, latte di cocco

Detox: Mela, Carota, Zenzero, Latte di Soya, semi di Lino

Spremute e Succhi di Frutta

Spremuta di Arancia	30 cl	6.00
----------------------------	--------------	-------------

Spremuta di Pompelmo	30 cl	7.50
-----------------------------	--------------	-------------

Succhi di frutta	20 cl	5.00
-------------------------	--------------	-------------

Arancia | Ananas | Pesca | Mirtillo | Pomodoro | Pompelmo | Albicocca

Birre

Birra Panache alla spina Schutzengarten Lager	30 cl	4.00
Birra Panache alla spina Schutzengarten Lager	50 cl	6.50
Corona	33 cl	7.00
Menabrea Bionda Lager	33 cl	6.00
Heineken 0.0.	33 cl	6.50

Birre Artigianali Svizzere

Birra 6612 Ascona Bionda Rossa Pompelmo rosa	33 cl	8.50
Doppeleu Chopfab Weize (Bianca) Amber (Ambrata) Dunkel (Scura)	33 cl	7.50

Vini al Bicchiere

Bollicine

Prosecco Extra Dry DOC, Cantina Vigna Verde	10 cl	7.00
Franciacorta Berlucchi '61 Satèn	10 cl	11.00
Franciacorta Berlucchi '61 Rosè	10 cl	12.00

Vini Bianchi

Merlot "Biancofilo", Brissoni Vini (Ticino)	10 cl	6.50
Chardonnay "Crevoglio", Az. Agr. Borgo Maragliano (Piemonte)	10 cl	6.00
Sauvignon "Turrano", Bosco del Merlo (Friuli)	10 cl	7.00
BIO Arneis "Blangè", Ceretto (Piemonte)	10 cl	9.50

Vini Rossi

Monte Carlo Merlot, Valsangiacomo (Ticino)	10 cl	6.50
Syrah "Seduzione", Bosco del Merlo (Friuli)	10 cl	7.00
BIO Dolcetto d'Alba "Rossana", Ceretto (Piemonte)	10 cl	9.00
BIO "Monsordo" cab sauv-merlot-syrah, Ceretto (Piemonte)	10 cl	11.00

Vini Rosè

Merlot "RosaRose" , Brissoni Vini (Verscio)	10 cl	6.50
Rosamara -Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Costaripa (Lombardia)	10 cl	7.50

Vini Dolci

Moscato "Vigne senza nome" , Braida (Piemonte)	10 cl	8.00
Porto Ramos Pinto LBV 2013	5 cl	9.00

Vini Dolci

Moscato "Vigne senza nome", Braida (Piemonte) 37,5 cl	25.00
Gewurztraminer "Roen", Cantina Tramin (Alto Adige) 37,5 cl	65.00

Champagne e Bollicine

Prosecco Superiore Extra Dry DOCG -Glera- Bepin de Eto (Veneto)	42.00
Magnum	84.00
Franciacorta Berlucchi '61 Satèn -Chadonnay- Berlucchi (Lombardia)	65.00
Magnum	125.00
Franciacorta Berlucchi '61 Rosè -Pinot noir, Chardonnay- Berlucchi (Lombardia)	70.00
Magnum	135.00
Metodo Classico Mattia Vezzola Brut Rosè	65.00
Chardonnay, Pinot N.- Costaripa (Lombardia)	
Champagne Moet Brut	65.00
Pinot N., Pinot M., Chardonnay- Moet&Chandon 37,5 cl	
Champagne Moet Brut Grand Vintage	105.00
Pinot N., Pinot M., Chardonnay- Moet&Chandon	
Champagne Perseval Brut Nature -Pinot N., Pinot M.- Gerard Perseval	100.00
Champagne Dom Perignon -Chardonnay, Pinot Noir- Moet&Chandon	245.00
Champagne Moet Grand Vintage Rosè	130.00
Pinot N, Pinot M, Chardonnay- Moet&Chandon	
Champagne Billecart Salmon Rosè	145.00
Chardonnay, Pinot N., Pinot M.-Billecart Salmon	
Champagne Dom Perignon Rosè -Chardonnay, Pinot Noir- Moet&Chandon	390.00
Champagne Moet Ice Rosè -Pinot N., Pinot M., Chardonnay- Moet&Chandon	125.00
Champagne Moet Ice Bianco -Pinot N., Pinot M., Chardonnay- Moet&Chandon	105.00

