

Menu

Ristorante Internazionale



Orari di apertura / Öffnungszeiten / Heures d'ouverture / Opening hours

07:00 – 24:00

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude / Warm kitchen

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Pizzeria

11:30 – 22:45

Il Ristorante Internazionale ha il piacere di offrirvi un viaggio gastronomico tra piatti delicati e proposte ticinesi. La carta verrà cambiata ad ogni passaggio di stagione, proponendo sempre prodotti freschi e del territorio. Su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Das Ristorante Internazionale freut sich Ihnen eine gastronomische Reise zwischen feinen Gerichten und Tessiner Spezialitäten anzubieten. Unsere Speisekarte wird der Saison angepasst um immer frische und regionale Produkte anbieten zu können. Auf Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



Le Ristorante Internazionale se réjouit de vous offrir un voyage gastronomique à travers des plats délicats et des propositions du Tessin. La carte sera modifiée à chaque changement de saison, offrant toujours des produits frais et locaux. Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

The Restaurant Internazionale is pleased to offer you a gastronomic journey through delicate dishes and Ticino proposals. The menu will be changed seasonally, always offering fresh and local products. On request, our staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.





LE INSALATE

-  **Insalata verde** 7.-
Grüner Salat
Salade verte
Green salad
-  **Insalata mista** 1a, 9b 10.-
Gemischter Saisonsalat (15.- grande)
Salade mêlée de saison
Mixed seasonal salad
- Insalata di avocado, pomodorini, cipolla rossa, tonno** 13.-
e olive taggiasche (18.- grande)
Avocadosalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Thunfisch und Oliven „Taggiasche“
Salade d’avocat, tomates cerises, oignon rouge, thon et olives “taggiasche”
Salad of avocado, cherry tomatoes, red onion, tuna and olives “taggiasche”
- Caesar Salad** 1a, 7a, 3b 17.-
Lattuga, pollo, pomodoro, parmigiano, crostini di pane
Kopfsalat, Poulet, Tomaten, Parmesan, Brot Croutons
Laitue, poulet, tomate, parmesan, croûtons de pain
Lettuce, chicken, tomato, parmesan cheese, bread croutons



= piatto vegetariano, vegetarisches Gericht, plat végétarien, vegetarian dish



= prodotti del territorio, lokale Produkte, produits de territoire, products of the territory

Tutti i prezzi sono in CHF. Alle Preise sind in CHF. Tous les prix sont en CHF.

All prices are in CHF.








Ricordi del Ticino:

Prosciutto crudo di Piora, salame Montebello, mortadella, carne secca, e formaggio dell'alpe (Gottardo e Blenio), focaccia calda 1a, 7a, 8b 28.-
Rohschinken aus Piora, Salami "Montebello", Mortadella, Trockenfleisch, Alpkäse, warmes Focacciabrot
Jambon de Piora, salami "Montebello", mortadella, viande séchée, fromage d'alpage, focaccia chaude
Raw ham from Piora, salami "Montebello", mortadella, dried meat, and alpine cheese, hot focaccia bread

ZUPPE

-  **Minestrone ticinese, 9a** 10.-
 Tessiner Gemüsesuppe
Potage aux légumes tessinois
Vegetables soup of Ticino
-  **Vellutata di zucca al curry leggermente piccante con rombi di sfoglia al sesamo** 12.-
Samtige leicht pikante Kürbis- Currysuppe mit Sesam-Blätterteiggebäcke
Velouté de courge au curry légèrement épicé avec pâte feuilleté au sésame
Creamy light spicy pumpkin and curry with sesame puff pastry







PER INIZIARE BENE

- Tartare di tonno con salsa di avocado e limone** 4a 18.-
Thunfischtartare mit Avocado-Zitrone Sauce
Tartare de thon avec sauce à l'avocat et au citron
Tuna tartare with avocado and lemon sauce
- Tartare di fassona e le sue tre salse: "Ananas & curcuma"
"Hummus di melanzane" e "Barbabietola & rafano"** 7a,11a 19.-
100gr.
Fassona-Rindstartare und seine drei Saucen: „Ananas & Kurkuma“
Auberginen „Hummus“ und „Rote Beete & Meerrettich“
Tartare de fassona et ses trois sauces : « Ananas & curcuma », (36.- grande)
«Hummus de aubergine» et «Betterave rouge et raifort»
Fassona tartare and his three sauces: "Pineapple & turmeric";
"Eggplant Hummus" and "Beetroots & horseradish"

