



## 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

	<b>1 dl</b>	<b>Bt</b>
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	CHF 82.00
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





## 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



## 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





## 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
Ramazotti 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
Chartreuse 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





## 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
---------------------	-----------



## Scotch Whiskeys

Johnnie Walker Red 4 cl

Chivas Regal (12 anni) 4 cl

Johnnie Walker Black (12 anni) 4 cl

## Cola

CHF 16.00

CHF 18.00

## Puro

CHF 12.00

CHF 16.00

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

Bulleit Bourbon 4 cl

Bulleit 95 Rye 4 cl

CHF 18.00

CHF 16.00

CHF 16.00

## Tennessee

Jack Daniels 4 cl

## Cola

CHF 16.00

## Puro

CHF 12.00





## 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

Moscovskaya 4 cl
Ketel One 4 cl
Belvedere 4 cl
Grey Goose 4 cl

## Tonic/Lemon

CHF 16.00
CHF 16.00
CHF 20.00
CHF 20.00

## Puro

CHF 13.00
CHF 14.00
CHF 16.00
CHF 16.00

## Rum

Havana 3 4 cl
Havana 7 4 cl
Havana Especial 4 cl
Zacapa 23 Y 4 cl
Diplomatico Reserva Exclusiva 4 cl
Gosling Black Seal 4 cl
Myer's 4 cl

## Cola

CHF 16.00
CHF 18.00
CHF 18.00
CHF 18.00
CHF 18.00
CHF 16.00

## Puro

CHF 13.00
CHF 15.00
CHF 15.00
CHF 22.00
CHF 26.00
CHF 15.00
CHF 13.00





## **Gin**

Gordon's Gin 4 cl  
Bombay Gin 4 cl  
Tanqueray Gin 4 cl  
Hendrick's Gin 4 cl  
Bisbino Gin TICINO 4 cl  
Tanqueray Sevilla 4 cl  
Tanqueray Rangpur 4 cl  
Tanqueray Ten  
Gin Mare 4 cl  
Monkey 474 cl  
Malfi Grapefruit 4 cl  
Turicum 4 cl  
Star of Bombay 4 cl  
Etsu 4 cl  
Hayman's Old Tom Gin 4 cl

## **Tonic/Lemon**

CHF 16.00  
CHF 16.00  
CHF 16.00  
CHF 20.00  
CHF 20.00  
CHF 18.00  
CHF 18.00  
CHF 18.00  
CHF 20.00  
CHF 22.00  
CHF 20.00  
CHF 20.00  
CHF 20.00  
CHF 22.00  
CHF 20.00

## **Puro**

CHF 13.00  
CHF 15.00  
CHF 15.00  
CHF 18.00  
CHF 18.00  
CHF 16.00  
CHF 16.00  
CHF 16.00  
CHF 18.00  
CHF 20.00  
CHF 18.00  
CHF 18.00  
CHF 18.00  
CHF 20.00  
CHF 18.00

## **Tequila e Mezcal**

Espolon Blanca 100% Agave 4 cl  
Espolon Reposado 100% Agave 4 cl  
Mezcal Le Tribute 4 cl  
Mezcal Vida del Maguey 4 cl

CHF 16.00  
CHF 18.00  
CHF 19.00  
CHF 19.00

## **Porto & Sherry**

Presidential (10 anni) 4cl  
Pedro Ximenez Sherry 4cl  
Tio Pepe Sherry 4cl

CHF 16.00  
CHF 14.00  
CHF 9.50

## **Pisco**

Pisco Demonio de los Andes 4cl

CHF 19.00





## 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, Zuccherio 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, Zuccherio 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



## 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, Zuccherò, Angostura Bitter, Champagne Brut

CHF 20.00

\*\*\*

### **GIULIA**

Charthreause Jeune, 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



## 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

\*\*\*





## **Snacks & More 15.00 – 18.00**

<b>Insalata di stagione</b>	CHF 14.00
<i>Saison Salatteller, Plat de salade, Salad dish</i>	
<b>Insalata di formentino con pancetta e crostini</b>	CHF 16.00
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	
<i>Salade de mâche avec du lard et croûtons</i>	
<i>Corn lettuce salad with bacon and croutons</i>	
<b>Patatine fritte</b>	9.00
<i>Pommes frites, Pommes frites, French fries</i>	
<b>Bresaola su letto di rucola all'olio d'oliva e limone</b>	27.00
<i>Bresaola auf Rucolabett mit Olivenöl und Zitrone</i>	
<i>Bresaola sur lit de roquette à l'huile d'olive et citron</i>	
<i>Bresaola on a bed of rocket with olive oil and lemon</i>	
<b>Piatto di formaggi misti</b>	21.00
<i>Gemischter Käseteller, Plat de fromages assortis, Dish of assorted cheese</i>	
<b>Piatto Ticinese con affettati e formaggi misti</b>	27.00
<i>Tessiner Teller mit versch. Aufschnitt- und Käsesorten</i>	
<i>Plat tessinoise avec assiette de charcuterie et fromages</i>	
<i>Assortment of cured meats and mixed cheese</i>	



<b>Risotto "Carnaroli" ai funghi porcini</b>	30.00
<i>Risotto "Carnaroli" mit Steinpilzen</i>	
<i>Risotto "Carnaroli" aux bolets</i>	
<i>"Carnaroli" risotto with porcini mushrooms</i>	
<b>Risotto "Carnaroli" alla zucca e amaretto</b>	24.00
<i>Risotto "Carnaroli" mit Kürbis und Amaretto</i>	
<i>Risotto "Carnaroli" au potiron et amaretto</i>	
<i>"Carnaroli" risotto with pumpkin and amaretto</i>	
<b>Le Paste / Die Pastagerichte</b>	
<i>Spaghetti o penne al pomodoro e basilico</i>	19.00
<i>Spaghetti od. Penne an leichter Tomatensauce und Basilikum</i>	
<i>Spaghetti o penne avec sauce tomates et basilic</i>	
<i>Spaghetti or penne with tomato sauce and basil</i>	
<i>Spaghetti o penne all'arrabbiata</i>	19.50
<i>Spaghetti od. Penne an scharfer Tomatensauce</i>	
<i>Spaghetti o penne "all'arrabbiata" avec sauce tomates piccante</i>	
<i>Spaghetti or penne with spicy tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti o penne al pesto genovese dello Chef Jean Pierre</i>	23.00
<i>Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl</i>	
<i>Spaghetti o penne avec pesto génois du chef Jean-Pierre</i>	
<i>Spaghetti or penne with Jean-Pierre's pesto sauce</i>	
<i>Spaghetti o penne aglio, olio e peperoncino</i>	19.00
<i>Spaghetti od. Penne mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini</i>	
<i>Spaghetti o penne avec ail, huile d'olive et piments</i>	
<i>Spaghetti or penne with garlic, olive oil and chili peppers</i>	
<i>Spaghetti o penne alla bolognese rustica</i>	25.00
<i>Spaghetti od. Penne an hausgemachter Bolognese Sauce</i>	
<i>Spaghetti o penne sauce bolognaise</i>	
<i>Spaghetti or penne with bolognese sauce</i>	



## **I nostri panini con pane Baguette**

*Sandwiches mit Baguette, avec pain Baguette, with Baguette bread*

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

## **Torta della nonna con gelato alla vaniglia**

12.00

### **panna e salsina al cioccolato**

*Großmutter's 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.**



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

\* Peut avoir été produit avec des hormones comme 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 splendida 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.**