Rossi

Ticino

Monte Carlo Merlot -Merlot- Valsangiacomo (Ticino)	42.50
Tiziano -Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot- Delea (Losone)	59.00
Il Magnifico -Merlot- Brissoni (Ticino)	68.00
Ultima goccia -Merlot- Chiodi (Ascona)	78.00
Ligornetto -Merlot- Vinattieri (Ticino)	86.00
Ronco dei ciliegi -Merlot, Cabernet Sauvignon- Az. Mondò (Ticino)	87.00

NORD ITALIA

BIO Barbera -Barbera- Lago Bava (Piemonte)	48.00
BIO Dolcetto d'Alba Rossana -Dolcetto- Ceretto (Piemonte)	67.00
BIO Nebbiolo d'Alba Berardina -Nebbiolo- Ceretto (Piemonte)	81.00
BIO Monsordo -Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah- Ceretto (Piemonte)	70.00
Magnum	140.00
Sito Moresco -Nebbiolo, Merlot- Angelo Gaja (Piemonte)	98.00
Magnum	196.00
Bricco dell'uccellone -Barbera d'Asti- Braida (Piemonte)	115.00
BIO Conus -Lagrein riserva- Alois Lageder (Alto Adige)	74.00
Seduzione -Syrah- Bosco del Merlo (Friuli)	45.00
Kairos -Minimo 15 varietà di uvaggio- Zymè (Veneto)	108.00
Campo dei ciliegi -Valpolicella ripasso Superiore - Ilatium Morini (Veneto)	63.00
Amarone La Marega -Corvina, Rondinella, Croatina, Dindarella, Sangiovese, Corvinone- Le salette (VR)	104.00

Rosati

RosaRose -Merlot- Brissoni Vini (Verscio)	42.50
Rosamara -Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera- Costaripa (Lombardia)	40.00
Whispering Angel -Grenache, Rolle, Cinsault- Chateau d'Esclans (Francia)	72.00

Bianchi

Ticino

Biancofilo -Merlot- Brissoni Vini (Verscio)	42.50
Prima Goccia -Petit Arvine, Marsanne, Pinot B.- Chiodi (Ascona)	78.00
Apocalisse Bianco Ticinese -Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir- Delea (Losone)	50.00
Bianco Rovere -Merlot barricato- Brivio (Ticino)	68.00
Vinattieri Bianco -Chardonnay, Sauvignon- Vinattieri (Ticino)	60.00

NORD ITALIA

Chardonnay Crevoglio -Chardonnay- Az. Agricola Borgo Maragliano (Piemonte)	36.00
BIO Blangè -Arneis- Ceretto (Piemonte)	60.00
Magnum	120.00
BIO Porer -Pinot Grigio- Lageder (Alto Adige)	70.00
Quarz -Sauvignon- Terlaner (Alto Adige)	95.00
Magnum	190.00
Gewurztraminer Tramin (Alto Adige)	57.00
Turrano -Sauvignon- Cà del Merlo (Friuli)	45.00
Magnum	90.00
Vinnae -Ribolla Gialla- Jermann (Friuli)	65.00
Vintage Tunina	100.00
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia, Picolit- Jermann (Friuli)	
Lugana Molin -Trebiano di Lugana- Cà Maiol (Lombardia)	59.00
San Vincenzo -Garganega, Chardonnay, Sauvignon- Anselmi (Veneto)	40.00