Ricordi del Ticino:

-  **Verdure grigliate con tomino ticinese** 7a 17.-
 Gegrilltes Gemüse und Tessiner Tomme Käse
Légumes grillés avec tomme tessinoise
Grilled vegetables with tomme cheese from Ticino






PASTE & RISOTTI

Gnocchi con pesto di pistacchi, speck croccante e spuma di parmigiano 1a, 12a, 3b 23.-

Gnocchi mit Pistazien Pesto, knusprigem Speck und Parmesanschaum
Gnocchi avec pesto à la pistache, speck croustillant et mousse de parmesan
Gnocchi with pistachio pesto, crispy bacon and parmesan foam

 **Pappardelle fresche al ragù di carciofi e zucchine gialle** 3a, 7a 22.-

Frische Pappardelle mit Artischocke Ragout und gelbe Zucchini
Pappardelle fraîches au ragoût d'artichaut et courgettes jaunes
Fresh pappardelle with artichoke ragout and yellow zucchini

Risotto "Loto" al lemongrass con capesante rosolate al burro di cacao e gocce di cioccolato allo zenzero 1a, 7a, 14a 24.-

"Loto" Risotto an Lemongrass mit, in Kakaobutter geschwenkte Jakobsmuscheln und Ingwer-Schokoladen-Tropfen
Risotto "Loto" à la citronelle, coquilles de St. Jacques sautées au beurre de cacao et gouttes de chocolat au gingembre
"Loto" risotto with lemongrass, in cocoa butter sautéed scallops and drops of ginger chocolate



Ricordi del Ticino:




Risotto "Loto" al merlot con luganighetta e croccante di parmigiano 7a, 3b 22.-

"Loto" - Risotto an Merlot mit "Luganighetta" und Parmesan-Knusper
Risotto "Loto" avec Merlot et "luganighetta" et croustillant de parmesan
"Loto" risotto with Merlot and "luganighetta" and parmesan crispy





Risotto "Loto" mantecato al Büscion con timo e nocciole 3b 24.-

"Loto" -Risotto mit Büscion Frischkäse, thymian und Haselnüsse
 Risotto "Loto" avec fromage frais Büscion, thym et noisettes
"Loto"-Risotto with fresh cheese Büscion, thyme and hazelnuts





PIATTI PRINCIPALI

- Filetto di manzo con bis di burro, caffè de Paris e al pepe della valle Maggia** 41.-
Rindsfilet mit zweierlei Butter, Café de Paris und mit Maggiatal Pfeffer
Filet de bœuf et bis de beurre, Café de Paris et au poivre de la vallée Maggia
Tenderloin with butter duo, Café de Paris and with Maggia valley pepper
- Stinco di maiale svizzero alla birra con polenta e verdure** 25.-
Schweizer Schweinshaxe im Bier mariniert mit Polenta und Gemüse
Jarret de porc suisse mariné à la bière avec polenta et légumes
Beer marinated swiss pork knuckle with polenta and vegetables
-  **Filettini di maiale glassato al miele, avvolto in pancetta nostrana con nocciole tostate, servito con purea di patate al porro** 35.-
Kleine Schweinefilets mit Honig glasiert und in lokalem Speck gehüllt, serviert mit gerösteten Haselnüssen und Kartoffel-Lauchpüree
Petits filets de porc glacé au miel emballé dans du bacon local, servit avec noisettes grillées et purée de pommes de terre et poireaux
Small pork fillets on honey glazed and wrapped in local bacon, served with roasted hazelnuts and potato-leek purée
- Filetti di pesce persico “alla mugnaia” con salsa tartara, 1a, 4a, 7a patate prezzemolate e caponata** 32.-
Eglifilet „Müllerin Art“ mit Tartare Sauce, Petersilien-Kartoffeln und Gemüse-Caponata
Filets de perche „à la meunière“ avec sauce tartare pommes de terre au persil et caponata de légumes
Perch fillets meunières with tartare sauce, parsley potatoes and caponata vegetables
-  **Melanzana ripiena di caponata con timballo di riso e Hummus di melanzana 11b** 22.-
Auberginen gefüllt mit Caponata Gemüse, Reis-Pastete und Auberginen-Hummus
Aubergines farcies caponata légumes, timbale de riz et hummus à l'aubergine
Stuffed eggplants with caponata vegetables, rice timbale





