

# A PERITIVI

	2 cl.	4 cl.	5 cl.	1 dl.
Martini Bianco		6.50		
Martini Rosso		6.50		
Cynar		6.50		
Campari Bitter		6.50		
Aperol		6.50		
Pernod		6.50		
Tio Pepe Dry			7	
Sandemann Amontillado			7	
Porto Bianco			7	
Porto Rosso			7	
Crodino Analcolico			5	

# S PUMANTI / CHAMPAGNE

Coppa di Prosecco				8
Champagne Louis Roederer				14
Franciacorta Ca del Bosco				12
Moscato d'Asti				8
Kir Royal				16
Aperol Spritz				12
Hugo				12

# G INERIA

Gordon's Gin		12		
Hendrick's Gin		18		
Monkey's Gin		22		

tutti i gin vengono serviti con acqua tonica limone o cocomero su richiesta  
alle Gin's werden mit Tonic serviert, Zitrone oder Gurke auf Wunsch

**L**ONG DRINKS

Campari Orange		12
Wodka Moskovskaya Tonic		12
Cuba Libre		12
Bloody Mary		12
Gin Fizz		13
Whiskey Sour		15

**L**IQUORI

		<b>2.5 cl.</b>
Grand Marnier	40° Vol. %	7.50
Baileys Irish Cream	17° Vol. %	7.50
Amaretto di Saronno	28° Vol. %	7.50
Sambuca	40° Vol. %	7.50
Limoncello	29° Vol. %	7.50

**C**OGNAC & CALVADOS & ARMAGNAC & RUM

		<b>4 cl.</b>
Vecchia Romagna Brandy	37 vol%	7
Rémy Martin VSOP	42 vol%	11
Hennessy X.O.	40 vol%	24
Armagnac Larresingle VSOP	40 vol%	18
Calvados X.O. Pays d'Auge A.O.C.	41 vol%	18
Rum Ron Metusalem Gran Riserva 23 anni	40 vol%	18

# G RAPPE & DISTILLATI

**2.5 cl.**

Grappa di uva ticinese selezione del castello	42° Vol. %	14
Grappa di uva ticinese selezione d'autunno	42° Vol. %	7
Grappa La Bianca	40° Vol. %	8
Grappa La Bionda	40° Vol. %	10
Grappa La Scura	40° Vol. %	12
Nonino il Merlot - Monovitigno	41° Vol. %	9
Nonino il Moscato - Monovitigno	41° Vol. %	9
Nonino ÙE Anniversario Nonino Riserva <i>Ribolla, Moscato, Merlot, Malvasia</i>	43° Vol. %	16
Aalborg Jubiläum Akvavit	42° Vol. %	8
Williamine Eau de vie, aoc, Morand	43° Vol. %	7.50
Kirsch Réserve	41° Vol. %	8
Framboise Sauvage Eau de vie, aoc, Morand	43° Vol. %	11
Mirabelle Eau de vie, aoc, Morand	40° Vol. %	11
Vieille Prune	40° Vol. %	11

# W HISKY

**4 cl.**

J & B, Speyside Scozia	40° Vol. %	11
Jack Daniels, Tennessee U.S.	40° Vol. %	15
Johnny Walker RED, Glasgow Scozia	40° Vol. %	11
Johnny Walker Black, Glasgow Scozia	40° Vol. %	15
Glenlivet, 15 years, Banffshire Scozia	40° Vol. %	15
Lagavulin 16 years, Islay Scozia	43° Vol. %	22
Oban 14 years, Highlands Scozia	43° Vol. %	22
Chivas Regal, 12 years Glasgow Scozia	40° Vol. %	18

## C AFFETERIA

Espresso	3.40
Espresso coretto	4.80
Caffè crema	4.00
Cappuccino	4.80
Latte macchiato	4.80
Té diversi	4
Cioccolata/ Ovomaltina	3.80
Latte	2.80
Irish Coffee	15

## A CQUE MINERALI

	<b>2 dl.</b>	<b>3.3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
Spremuta d'arancia	7.50		
Succhi diversi		5	
Succo di mele/ Apfelsaft		4.80	
Shorley		4.80	
Fanta		4.80	
Schweppes Tonic/ Lemon	4.80		
Aranciata Amara San Pellegrino	4.80		
Coca Cola / Zero		4.80	
Rivella		4.80	
Gassosa / limone o mandarino		4.80	
Henniez		4.80	
San Pellegrino			6

## B IRRE

	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
Appenzeller vom Fass	5	7.50
Erdinger Urweisse		8.50
Appenzeller Spezialbräu	5	
Sonnwendlig Alkoholfreies Bier	5	