Mocktails

Côte d'Azur	9.50
Sciroppo di Blu di Curaçao, sciroppo di Sambuco, succo di Lime, Gazzosa, Menta	
Rose lips	9.50
Rabarbaro, acqua di rosa, lime, soda	
L'eredità del bitter	9.50
San Bitter, Pompelmo rosa, sciroppo al timo, lime, soda	
La febbre dell'oro	9.50
Cedrata tassoni, sciroppo di pesca, lime e basilico	
Easy light	9.50
Purea mango, succo arancia, ginger beer	
Fancy fruits	9.50
Passion fruit, succo ananas, ginger beer	
Cranberry Fizz	9.50
Succo di cranberry, Sweet & Sour, Soda	
Alojito	9.50
Aloe vera, Menta in foglie, succo di Lime, Ginger beer	
Mango n°5	9.50
Aloe vera, purea di Mango, Sweet & Sour, Soda al limone	
Strawberry bitter	9.50
Sanbitter, purea di Fragola, succo di Lime, Mirtilli e Menta	

Monte Carlo Special's

Monte Carlo Spritz Blu di Curaçao, St. Germain, succo di Lime, menta, Prosecco, soda	15.00
Summer in Provence Vodka, Raspberry, Amaretto, acqua di Rose, Assenzio	15.00
Ocean Drive Gin, rosolio Italicus al bergamotto, lime, sciroppo al timo, tonica aromatica, bitter peychaud	15.00
Monte Carlo Mule Rum bianco, crema di rabarbaro e zenzero, Ginger beer, lime	15.00
From Puebla with love Tequila, Ancho Reyes al peperoncino, pompelmo rosa, lime, sciroppo di agave	15.00
Living Standard Vodka o Gin, foglie di basilico, lime, pompelmo rosa, sciroppo di miele	15.00
Brasilian sunset Cachaca, liquore St.Germain, purea di guava, lime	15.00
'70 Vintage Campari bitter, vermouth, Noilly Prat bianco, cedrata, angostura	15.00
Monte Carlo Royal Purea di lamponi, Franciacorta, spiedino frutti di bosco	15.00
Winterfall Cognac, Pimm's, purea di lampone, sciroppo al Tè, Gingerbeer	15.00

After Dinner

Espresso Martini Vodka, Kahlua, Caffè	12.00
La Promenade Rum, Kahlua, Succo di lime, foglie di Salvia	12.00
Passion Fruit negroni Passion fruit infused Gin, Campari, Vermouth bianco	15.00
Boulevard...YEAH! Campari infuso ai chicchi di caffè, Rye whisky, vermouth rosso	15.00

I Grandi Classici

Aperol Campari Spritz Aperol Campari, Prosecco, Soda	10.00
Aperol Sour Aperol, succo di Arancia, Sweet & Sour	10.00
Hugo St. Germain Liquore St. Germain, Prosecco, Menta in foglie, Lime	12.00
Lillet Vive Lillet bianco rosè, Tonic water, Menta in foglie e Agrumi	10.00
Bloody Mary Vodka, succo di Pomodoro condito, crosta di Sale alle spezie	13.00
Moscow Mule London Mule Vodka Gin, succo di Lime, Ginger Beer, Cetriolo, Zenzero e Lime	13.00
Amaretto Sour Di Saronno, succo di Lime, zucchero, albume d'uovo	13.00
Cocktail Champagne Champagne, Cognac, zolletta di zucchero, angostura	15.00
Blue Colada Rum, succo d'Ananas, crema di Latte, purea di Cocco, latte di Mandorla, Elisir Blue Curacao	15.00
Margarita al Lime Fragola Succo di Lime / purea di fragola Triple sec e tequila bianca	15.00
Daiquiri al Lime Fragola Succo di Lime / purea di fragola, Rum, zucchero, albumina	15.00