I NOSTRI BURGER

- Burger "Internazionale"** 1a, 10a, 11a 27.-
180gr di carne tritata di fassona speziata al pepe della Tasmania, formaggio Cheddar, bacon, avocado, pomodoro, lattuga dei ghiacci e salsa BBQ dello Chef, patatine fritte
180gr fein geschnittenes Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ Sauce vom Chef, Pommes Frites
180 gr de fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef, pommes frites
180 gr fassona meat seasoned with tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef, french fries
- Burger "Internazionale" XXL** 1a, 10a, 11a 36.-
300gr carne tritata di fassona – fein geschnittenes Fleisch vom Fassona-Rind
300gr de viande de fassona haché – finely sliced fassona meat
- Burger del Pescatore** 1a, 4a, 11a, 7b 29.-
Burger di pesce spada e salmone, pane al carbone attivo, zucchine marinate alla menta, insalata verde, pomodoro e salsa all'erba cipollina
Kohlenbrot, Schwertfisch und Lachs, mit Minze marinierte Zucchini, grünem Salat, Tomaten und Schnittlauchsauce
Pain de charbon, espadon et saumon, courgettes marinées à la menthe, salade verte, tomate et sauce au ciboulette
Coal bread, swordfish and salmon, zucchini marinated with mint, green salad, tomatoes and chive sauce
- Karma Burger (100% Vegan)** 1a, 11a 27.-
Burger di zucchine-carote-ceci, con pomodoro, avocado, insalata verde con salsa di barbabietola e rafano
Burger aus Zucchini, Karotten und Kichererbsen, mit Tomaten, Avocado, grünem Salat und roter Bete – Meerrettich Sauce
Burger aux courgettes, carottes et pois chiches, avec tomates, avocat, salade verte et sauce à la betterave et au raifort
Burger of zucchini, carrots and chickpeas, with tomatoes, avocado, green salad and beetroot-radish sauce





MENU PER BAMBINI... E NON...

Spaghetti al pomodoro o al ragù di carne 1a	11.-
Spaghetti mit Tomatensauce oder mit Fleischragout Spaghetti à la sauce de tomate ou au ragout de viande Spaghetti with tomato sauce or with meat ragout	
Nuggets con patatine fritte e verdure 1b	13.-
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse Nuggets de poulet avec pommes frites et légumes Chicken nuggets with french fries and vegetables	
Impanata di vitello con patatine fritte e verdure 1a, 8b	19.-
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse Escalope de veau panée avec pommes frites et légumes Escalope of veal with french fries and vegetables	
✓ Pizza "Bugs Bunny" (margherita o prosciutto)	13.-
Pizza "Bugs Bunny" (Margherita, oder Schinken) Pizza "Bugs Bunny" (margherita ou jambon cuit) Pizza " Bugs Bunny" (margherita or ham)	

Da 2 a 13 anni / Von 2. bis 13. Jahre alt / Dès 2 à 13 ans / From 2 to 13 years old:

Bicchieri di acqua o acqua e sciroppo incluso nel prezzo
Ein Glas Wasser, oder Wasser mit Sirup im Preis inbegriffen
Verre d'eau ou de l'eau avec du sirop inclus dans le prix
Glass of water or water with syrup included in the price





