

CAFFÈ

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Auf Wunsch mit laktosefreier oder pflanzlicher Milch wie Hafer/Coco erhältlich.

Espresso, Ristretto,	4.50
Espresso Macchiato, Kaffee Crème	5.00
Doppio Espresso,	5.50
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Caffè Salentino (Mandelsirup)	5.50
Koffeinfreier Kaffee	4.50
Iced Coffee	6.50
Iced Cappuccino	6.50

TEE / MATCHA (Hafer- oder Cocomilch)

Pfefferminztee, Früchtetee, Schwarztee	5.80
Hausgemachter Eistee	5.50
Hausgemachter TEE mit frischer Ingwer-Zitrone und Pfefferminze	6.00
Iced Matcha Latte	8.00
Iced Vanilla Matcha	8.00
Iced Strawberry Matcha	8.00

SOFTDRINKS

San Pellegrino	50cl	5.00
Acqua Panna	50cl	5.00
Coca Cola, Zero	33cl	5.00
Gazosa (Mandarin, Zitrone)	35cl	6.00
Orodino	17.5cl	6.00
Tonic Water – Fever Tree (Vegan)	20cl	6.00

BIER

Moretti	33cl	5.00
Moretti Alkoholfreies Bier	33cl	5.00

APÉRITIFS

VIVORA SPRITZ	Aperol, Campari, Franciacorta, Soda	16.00
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Soda	12.00
RAMAZZOTTI SPRITZ	Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda	12.00
CAMPARI SPRITZ	Campari, Prosecco, Soda	12.00
HUGO	Elderflower, Lime, Prosecco, Mint, Soda	12.00
NEGRON	Campari, Gin, Red Vermut	16.00
NEGRON SBAGLIATO	Campari, Red Vermut, Prosecco	16.00
GESPRITZTER WEISSER	süss/sauer	9.00

APÉRITIFS-ALKOHOLFREI

Virgin Hugo	Holundersirup, Minze, Zitrone, Soda	10.00
Virgin Mojito	Limette, brauner Zucker, Minze, Eistee	10.00
Tonic Berry	Tonic, Erdbeeren, Zitronen-, Orangensaft	10.00

SMOOTHE

Mango Paradise	Mango, Passionfrucht, Ananas, Zitrone	9.50
Dance to the Beet	Randen, Karotte, Erdbeeren, Papaya, Zitrone	9.50
Green Machine	Apfel, Birne, Kiwi, Avocado, Minze	9.50

FRESH JUICES

Coconut,	4 cl	7.50
Orange (Fresh pressed Juices)	4 cl	8.00
HAPPY START – Karotte, Ingwer, Apfel, Zitrone, Curcuma	2 / 4 cl	8.00 10.00
SMILE ENERGIE – Erdbeere, Blaubeere, Ananas, Orangen	2 / 4 cl	8.00 10.00
GOOD VIBES – Ananas, Zitrone, Gurke	2 / 4 cl	8.00 10.00
Shots Ingwer / Zitrone mit Honig und Cayennepfeffer		5.00

SCHÄUMWEIN/CHAMPAGNER

Prosecco			
Borgo Luna Extra Dry Prosecco DOC	10 cl 9.00	75 cl	Fl. 59.00
Ca'del Bosco, Ouvée Prestige, Franciacorta	10 cl 14.00	75 cl	Fl. 98.00
Mattia Vezzola Franciacorta D.O.C.G. Brut Rosé		75 cl	Fl. 89.00

WEISSWEIN

Roero Arneis D.O.C.G. Cossetti, 2024	10 cl 8.50	75 cl	Fl. 54.00
Pinot Grigio, Sturm Collio, 2024	10 cl 8.50	75 cl	Fl. 62.00

ROSÉWEIN

RosaMara Valtenesi Charetto D.O.C. 2020	10 cl 7.50	75 cl	Fl. 59.00
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera			

