AL BARETTO

Aperitivi

Aperol 4 cl / Campari 4 cl	CHF 9.00
Spritz - Aperol / Campari / Cynar / Select	CHF 14.00
Campari Orange	CHF 14.00
Campari Shakerato	CHF 14.00
Carpano Antica Formula	CHF 14.00
Carpano Classico Rosso	CHF 10.00
Bitter del Professore	CHF 12.00
Select	CHF 9.00
Vermouth Dopo Teatro Cocchi	CHF 12.00
Belsazar Rosè	CHF 11.00
Belsazar Red	CHF 11.00
Lillet Blanc	CHF 10.00
Campari Bitter	CHF 9.00
Campari Soda	CHF 9.00
Hugo 4 cl	CHF 14.00
Martini bianco 4 cl	CHF 9.50
Martini rosso 4 cl	CHF 9.50
Martini Dry	CHF 9.50
Punt e Mes	CHF 9.50
Pernod 2 cl	CHF 9.50

Bollicine

	1 dl	Bt
Prosecco Montelvini Doc Extra Dry	CHF 9.50	CHF 56.00
Cà Del Bosco Franciacorta Couvée Prestige	CHF 17.00	CHF 89.00
Ferrari Maximum Blanc De Blancs Chardonnay, Trento	CHF 15.00	CHF82.00
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	CHF 17.00	CHF 94.00
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Rosé	CHF 19.00	CHF 122.00
Moscato D'asti Bel Colle, Asti Piemonte	CHF 9.00	CHF 52.00

S. PELLEGRINO

AL BARETTO

Bianchi

"O" di Miros Bianco Di Merlot, Ticino	CHF 9.00	CHF 58.00
Critone Librandi, Chardonnay Sauvignon, Calabria	CHF 9.00	CHF 53.00
Roero Arneis Franco Conterno, Piemonte	CHF 9.00	CHF 52.00
Il Brigante, Vermentino, Santalucia	CHF 9.00	CHF 54.00

Rosati

Ticinello, Zanini Vinattieri; Rosato Di Merlot	CHF 9.00	CHF 54.00

Rossi

Merlot Del Delta Vinoviva, Merlot Del Ticino Doc	CHF 9.00	CHF 52.00
Cannonau Argiolas, Sardegna	CHF 9.00	CHF 52.00
Primitivo San Giorgio, Puglia	CHF 9.00	CHF 52.00
Heba Morellino di Scansano DOCG	CHF 9.00	CHF 58.00
Barbera d'Asti Superiore Moliss, Piemonte	CHF 9.00	CHF 57.00

Succhi

Albicocca 20 cl, Pesca 20 cl, Pera 20 cl	CHF 6.00
Ananas 20 cl, Arancio 20 cl, Pompelmo pink 20 cl	CHF 6.00
Pomodoro 20 cl	CHF 6.00
Cranberry 20 cl	CHF 6.00

Caffetteria & Tè

Espresso liscio / DEK	CHF 3.90
Espresso macchiato	CHF 4.40
Espresso doppio	CHF 5.90
Corretto grappa	CHF 8.00
Tazza grande / DEK	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.50
Cioccolata/Ovomaltina	CHF 4.50
Bicchiere di latte	CHF 3.50
Latte macchiato	CHF 6.00
Tè Diversi	CHF 5.90

AL BARETTO

Minerali

Chinotto 20 cl	CHF 6.00
Ginger Ale 20 cl	CHF 6.00
Bitter Lemon 20 cl	CHF 6.00
Tonic Water 20 cl	CHF 6.00
Coca Cola/Coca Cola Zero 33 cl	CHF 6.00
Succo di mela Ramseier 33 cl	CHF 6.00
Rivella Rossa/Blu 33 cl	CHF 6.00
San Pellegrino/Acqua Panna 50 cl	CHF 6.00
Valser Silence/Valser Gas 100 cl	CHF 9.50
San Pellegrino/Acqua Panna 100 cl	CHF 9.50
Fanta 33 cl	CHF 6.00
Pink Grapefruit Soda	CHF 7.00
Gazzosa Limone o Mandarino 50 cl	CHF 6.00
Tè freddo Limone/Pesca 30 cl	CHF 6.00
Crodino/Analcolico Rosso/Bianco 10 cl	CHF 6.00
Sciroppo (Granatina, Orzata)	CHF 2.00