PIZZE

- ✓ Margherita** - pomodoro, mozzarella 14.-
Tomaten, Mozzarella
Tomate, mozzarella
Tomato, mozzarella
- Siciliana** - pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere 16.-
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven
Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires
Tomatoes, capers, anchovies, black olives
- Prosciutto** – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 16.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomate, mozzarella, jambon cuit
Tomato, mozzarella, ham
- Prosciutto e funghi** – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi 17.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
- Crudo** – pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 21.-
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
Tomate, mozzarella, jambon cru
Tomato, mozzarella, raw ham
- Vulcano** – pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere 19.-
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven
Tomate, mozzarella, salami piquant, olives noires
Tomato, mozzarella, spicy salami, black olives
- ✓ Light** – pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini 21.-
Tomaten, Büffelmilch Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten
Tomate, mozzarella au lait de buffle, roquette, tomates cerises
Tomato, mozzarella with buffalo milk, rocket salad, cherry tomatoes
- Tonno e cipolle** – pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle 18.-
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, thon, oignons
Tomato, mozzarella, tuna, onions





Calzone farcito – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo	19.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei	
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	
4 stagioni - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi	19.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken	
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes	
Ticino - pomodoro, mozzarella, luganighetta	19.-
Tomaten, Mozzarella, „Luganighetta“ Wurst	
Tomate, mozzarella, „luganighetta“, saucisse	
Tomato, mozzarella, „luganighetta“ sausage	
Bellinzona – pomodoro, mozzarella, salame Montebello	20.-
Tomaten, Mozzarella, Salami Montebello	
Tomate, mozzarella, salami Montebello	
Tomato, mozzarella, salami Montebello	
Mascarpone – pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, rucola	21.-
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck, Rucola	
Tomate, mozzarella, mascarpone, speck, roquette	
Tomato, mozzarella, mascarpone, bacon, rocket salad	

PIZZE BIANCHE

✓ Vegetariana - mozzarella, verdure grigliate	18.-
Mozzarella, gegrilltes Gemüse	
Mozzarella, légumes grillés	
Mozzarella, grilled vegetables	
✓ 4 formaggi – 4 tipi di formaggi	19.-
4 verschiedene Käsesorten	
4 types de fromage	
4 types of cheese	

Disponibili su richiesta / Auf Anfrage / Sur demande / On request:

<i>Mozzarella senza lattosio / Laktosefreie Mozzarella</i>	2.-
<i>Mozzarella sans lactose / Lactose free mozzarella</i>	
<i>Pizza senza glutine / Glutenfreie Pizza / Pizza sans gluten / Gluten free pizza</i>	4.-





DESSERT

Passione per il cioccolato, tortino “Black & White” dal cuore fondente 12.-
con gelato alla vaniglia 3a, 7a, 8a (15 min.)
Leidenschaft für Schokolade, Törtchen mit flüssigem Herz und englischer Creme, Vanilleeis
Passion pour le chocolat, tarte avec cœur fondant et crème anglaise, glace à la vanille
Passion for chocolate, tartlet with fondant heart and custard, vanilla ice cream



Semifreddo al Ratafià su crumble di amaretto 10.-
su specchio di cioccolato fondente 7a, 8a
Ratafià (Nusslikör)-Halbgefrorenes auf Amaretto Crumble und einem dunklen Schokoladenspiegel
Parfait au Ratafià (liqueur au noix) sur crumble de amaretto et un miroir de chocolat noir
Ratafià (walnut liqueur) – parfait on amaretto crumble and a mirror of dark chocolate

Mousse di Cachi 10.-
Khaki Mousse
Mousse de Kaki
Khaki mousse

Ricordi del Ticino:



Torta di pane fatta in casa 1a, 7a, 8a 6.-
Hausgemachter Brotkuchen - Gâteau de pain fait en maison - Homemade bread cake





