

## Bibite fredde

Acqua di sorgente Contra	Bottiglia	50cl	5.5
microfiltrata, con o senza gas	Bottiglia	75 cl	7.5
	Bicchiere	30cl	3

### Gasosa Romerio Locarno

Limone / Mandarino		35cl	5
--------------------	--	------	---

<b>Gasosa 1886</b> Aranciata Amara		35cl	5
------------------------------------	--	------	---

Coca Cola, Coca Cola Zero		33cl	5.5
---------------------------	--	------	-----

Schorle di mele Ramseier		33cl	5.5
--------------------------	--	------	-----

Michel Orange		20cl	5
---------------	--	------	---

Michel Tomato		20cl	5
---------------	--	------	---

## Birre

### Appenzeller

Säntis Kristall	4.8°	33cl	6
-----------------	------	------	---

Weizen	5.2°	50cl	8
--------	------	------	---

Senz'alcool		33cl	5.5
-------------	--	------	-----

## Aperitivi analcolici

<b>Sanbittèr</b>		10cl	5
------------------	--	------	---

### Gasco

Lemonade, Bitter Aperitivo		20cl	5.5
----------------------------	--	------	-----

### Fever tree

Tonic mediterranean		20cl	5.5
---------------------	--	------	-----

<b>Isotta</b> bianco/rosso		4cl	7
----------------------------	--	-----	---

G'Nuine Gin Zero		4cl	7
------------------	--	-----	---

## Aperitivi & Amari 4cl

Aperol	11°		7
--------	-----	--	---

Campari	25°		7
---------	-----	--	---

Cynar	16.5°		7
-------	-------	--	---

Martini bianco/rosso	15°		7
----------------------	-----	--	---

Rossi	18°		7
-------	-----	--	---

Lillet bianco/rose	17°		7
--------------------	-----	--	---

Pernod	40°		8.5
--------	-----	--	-----

Ramazotti	30°		7.5
-----------	-----	--	-----

Braulio	24.7°		8.5
---------	-------	--	-----

Appenzeller	29°		7.5
-------------	-----	--	-----

Vecchio Amaro del Capo	35°		7.5
------------------------	-----	--	-----

## Cocktail Aperitivi

<b>Aperol Spritz</b> Spumante - Aperol – arancia - menta	10
<b>Limoncello Spritz</b> Spumante – Limoncello – limone - menta	10
<b>Campari Spritz</b> Spumante – Campari – arancia	10
<b>Hugo</b> Spumante – Lillet bianco - sciroppo ai fiori di sambuco – lime - menta	11
<b>Negroni</b> Campari – Martini rosso – Dry Gin – arancia	12

## Cocktail Aperitivi analcolici

<b>Virgin Negroni</b> San Bitter – Isotta rosso – G°Nuine zero – arancia	10
---	----

## Liquori 4cl

<b>Limoncello</b> di Capri	30°	7.5
<b>Nocino</b> vatto a casa Isolino		7.5
<b>Nocino</b> di Bianchi Arogno	34°	7.5
<b>Ratafià</b> di Contra vatto a casa	46°	7.5
<b>Amaretto</b> Di Saronno	28°	8
<b>Bailey's</b>	17°	8
<b>Eierlikör</b> Fassbind	15°	7

## Digestivi 2cl

<b>Sambucca</b> Isola verde	40°	7.5
<b>Grand Marnier</b>	40°	7.5

## Distillati 2cl

<b>Aquavite</b> di Perecotogne Bianchi Arogno	43°	8
<b>Kirsch</b> Etter	41°	9.5
<b>Zwetschge</b> Willisau	37.5°	8.5
<b>Williams</b> Reine Margot	37.5°	8.5
<b>Kernobst</b> St.Georg	37.5°	8.5
<b>Framboise</b> La Valadière	37.5°	8.5
<b>Calvados</b> du Pays d'Auge Morin	40°	9.5
<b>Marc</b> Morin	40°	9.5
<b>Vielle Prune</b> VSOP Morin	41°	11.5
<b>Vielle Williams</b> Amstutz	36°	10.5
<b>Vielle Williams</b> Kindli	38°	10.5
<b>Cognac</b> Remy Martin 1738	40°	13

### Wodka / Tequila 4cl

Xellent Swiss Wodka	40°	10
Tequila Jose Cuervo	38°	8.5

### Gin / Whisky 4cl

Tanqueray Lime	41.3°	10
Brockmans	40°	10
Gargellen Gin	40°	11
Malfi Limone	41°	9.5
Bombay Sapphire	40°	11
Johnnie Walker red Label	40°	9

### Rum 4cl

Havanna	40°	9
Captain Morgan	35°	9

### Grappe 2cl

#### Bianchi Arogno

<b>Grappa Nostrano</b>	43°	9.5
<b>Grappa Nostrano Barricata</b>	43°	10

#### Nonino

<b>Antica Cuvée Riserva 5 anni</b>	43°	12
Merlot, Cab. Franc, Refosco		
<b>Grand Riserva 8 anni</b>	43°	14
Moscato, Friulano, Merlot, Schioppetino, Malvasia		
<b>Chardonnay</b>	41°	8.5
<b>Prosecco</b>	41°	

#### Berta

<b>ELISI 10 anni</b>	43°	8.5
Cabernet, Barbera, Nebbiolo		
<b>Valdavi Moscato</b>	40°	9.5
<b>Tre soli tre Nebbiolo</b>	43°	12.5
<b>Roccanivo Barbera</b>	43°	12.5
<b>Paesanella</b>	37.5°	8

### Caffè / Thè

Espresso liscio / ristretto	3
Espresso macchiato / crème	3.3
Espresso doppio	4.9
Espresso corretto	4.5
Caffè latte / Tazza grande crème	4.4
div. Thè	4.5

## Allergie

In caso di allergie, intolleranze o reazioni avverse ad ingredienti invitiamo la  
spettabile clientela a chiedere informazioni al personale di servizio prima dell'ordinazioni  
affinchè possa consigliarvi e proporvi specialità prive degli ingredienti che vi causano  
problemi. Le contaminazioni incrociate non possono essere escluse

È vietata la vendita ed il consumo di bevande alcoliche (birra, vino e superalcolici)  
ai minori di 18 anni secondo l'art 51 cpv. 1 Legge Sanitaria Cantonale

Tutti i prezzi sono intesi in CHF  
e includono l'IVA e il servizio