Birre alla spina & bottiglie

Appenzeller alla spina 20 cl	CHF 4.80
Appenzeller alla spina 33 cl	CHF 5.80
Appenzeller alla spina 40 cl	CHF 8.50
Appenzeller alla spina 50 cl	CHF 9.50
Clausterhaler in bottiglia (senz'alcool/ohne Alkohol) 33 cl	CHF 6.50
Appenzeller Weiss bottiglia 50 cl	CHF 9.00
Heineken in bottiglia 33 cl	CHF 7.50
6612 Ascona bottiglia 33 cl	CHF 9.80

S. PELLEGRINO®

AL BARETTO

Digestivi & Liquori

Pierre Ferrand Dry Curacao 4 cl	CHF 10.00
Amaro Generoso Ticino 4 cl	CHF 9.50
Averna 4 cl	CHF 8.50
Amaro Montenegro 4 cl	CHF 8.50
Jägermeister 4 cl	CHF 8.50
Braulio 4 cl	CHF 8.50
Italicus 4 cl	CHF 11.00
Ramazzotti 4 cl	CHF 8.50
Cynar 4 cl	CHF 8.50
St. Germain 4 cl	CHF 10.50
Appenzeller Bitter 4cl	CHF 8.50
Hierbas Marimayans 4cl	CHF 10.50
Rabarbaro Zucca 4cl	CHF 8.50
Chartreuse Vert 4cl	CHF 11.00
Chartreause Jaune 4 cl	CHF 11.00
Vielle Prune 4cl	CHF 8.50
Drambuie	CHF 10.50
Pimento Dram 4cl	CHF 11.00
Fernet Branca o Branca Menta 2 cl	CHF 8.50
Amaro Nonino 2 cl	CHF 8.50
Sambuca Molinari 2 cl	CHF 8.50
Amaretto di Saronno 2 cl	CHF 8.50
Grand Marnier 2 cl	CHF 8.50
Baileys 4 cl	CHF 9.50
Limoncino 2 cl	CHF 9.50
Mirto di Sardegna	CHF 9.50
Nocino 2 cl	CHF 9.50
Kirsch 2 cl	CHF 9.50
Williamine 2 cl	CHF 9.50

S.PELLEGRINO

AL BARETTO

Grappe Ticinesi

Carato 2 cl	CHF 7.80
Sauvignon 2 cl	CHF 8.00
Carezza d'autunno 2 cl	CHF 9.00
Filo di seta 2 cl	CHF 9.00
Chardonnay 2 cl	CHF 8.00
Vecchio moscato 2 cl	CHF 12.00
Pinot Nero 2 cl	CHF 12.00
Vecchio Rovere	CHF 12.00

Grappe Italiane

Tre Soli Tre Berta 2 cl	CHF 22.00
Altavilla (Nebbiolo da Barbaresco)	CHF 18.00
Altavilla (Barbera)	CHF 18.00
Sarpa di Poli	CHF 16.00
Po' di Poli Moscato	CHF 18.00
Po' di Poli Pinot	CHF 18.00
Cleopatra di Poli (Amarone)	CHF 20.00
Grappa Stravecchia San Leonardo	CHF 22.00
Grappa Riserva 8y Nonino	CHF 22.00
Beccaris Riserva	CHF 20.00

Brandy

Vecchia Romagna etichetta nera 2 cl	CHF 10.00
Carlos I 2 cl	CHF 17.00

Armagnac

Armagnac Sempé V.S.O.P.2 cl	CHF 17.00

Cognacs

Hennessy XO 2 cl	CHF 23.00
Rémy Martin VSOP 2 cl	CHF 16.50
Rémy Martin XO 2 cl	CHF 26.00
Martel VS 2 cl	CHF 16.50

Calvados

Calvados Morin 2 cl	CHF 16.00

AL BARETTO

Scotch Whiskeys

	Cola	Puro
Johnnie Walker Red 4 cl	CHF 16.00	CHF 12.00
Chivas Regal (12 anni) 4 cl	CHF 18.00	CHF 16.00
Johnnie Walker Black (12 anni) 4 cl		CHF 16.00