LA PROVENIENZA DELLE NOSTRE CARNI E DEI NOSTRI PESCI

Carne

Maiale: Svizzera

Schwein, porc, pork

Vitello: Svizzera

Kalb, veau, veal

Pollo: Polonia

Poulet, poulet, chicken

Fassona: Italia

Fassona, fassona, fassona

Manzo: Australia

Rind, boeuf, beef

Salumi: Ticino

Aufschnitt, charcuterie, cold cut

Coniglio: Svizzera

Kaninchen, lapin, rabbit

Pesce

Tonno: Vietnam - oceano pacifico centro occidentale

Thunnus Albacares, pescato con ami e palangheri

Scampi – Scozia – atlantico nord orientale

Nephrops Norvegicus- pescato

Gamberi- Argentina oceano atlantico sud ovest

Pleoticus muelleri – reti da traino gemelle divergenti

Pesce Spada: Spagna - mediterraneo

Xiphias Gladius – pescato con ami e palangheri

Salmone: Norvegia – oceano atlantico nord

Salmo salar - allevamento

Pesce persico: Russia - fiume

Perca fluviatilis - pescato



I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione

Die Gerichte, die in diesen Restaurant angeboten werden, werden nach den Vorschriften des "Fatto in Casa" Logo von GastroTicino zubereitet, dass deren Umsetzung überwacht. Ausnahmen können unter anderem Eis und Teigwaren sein, die leicht nach Art oder Bezeichnung erkennbar sind.

The dishes offered in this restaurant are prepared according to the "Fatto in Casa" logo of GastroTicino, which supervises their implementation. Exceptions may include ice cream and pasta, which are easily identifiable by type or designation.





I VINI APERTI E.. IN BOTTIGLIA

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
BOLLICINE		
Prosecco DOCG Extra Dry Millesimato	6.-	38.-
Bepin de Eto, Conegliano Valdobbiadene TV (Italia)	Magnum 1.5l, CHF	78.-
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige	10.-	64.-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc - Cà del Bosco, Erbusco BS (Italia)	Magnum 1.5l, CHF	125.-
Brivio Brut IGT	7.-	39.-
Pinot Bianco, Merlot - Brivio, Mendrisio		
VINI BIANCHI TICINO		
Ticino DOC Confessore, 2016	5.50	36.-
Merlot - Chiericati Vini, Bellinzona		
Cana IGT, 2016	6.00	39.-
Merlot e Sauvignon Soyhères- Settemaggio, Monte Carasso		
Iris Bianco del Ticino DOC, 2016	6.50	43.-
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc - Al Mondò, Sementina		
Sasso Chierico DOC, 2016	7.-	47.-
Merlot - Tenuta Sasso Chierico, Gudo		
Ticino DOC Sinfonia in Bianco Barrique, 2016	8.50	57.-
Merlot - Chiericati Vini, Bellinzona		
VINI BIANCHI ITALIANI		
Sauvignon Blanc Collio DOC, 2016	5.-	33.-
Sauvignon - Fiegl, Friuli		
Greco di Tufo DOCG, 2016	5.-	33.-
Greco - Vinosia, Campania		
Zeveri Müller Thurgau Alto Adige DOC, 2015	5.50	36.-
Müller Thurgau - Cavit, Trentino		
 Vermentino Le Sabbie DOC, 2015	5.50	36.-
Vermentino - Meloni, Sardegna		