ROTWEIN

Collazzi, Toscana, Italien 2016	10 cl		12.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	75 cl	Fl.	95.00
Maremma Rosso Berretta Toscana D.O.C. Rosso 2022	10 cl		9.00
Sangiovese, Cabernet	75 cl	Fl.	65.00
L'Anima di Vergani,	10 cl		12.00
Amarone della Valpolicella classico D.O.C.G. 2024	75 cl	Fl.	82.00
Barbera d'Asti Venti di Marzo, Cossetti D.O.C.G. 2020	10cl		9.50
Principe Bolgheri Toscana	75 cl	Fl.	69.00
Danza della Contessa, Barricato 2024	10 cl		8.50
Negroamaro, Malvasia Nera, Puglia,	75 cl	Fl.	59.00

FINGERFOOD - DOLCE

PASTICCOTTO	Hausgemachte Mürbeteigküchlein	Stk	5.00
-------------	--------------------------------	-----	------

DIVERSE GEBÄCK	nach Tagesangebot	Stk	3.50-6.50
----------------	-------------------	-----	-----------

FINGERFOOD - SALATO

APERITIVO	CLASSICO	Olive, Tarallini, Nisse, Parmesanstücke	8.00
-----------	----------	---	------

Apéro Fingerfood	PICCOLO		18.00
------------------	---------	--	-------

Apéro Fingerfood	GRANDE		28.00
------------------	--------	--	-------

Vegetarisch oder glutenfrei auch möglich

Mx aus Bruschetta, Focaccia, Käse, Tarallini, oder ähnliches

TAGLIERE/ FLEISCH-, KÄSEPLATTE

TAGLIERE MISTO	PICCOLO	(2-3 Personen) pro Platte	35.00
----------------	---------	---------------------------	-------

	GRANDE	(3-4 Personen) pro Platte	60.00
--	--------	---------------------------	-------

Vegetarisch oder glutenfrei auch möglich

Garnierte Platte - ein Mx aus Rohschinken, Aufschnitt, Mortadella, Käse, Polpettine, Arancini, Mozzarelline und ähnliche Köstlichkeiten.

FOCACCIA

eine wunderbare Mischung aus Brot und Pizza mit erstklassigen Zutaten

FOCACCIA	SAISON- Tagesspezialität	15.00
CLASSICA	Mortadella, Stracciatella, Pistaziencreme, Pistazienstücke, R	15.00
DIAVOLA	Scharfe Salami, Pecorino, Grillgemüse, Trockentomaten, Rucola	15.00
PARMA	Rohschinken, Büffelmozzarella, Tomaten, Balsamico, Rucola	15.00
RUSTICA	Schinken- Stracciatella, Artischockencreme, Trockentomaten R	15.00
MARE	Avocado, Zitrone, Tuna, Tomaten, Rucola	15.00
VERDE	Büffelmozzarella, Steinpilze, Tomaten, Olivenpaste, Rucola	13.50
GIARDINO	Verde Pesto, Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola	13.50
PRIMAVERA	Artischockencreme, Grill Gemüse, Trockentomaten, Rucola	13.50
ORTOLANA	Auberginen, Trockentomaten, Randen, Rucola	13.50

Gut zu wissen

Allergene, Intoleranzen und detaillierte Produktbeschreibung:
diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Fleisch, aus der Schweiz oder Italien

Fleisch kann mit Hormonen und /oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fisch, aus

Lieferanten: Firma Prodega, Angst, Resinelli, Fenuta

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MAST. -CHF106.156.960 DM FOOD GMBH

Ingredients:

Pasticciotto Mehl, Zucker, Wasser, Schmalz, Eier, Vollmilch, Butter, Maisstärke, Backpulver, Salz, Vaseline, Zitronenaroma, Nisse

Focaccia Mehl, Salz, Zucker, Grieß, Kartoffel, Hefe

VIVORA



FOCACCIA RUSTICO **PASTICCIOTTO** AMICI **ESPRESSO**