Japanese Whisky

Nikka from the Barrel 4 cl	CHF 22.00

Irish

Tullamore Dew 4 cl	CHF 15.00

Bourbon e Rye

Woodford Reserve 4 cl	CHF 18.00
Bulleit Bourbon 4 cl	CHF 16.00
Bulleit 95 Rye 4 cl	CHF 16.00

Tennessee

	Cola	Puro
Jack Daniels 4 cl	CHF 16.00	CHF 12.00

S. PELLEGRINO

AL BARETTO

Single malt

Cragganmore (12y) 4 cl	CHF 19.50
Dalwhinnie (15y) 4 cl	CHF 19.50
Glenkinchie (10y) 4 cl	CHF 19.50
Lagavulin (16y) 4 cl	CHF 19.50
Oban (14y) 4 cl	CHF 19.50
Talisker (10y) 4 cl	CHF 19.50
Glenmorangie (10 anni) 4 cl	CHF 19.50
Glenlivet (12 anni) 4 cl	CHF 19.50
Glenfiddich (12 anni) 4 cl	CHF 19.50
Laphroaig (10 anni) 4 cl	CHF 19.50
Cardhu (12 anni) 4 cl	CHF 19.50

Vodka	Tonic/Lemon	Puro
Moscovskaya 4 cl	CHF 16.00	CHF 13.00
Ketel One 4 cl	CHF 16.00	CHF 14.00
Belvedere 4 cl	CHF 20.00	CHF 16.00
Grey Goose 4 cl	CHF 20.00	CHF 16.00

Rum	Cola	Puro
Havana 3 4 cl	CHF 16.00	CHF 13.00
Havana 7 4 cl	CHF 18.00	CHF 15.00
Havana Especial 4 cl	CHF 18.00	CHF 15.00
Zacapa 23 Y 4 cl		CHF 22.00
Diplomatico Reserva Exclusiva 4 cl		CHF 26.00
Gosling Black Seal 4 cl	CHF 18.00	CHF 15.00
Myer's 4 cl	CHF 16.00	CHF 13.00

S. PELLEGRINO

AL BARETTO

Gin	Tonic/Lemon	Puro
Gordon's Gin 4 cl	CHF 16.00	CHF 13.00
Bombay Gin 4 cl	CHF 16.00	CHF 15.00
Tanqueray Gin 4 cl	CHF 16.00	CHF 15.00
Hendrick's Gin 4 cl	CHF 20.00	CHF 18.00
Bisbino Gin TICINO4 cl	CHF 20.00	CHF 18.00
Tanqueray Sevilla4 cl	CHF 18.00	CHF 16.00
Tanqueray Rangpur 4 cl	CHF 18.00	CHF 16.00
Tanqueray Ten	CHF 18.00	CHF 16.00
Gin Mare4 cl	CHF 20.00	CHF 18.00
Monkey 474 cl	CHF 22.00	CHF 20.00
Malfi Grapefruit4 cl	CHF 20.00	CHF 18.00
Turicum 4 cl	CHF 20.00	CHF 18.00
Star of Bombay 4 cl	CHF 20.00	CHF 18.00
Etsu 4 cl	CHF 22.00	CHF 20.00
Hayman's Old Tom Gin 4 cl	CHF 20.00	CHF 18.00

Tequila e Mezcal

Espolon Blanca 100% Agave 4 cl	CHF 16.00
Espolon Reposado 100% Agave 4 cl	CHF 18.00
Mezcal Le Tribute 4 cl	CHF 19.00
Mezcal Vida del Maguey 4 cl	CHF 19.00

Porto & Sherry

Presidential (10 anni) 4cl	CHF 16.00
Pedro Ximenez Sherry 4cl	CHF 14.00
Tio Pepe Sherry 4cl	CHF 9.50