VINI ROSATI TICINO

Vespro IGT, 2016

Merlot – Settemaggio, Monte Carasso

CHF 1dl

6.-

CHF 7.5dl

39.-

Vallombrosa Rosato, 2016

Merlot - Tamborini, Tenuta Castelrotto

6.50

41.-

VINI ROSATI ITALIANI



Rosa dei Frati Riviera del Garda, 2015

Sangiovese, Barbera, Marzemino, Groppello - Cà dei Frati, Lombardia

6.-

39.-

Spelt Cerasuolo D'Abruzzo DOC, 2015

Montepulciano - Fattoria la Valentina, Abruzzo

6.-

39.-

VINI ROSSI TICINO

Vino della Casa - Artù DOC, 2015

Merlot – Cantina il Cavaliere, Cadenazzo

7.-

45.-

Ticino DOC Enoteca Convento, 2013

Merlot - Chiericati Vini, Bellinzona

5.50

36.-

La Murata DOC VITI, 2015

Merlot - Carlevaro, Bellinzona

5.50

36.-

Ludiano, 2014

Merlot - Tamborini, Tenuta Val di Blenio

7.-

46.-

Sasso Chierico DOC, 2015

Merlot - Tenuta Sasso Chierico, Gudo

7.50

49.-

Ticino DOC Sinfonia Barrique, 2012

Merlot - Chiericati Vini, Bellinzona

9.50

63.-

Sirio Barrique DOC, 2015

Merlot - Matasci Fratelli SA, Tenero

9.50

65.-

Magnum 1.5l CHF 135.-





	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
VINI ROSATI ITALIANI		
Rosa dei Frati Riviera del Garda, 2015	6.-	39.-
Sangiovese, Barbera, Marzemino, Gropello - Cà dei Frati, Lombardia		
 Spelt Cerasuolo D'Abruzzo DOC, 2015	6.-	39.-
Montepulciano - Fattoria la Valentina, Abruzzo		
VINI ROSSI ITALIANI		
Ripasso della Valpolicella DOC, 2015	5.-	33.-
Sangiovese, Corvina, Rondinella, Molinara - Brigaldara, Veneto		
 Natura DOC, 2012	5.50	36.-
Cannonau - Meloni, Sardegna		
Nebbiolo delle Langhe DOC, 2016	6.50	41.-
Nebbiolo - Azienda Agricola Guidobono, Piemonte		
Curtefranca DOC, 2014	7.50	49.-
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - Cà del Bosco, Lombardia		
Ruit Hora Bolgheri DOC, 2013	7.-	46.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot - Caccia al Piano, Toscana		
Frappato Syrah Gurgu IGT, 2013	5.-	33.-
Syrah, Frappato - Paolini, Sicilia		
 Centopassi DOC, 2016	6.-	39.-
Nero d'Avola Merlot - Libera Terra Onlus, Sicilia		

	<u>CHF 4cl</u>	<u>CHF 1dl</u>
VINI DA DESSERT		
Bacca d'Oro Passito Liquoroso	8.-	
Zibibbo - Fondo Antico		
Moscato Liquoroso di Pantelleria, 2015	8.-	
Moscato, Zibibbo - Pellegrino, Sicilia		
Haròu Dolce		14.-
Uva Americana - Fratelli Meroni, Biasca		

I VINI SOLO IN BOTTIGLIA





BOLLICINE

Champagne Veuve Clicquot Brut 82.-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Veuve Clicquot, Champagne (Francia)

VINI BIANCHI TICINO

None IGT Barrique, 2016 64.-

Johanitter, Solaris - Azienda agricola Bianchi, Arogno

Crudèll IGT Barrique, 2012 65.-

Chardonnay, Riesling Sylvanter, Pinot - Mondò, Fratelli Meroni, Giudici



VINI ROSSI TICINO

Cerus IGT Barrique, 2013 57.-

Cabernet Sauvignon - Azienda Agricola Bianchi, Arogno

Cardo DOC Barrique, 2014 63.-



Merlot, Cabernet Franc - Fratelli Meroni, Biasca

Ultima Goccia DOC Barrique, 2015 68.-

Merlot - Chiodi, Ascona

Ronco dei Ciliegi DOC Barrique, 2013 77.-

Merlot, Cabernet Sauvignon - Al Mondò, Sementina

Quattromani Barrique, 2013 96.-

Merlot - Tamborini, Delea, Brivio, Gialdi

VINI ROSSI ITALIANI

Barbera d'Alba DOC, 2015 41.-

Barbera - Azienda Agricola Guidobono, Piemonte

Case Vecie Amarone Valpolicella DOCG, 2010 85.-

Corvina, Rondinella, Corvinone - Brigaldara, Veneto

Guidalberto Tenuta S. Guido, 2014 88.-

Cabernet, Merlot, Sangiovese - Tenuta San Guido, Toscana