Amari e Digestivi

4 CL

Amaro Generoso - Ticino	7.00
Hierbas Buena	7.00
Jagermaister	6.00
Vecchio Amaro del Capo	6.00
Fernet Branca	6.00
Cynar	6.00
Averna	6.00
Braulio	6.00
Ramazzotti	6.00
Montenegro	6.00

Grappe

2 CL

Grappa di Uva Americana Terreni alla Maggia	5.00
Grappa di Merlot Sassi Grossi Bianca	7.00
Moscato Nonino Bianca	6.00
Berta Magia 2008 Scura	12.00
Tre Soli Tre 2011 Scura	11.00

Liquori

4 CL

Sambuca	6.00
Di Saronno	6.00
Frangelico	6.00
Baileys	6.00
Malibù	6.00
Mirto bianco rosso	7.00
Limoncello	6.00

Aperitivi

4 CL

Campari soda	6.00
Martini bianco Fiero	6.00
Martini Riserva ambrato	7.00
Cinzano Rosso 1757	7.00
Carpano Antica Formula	11.00
Pastis 51	7.50
Pimm's n°1 con Ginger Ale	12.00
Negroni Sbagliato	13.00
Negroni con Antica Formula	16.00
Americano	11.00

Vodka

4 CL

Absolut	8.00
Moskovskaya	8.00
Grey Goose Belvedere	11.00
Stolichnaya Elite	14.00
Beluga Silver	14.00
Beluga Transatlantic	15.00
Kauffmann	17.00

Rum

4 CL

Bacardi bianco	8.00
Havana 3	8.00
Havana 7	11.00
Captain Morgan	8.00
Myers's Rum	8.00
Zacapa 23	16.00
Pyarat XO Riserva	15.00

Tequila

2 CL

Cazadores Blanco	7.00
Patron Reposado Silver	10.00

Gin

Scegli la tua tonica preferita tra S.Pellegrino BIO
o Fever Tree Indian | Meditteranean| Edelflower

4 CL

Beefeater	8.00
Bulldog	10.00
Bombay Sapphire	10.00
Tanqueray	10.00
Tanqueray Rangpur	11.00
Tanqueray Sevilla	11.00
The Botanist	11.00
Brockmans	11.00
Saffron	11.00
Hendrick's	13.00
Martin Miller's	13.00
Plymouth Gin	13.00
Bisbino Bisbino ginger	14.00
Hendrick's Orbium	14.00
Gin Mare	14.00
Roku Japanese craft gin	14.00
Monkey'47	15.00
Turicum	15.00
London n°1	15.00
Elephant Gin	15.00
Fred Jerbis	15.00
CapRock	15.00

Whisky

4 CL

Jack Daniel's	11.00
Bullet Bourbon	12.00
Bullet Rye	13.00
Johnny Walker Red Label	8.00
Johnny Walker Black Label	12.00
Chivas 12	12.00
Jameson Irish	11.00
Ballantine's	9.00
Laphroaig 10	14.50
Talisker 10	14.00
Cragganmore 12	13.00
Caol Ila 12	14.00
Glenfiddich 12	14.00
Mc Callan 12	16.00
Oban 14	15.00
Lagavulin 16	16.00

Brandy | Cognac

4 CL

Vecchia Romagna	6.00
Carlos Primeros	13.00
Hennessy	14.00
Hennessy Xo	24.00
Remy Martin V.S.O.P.	12.00

Distillati | Acquavite

4 CL

CalvadosVSOP Comte L. Lauriston	18.00
Vieille Prune Williams in barrique Gunzwiller	16.00

Bottiglie al tavolo servite con 10 soft drink, ghiaccio e frutta

VODKA

Absolut	200.00
Belvedere	250.00

RUM

Havana 3	200.00
Havana 7	250.00

GIN

Beefeater	200.00
Bombay	250.00

WHISKY

Johnny Walker Red Label	200.00
Jack Daniel's	250.00

TEQUILA

Cazadores Silver	200.00
Patron Silver/Reposado	250.00