Pisco

Pisco Demonio de los Andes 4cl	CHF 19.00

AL BARETTO

Cocktails 14.00 - 23.00

PALOMA
Tequila Blanco, succo Lime fresco, sale, Pink Grapefruit Soda — CHF 16.00

AMERICANO
Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda — CHF 16.00

HANKY PANKY
Gin, Vermouth Rosso, Fernet Branca — CHF 18.00

NEGRONI
Bitter Campari, Gin, Vermouth Rosso — CHF 17.00

PIMM'S CUP
Pimm's n.1, Ginger Ale, Frutta Fresca — CHF 16.00

OLD FASHIONED
Bourbon Whiskey, Zucchero Bianco, Angostura Bitter — CHF 18.00

MOSCOW MULE
Vodka, Succo di Lime Fresco, Fever Tree Ginger Beer — CHF 16.00

DRY MARTINI
Gin, Vermouth Dry — CHF 17.00

MOJITO
Rum, Menta, Succo Di Lime Fresco, Zucchero Di Canna Bianco, Soda — CHF 17.00

BLOODY MARY
Vodka, Succo Di Pomodoro Condito, Bitter al Sedano — CHF 18.00

MARGARITA
Tequila Blanco, Succo Di Lime Fresco, Pierre Ferrand Dry Curacao — CHF 18.00

AL BARETTO

Old but Gold

RUSTY NAIL

Scotch Whiskey, Drambuie

CHF 17.00

***

BOULEVARDIER

Woodford Reserve Bourbon Whiskey, Bitter del Professore, Punt e Mes

CHF 18.00

***

MANHATTAN

Bulleit Rye Whiskey, Vermouth rosso, Angostura Bitter

CHF 17.00

***

MARTINEZ

Hayman's old Tom Gin, Vermouth rosso, Maraschino, Orange Bitter

CHF 17.00

***

GRASSHOPPER

Crema di cacao bianca, Crema di menta verde, Crema di latte

CHF 17.00

AL BARETTO

Sparkling

KIR ROYAL

Creme de Cassis, Champagne Brut

CHF 20.00

***

CHAMPAGNE COCKTAIL

Cognac, Zucchero, Angostura Bitter, Champagne Brut

CHF 20.00

***

GIULIA

Charthreause Jeaune,Seedlip Garden 108,Peychaud's Bitter,Franciacorta Brut, Rosmarino

CHF 20.00

***

LA VIE EN ROSE

Italicus, Pierre Ferrand Dry Curacao, Champagne Rosé

CHF 20.00

***

DULCIS IN FUNDO

Buillet Rye Whiskey 95, Crema di cacao Brown, zucchero, Prosecco

CHF 19.00

***

BAZAR

Vodka,Succo di limone fresco,Sciroppo d'Agave,menta fresca,Champagne Brut

CHF 20.00

AL BARETTO

Le Proposte Analcoliche

FAKE

Seedlip Garden 108, Bitter Analcolico Monin, Tonica

CHF 15.00

***

PINKY

Succo di Cranberry, Succo di Lime Fresco, Sciroppo d'Agave,

Pink Grapefruit Soda

CHF 15.00

***

FRESH

Succo di Cranberry, Succo di Limone Fresco, Seedlip Garden 108, Ginger Beer

CHF 15.00

***

S.PELLEGRINO

AL BARETTO

Snacks & More 15.00 – 18.00

Insalata di stagione CHF 14.00
Saison Salatteller, Plat de salade, Salad dish

Insalata di formentino con pancetta e crostini CHF 16.00
Feldsalat mit Speck und Croutons
Salade de mâche avec du lard et croûtons
Corn lettuce salad with bacon and croutons

Patatine fritte 9.00
Pommes frites, Pommes frites, French fries

Bresaola su letto di rucola all'olio d'oliva e limone 27.00
Bresaola auf Rucolabett mit Olivenöl und Zitrone
Bresaola sur lit de roquette à l'huile d'olive et citron
Bresaola on a bed of rocket with olive oil and lemon

Piatto di formaggi misti 21.00
Gemischter Käseteller, Plat de fromages assortis, Dish of assorted cheese

Piatto Ticinese con affettati e formaggi misti 27.00
Tessiner Teller mit versch. Aufschnitt- und Käsesorten
Plat tessinoise avec assiette de charcuterie et fromages
Assortment of cured meats and mixed cheese

Crema di zucca all' amaretto 13.00
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto
Crème de citrouille avec amaretto
Pumpkincreamsoup with Amaretto