# BOLLICINE

## C<sup>HAMPAGNE</sup>

	3.75 dl.	7.5 dl.	1.5 lt.
<i>Louis Roederer "brut"</i>		88	
<i>Louis Roderer "cristal"</i>		350	
<i>Veuve Clicquot "brut"</i>	68	124	
<i>Dom Perignon</i>		258	

## F<sup>RANCIACORTA</sup>

<b>Cuvée Prestige, Erbusco Franciacorta</b> <i>Ca'del Bosco</i>	78	156
<b>Cuvée Prestige Rosé, Erbusco Franciacorta</b> <i>Ca'del Bosco</i>	112	

## P<sup>ROSECCO E SPUMANTI</sup>

<b>La Fornarina, Prosecco Superiore di Valdobbiadene docg, Extra Dry</b> <i>Contarini</i>	48
<b>Moscato d'Asti docg Sorì Ruchin</b> 2016 <i>Arneis - Monchiero Carbone</i>	48
<b>"Blanc de Blanc" zur Sendung "Mini Beiz Dini Beiz"</b> <i>Gianfrancesco Chiesa, Rovio</i>	75



		<b>1 dl.</b>
<b>BIANCHI</b>	<b>Selezione del Castello, Bianco del Ticino doc</b> <i>Chardonnay, Merlot, Chasselas - Meinrad Perler</i>	7
	<b>"100 anni di Merlot" doc</b> <i>Bianco di Merlot - Cantina Cagi</i>	7.50
	<b>Chardonnay, doc</b> <i>Tenuta Tenaglia, Monferrato, Piemonte</i>	7
	<b>Recit, Roero Arneis docg</b> <i>Arneis - Monchiero Carbone-Piemonte</i>	8
<b>ROSÉ</b>	<b>Rosato di Bondola, Ticino doc</b> <i>Bondola - Azienda Mondò</i>	7.50
<b>ROSSI</b>	<b>Selezione del Castello, Ticino doc</b> <i>Merlot - Meinrad Perler</i>	7.50
	<b>Saleggi Ticino doc</b> <i>Merlot - Angelo Delea</i>	9.50
	<b>Castanar, Ticino doc</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon - Roberto Ferrari</i>	10.50
	<b>Barrua, Isola dei Nuraghi, Punica igt</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignano Sassicaia &amp; Santadi, Sardegna</i>	10.50
<b>DOLCE</b>	<b>Moscato d'Asti docg Sorì Ruchin</b> <i>Moscato - Monchiero Carbone</i>	8

I vini aperti sono serviti in bicchieri da 1 dl oppure in caraffe da 2-3-5 dl  
Diese Weine aus 7.5 dl. Flaschen werden in 1 dl. Degustations-Gläsern serviert oder offen in 2-3-5 dl. Krügen

			3.75 dl.	7.5 dl.
TICINO	<b>Bianco d'Oro di Ascona doc</b> <i>Kerner - Terreni alla Maggia</i>	2014		44
	<b>100`anni di Merlot, Ticino doc</b> <i>Bianco di Merlot - Cantina Giubiasco</i>	2015		49
	<b>La Contrada, Ticino doc</b> <i>Bianco di Merlot - Guido Brivio</i>	2015	28	46
	<b>Selezione del Castello, Bianco del Ticino doc</b> <i>Chardonnay, Merlot, Chasselas - Meinrad Perler</i>	2015		42
	<b>Apocalisse Bianco del Ticino doc</b> <i>Chardonnay, Sauvignon - Angelo Delea</i>	2015		44
	<b>Preludio, Ticino doc</b> <i>Bianco di Merlot - Chiodi Vini</i>	2015		48
	 Der Wein zur Sendung Mini Beiz Dini Beiz <b>Rovio Chardonnay, Ticino doc</b> <i>Chardonnay - Gianfranco Chiesa</i>	2015		64
	<b>Bianco Rovere, Ticino doc</b> <i>Bianco di Merlot - Guido Brivio</i>	2015		68
	<b>Crudèll, igt Svizzera</b> <i>Riesling, Sylvaner, Arneis, Chardonnay, Sauvignon, - Azienda Mondò</i>	2013		62
	<b>Prima Goccia, igt Svizzera</b> <i>Petite Arvine, Ermitage, Pinot Bianco, Pinot grigio Chiodi Ascona e Pierre-Antoine Crettenand, Saillon</i>	2014/15		64



## VINI BIANCHI SVIZZERI

			3.75 dl.	7.5 dl.
VAUD	<b>L'Arbalète, Dézaley aoc</b>	2015		64
	<i>Chasselas (Gutedel) - J. &amp; P. Testuz</i>			
	<b>Roche Ronde, St. Saphorin aoc</b>	2014/2015	28	49
	<i>Chasselas (Gutedel) - J. &amp; P. Testuz</i>			
VALLESE	<b>Les Terrasses, Fendant aoc</b>	2015		44
	<i>Chasselas (Gutedel) - Jean René Germanier</i>			