Crema ai funghi porcini 14.00
Steinpilzcrèmesuppe
Crème aux cèpes
Porcini mushroom cream soup

AL BARETTO

I nostri panini con pane Baguette

Sandwiches mit Baguette, avec pain Baguette, with Baguette bread

Crudo Nostrano, Grana Padano e Rucola	19.00
Salame e Formaggio	16.00
Formaggio della Valle Leventina	16.00
Prosciutto Cotto	16.00
Al salmone affumicato	24.00

Torta della nonna con gelato alla vaniglia 12.00
panna e salsina al cioccolato

Großmutters Kuchen mit Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce
Gâteau de Mami avec glace à la vanille, chantilly et sauce au chocolat
Grandma's Cake with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

Panna cotta al coulis di castagne 13.00

Rahmköpfchen mit Kastanienpüree
Blanc manger avec coulis aux marrons
Sweetened cream set with chestnut sauce

Diversi Gelati a pallina* 4.00

Fragola, Cioccolato, Limone, Stracciatella, Vaniglia, Caffè, Mango, Uva, Lampone, Cocco
*Gemischtes Eis pro Kugel**
Erdbeeren, Schokolade, Zitrone, Stracciatella, Vanille, Mokka, Mango, Trauben, Himbeeren, Kokos
*Boules de glace **
Fraise, chocolat, citron, stracciatella, vanille, café, mango, raisins, framboises, Coco
*Ball of ice cream **
Strawberry, chocolate, lemon, stracciatella, vanilla, coffee, mango, grapes, raspberries, Coconut

Supplemento room service Casa Principale – Main House sfr. 10.- per persona ~ pro Person
Villa favorita – Villa Delta – Delta Resort sfr. 18.- per persona ~ pro Person
Extra room service Casa Principale – Main House sfr. 10.- par personne ~ for person
Villa favorita – Villa Delta – Delta Resort sfr. 18.- par personne ~ for person
I prezzi si intendono IVA compresa -Preise sind inkl. MWSt.

AL BARETTO

Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:

Maiale / Schwein	CH
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	AUS
Manzo / Rind*	IRL
Pollo / Poulet	CH

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:

Salmone affumicato / Rauchlachs	NOR
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F / EU
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	PH / F
Salmone fresco	GB / SCO

* Può essere stata prodotta con ormoni stimolatori di crescita e/o con antibiotici o altra sostanza antimicrobiche stimolatrici di crescita

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsfördern erzeugt worden sein

Provenance de la viande / Meat origin:

Poulet / chicken	CH
Canard / duck	F
Veau / veal	CH
Volaille guinée / guinea fowl	F
Agnau / *Lamb*	AUS
Boeuf / beef*	IRL
Porc / Pork	CH

Provenance du poisson / Fish origin:

Saumon fumé / *smoked salmon*	NOR
Filet de perche/ perch	I / EU
Loup de mer / sea bass	I / F / EU
Crevettes / *king prawns*	VN
Sole / *Sole*	NL
Thon / Tuna	PH / F
Saumon / Salmon	GB / SCO

* Peut avoir été produit avec des hormones come stimulateurs de performance et/ou avec des antibiotiques ou des autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs des performances

* Can be produced with hormones and / or with antibiotics or other antimicrobial performance promoters

"Invitiamo la nostra spettabile clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi provocano allergie.
Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte."

«Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Kellner vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.
Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotenen Gerichte verwenden.»

Nous invitons notre clientèle en cas d'allergies, d'intolérances ou de réactions indésirables aux ingrédients alimentaires: de bien vouloir annoncer au personnel de service avant commande, afin que nous puissions vous conseiller et vous proposer des aliments sans ingrédients intolérants ou provoquant des allergies.
Nous pouvons également vous informer verbalement de tous les ingrédients et origines des matériaux que nous utilisons pour les préparations proposées.

We invite our clients in case of allergies, intolerances or unwanted reactions to food ingredients: please announce it to our staff before order, so we can advise you and offer food without ingredients intolerant to you or causing allergies.
We can also inform you verbally about all the ingredients and origins of the materials we use for the preparations offered.

I prezzi si intendono IVA compresa / Preise sind inkl. MWSt./ *le prix sont avec VAT inclus / all prices include VAT.*