## VINI BIANCHI ITALIANI

			5 dl.	7.5 dl.
TRENTINO	<b>Chardonnay, Alto Adige doc</b>	2013		44
	<i>Chardonnay - A. Lageder</i>			
	<b>Sauvignon, Venezia Giulia igt</b>	2016		56
	<i>Sauvignon Blanc - Jermann</i>			
PIEMONTE	<b>Recit, Roero Arneis docg</b>	2016		52
	<i>Arneis - Monchiero Carbone</i>			
	<b>Derthona, doc</b>	2014		62
	<i>Timorasso di Fratelli Massa, Monleale</i>			
TOSCANA	<b>Terre di Tufi, Toscana igt</b>	2012		54
	<i>Vernaccia, Chardonnay, Malvasia, Vermentino</i>	2013	38	
	<i>Teruzzi &amp; Puthod</i>			





## VINI BIANCHI FRANCESI

			3.75 dl.	7.5 dl.
BOURGOGNE	<b>Chablis 1er cru, aoc</b> <i>Chardonnay - Maison Lois Latour</i>	2012		76
		2013	48	
LOIRE	<b>Sancerre Comte Lafond, aoc</b> <i>Sauvignon Blanc - Baron de Ladoucette</i>	2014		68

## VINI ROSATI SVIZZERI

			3.75 dl.	7.5 dl.
TICINO	<b>Rosato di Bondola , Ticino doc</b> <i>Bondola - Azienda Mondò</i>	2015		48
NEUCHÂTEL	<b>Château d'Auvernier, Œil de Perdrix, aoc</b> <i>Pinot Noir - Thierry Grosjean</i>	2015		54
		2016	32	



			<b>3.75 dl.</b>	<b>7.5 dl.</b>	<b>1.5 lt.</b>
<b>TICINO</b>	<b>Selezione del Castello, Ticino doc</b> <i>Merlot - Meinrad Perler</i>	2014		42	
	<b>Barbarossa, Ticino doc</b> <i>Merlot - Terreni alla Maggia</i>	2013 2012		48	98
	<b>Baiocco, Ticino doc</b> <i>Merlot - Guido Brivio</i>	2014	29	52	
	<b>Bondola del Nonu Mario, Ticino doc</b> <i>Bondola - Azienda Mondò</i>	2014		52	
	<b>San Carlo, Ticino doc</b> <i>Merlot - Angelo Delea</i>	2014		54	
	<b>Castanar, Ticino doc</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, - Roberto &amp; Andrea Ferrari</i>	2013		66	136
	<b>Sassi Grossi, Ticino doc</b> <i>Merlot - Gialdi vini</i>	2012		98	
	<b>Sinfonia, Ticino doc</b> <i>Merlot - Chiericati vini</i>	2011	48	86	172
	<b>Ronco dei Ciliegi, Rosso del Ticino doc</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon - Azienda Mondò</i>	2012/2013		88	176
	<b>Questo, Rosso del Ticino doc</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon - Azienda Mondò</i>	2012		94	
	<b>Sottobosco, Rosso del Ticino doc</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Carminoir - Meinrad Perler</i>	2014/2013		88	176
	<b>Casimiro, igt Svizzera</b> <i>Assemblaggio di 9 vitigni - Meinrad Perler</i>	2013		68	



## VINI ROSSI SVIZZERI

			3.75 dl.	7.5 dl.	1.5 lt.
<b>TICINO</b>					
	<b>Il</b>	2013		92	198
	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon Gianfranco Chiesa</i>				
	<b>Castanar Riserva, Ticino doc</b>	2009		120	
	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carminoir, Petit Verdot, Roberto &amp; Andrea Ferrari</i>				
	<b>Soma, Rosso del Ticino doc</b>	2013		96	
	<i>Merlot, Cabernet Franc Cantina della Rocca di Jürg Hügin</i>				

## VINI ROSSI ITALIANI

			3.75 dl.	7.5 dl.	1.5 lt.
<b>VENETO</b>	<b>Selezione Antonio Castagnedi, Amarone doc</b>	2012		78	
	<i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oselata - Tenuta Sant'Antonio</i>				
<b>PIEMONTE</b>	<b>Dolcetto d'Alba doc</b>	2014		44	
	<i>Dolcetto - Orlando Abrigo</i>				
	<b>Ginestrino Nebbiolo Langhe doc</b>	2015		58	
	<i>Nebbiolo - Conterno Fantino</i>				
	<b>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti docg</b>	2013		92	188
	<i>Barbera - Braida</i>				
	<b>Barbaresco docg</b>	2012		68	
	<i>Nebbiolo - Fratelli Giacosa</i>				
	<b>Barolo docg Frazione Annunziata</b>	2009		164	
	<i>Nebbiolo - Elio Altare</i>				
	<b>Barolo Batasiolo Riserva</b>	2007		78	
	<i>Nebbiolo - Beni di Batasiolo</i>				



			3.75 dl.	7.5 dl.	1.5 lt.	3.0 lt.
<b>TOSCANA</b>						
	<b>Pèppoli, Chianti Classico docg</b> <i>Sangiovese, Canaiolo - Marchesi Antinori</i>	2014		54		
	<b>Rabuccolo, igt Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah - Rubbia al Colle</i>	2011		54		
	<b>Vino Nobile di Montepulciano docg</b> <i>Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolino - Avignonesi</i>	2012	38	68		
	<b>Brunello di Montalcino docg</b> <i>Sangiovese grosso - Castello Banfi</i>	2011		86	172	
	<b>12 Uve, Maremma Toscana Rosso igt</b> <i>Assemblaggio di 12 vitigni - Paradiso di Frassina</i>	2009			160	
	<b>Le Volte, del Ornelaia</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	2015/2014		68	136	
	<b>Il Bruciato, Bolgheri doc</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah -Guado al Tasso</i>	2014 2012		68	136	
<b>SARDEGNA</b>	<b>Marchese di Villamarina, Alghero doc</b> <i>Cabernet Sauvignon - Sella &amp; Mosca</i>	2010		88	178	
	<b>Barrua, Isola dei Nuraghi, Punica igt</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignano Sassicaia &amp; Santadi, Sardegna</i>	2012		72	158	320
<b>SICILIA</b>	<b>Rosso del Conte, Contea di Sclafani doc</b> <i>Nero de Avola Tenuta Regaleali, Tasca</i>	2011		98		
<b>USA</b>	<b>Opus One, Napa valley</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, und Petit Verdot Mondavi &amp; Rothschild</i>	2011		420		



			3.75 dl.	7.5 dl.	1.5 lt.
BOURGOGNE	<b>Orchis, Hautes-Côtes de Beaune</b> <i>Pinot Noir - Claire Naudine</i>	2012		88	
	<b>Chambolle Musigny aoc</b> <i>Pinot Noir - Louis Latour</i>	2008		138	
	<b>Beaune "Vignes Franches" 1er cru aoc</b> <i>Pinot Noir - Louis Latour</i>	2008		128	
MARGEAUX	<b>Château Rauzan Segla M.C.</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> 2ème cru classé	1970		150	
	<b>Château Palmer M.C.</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> 3ème cru classé	1971		280	
ST. EMILION	<b>Château Fleur Cardinale</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> Grand cru	1998	68		
ST. JULIEN	<b>Le Fiefs de Lagrange</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> 2ème vin de Château Lagrange	2010/2011		98	
	<b>La Croix de Beaucaillou</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> 2ème vin de Château Beaucaillou	2011		128	
	<b>Château Beychevelle M.C.</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	1982		250	
POMEROL	<b>Château Nenin, M.C. Magnum</b> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	2009			360
PAUILLAC	<b>Baron de Château Pichon-Longueville</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> 2ème cru classé Pauillac	1997		198	
	<b>Château Pedesclaux Grand Cru Classe</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	1970		150	



7.5 dl.

GRIGIONI

**Fläscher Sauvignon blanc**

2015

66



*Helles Gelb, zum Teil im Barrique vergoren. Herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang. Begleitet Spargel- und andere Gemüsegerichte, ferner Fisch und Meeresfrüchte*

**Fläscher Pinot gris 2015**

2015

62

*Blasses Goldgelb, exotische Früchte, komplex, dicht und füllig im Gaumen. Die Frucht mit leichten Röstaromen unterstützt. Empfehlung zu Vorspeisen, z.B. Terrinen und Pasteten, Käse und Süßwasserfisch.*

**Fläscher Chardonnay**

2015

72

*Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.*

**Adank`s BRUT**

78

*Adank`s Brut überrascht und verführt, animierend, lebendig, handgerüttelt und feinfruchtig*

**Pinot noir Barrique**

2014

92

*Tronçais-, Never- und Allier-Eiche 12 Monate Ausbau*

TICINO

**Oro di Gudo**

2010

98

*Pian Marnino Carminoir & Merlot 20 Monate in Barrique*

**Sita Bianco del Ticino doc**

2013

72

*Avellino del Ticino  
Cantina della Rocca di Jürg Hügin*

VALLESE

**Cayas, Syrah du Valais Réserve**

2011

92

*Mazeration während 10 Tagen, Maischegärung während 20 Tagen. Zweite Gärung und Lagerung während 24 Monaten im Holzfass, 50% neues Holz. Leichte Filtrierung und Abfüllung.*