

WILLKOMMEN BEI UNS IM DA RINA

DA RINA steht für Italianità und Genuss in einem familiären Ambiente. Als Familienunternehmen hegen und pflegen wir mit viel Herzblut die originale italienische Esskultur.

Wir laden Sie herzlich ein, bei und mit uns Pizza, Pasta und weitere hausgemachte Köstlichkeiten zu geniessen! Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant, als Take Away Zuhause, bei einem abwechslungsreichen Catering-Buffet oder mit einem edlen Tropfen aus unserer Vinoteca nebenan.

Erleben Sie bei uns die typische «Italianità».

Buon appetito wünscht

Famiglia Mettimano & Team

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal gerne Auskunft und hilft Ihnen bei der Auswahl.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

VERSION | 4.4

ANTIPASTI



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	17.- P. PERSON
(FLEISCH & KÄSE PLÄTTLI)	AB 2 PERSONEN
CARPACCIO DI MANZO	22.50
(RINDSCARPACCIO MIT GRANA PADANO UND KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL)	
BRUSCHETTA CLASSICA	12.-
(KNUSPRIGE BROTSCHIBE MIT TOMATENWÜRFEL, KNOBLAUCH, BASILIKUM UND OLIVENÖL)	
PARMIGIANA DI MELANZANE	17.-/29.-
(AUBERGINENAUF LAUF)	
AGNOLOTTI DEL PLIN IN BRODO	16.50
(GEMÜSEBOUILLON MIT PIEMONTESSISCHER FLEISCHTEIGTASCHE)	

INSALATE



INSALATA VERDE	9.50
(GRÜNER SALAT)	
INSALATA MISTA	11.50
(GEMISCHTER SALAT)	
INSALATA ALL'ITALIANA	14.50
(RUCOLA, CHERRYTOMATEN, GRANA PADANO, BALSAMICO, OLIVENÖL)	
INSALATA CAPRESE CON BURRATA	18.50
(FRISCHE TOMATEN, BURRATA, OLIVENÖL, BASILIKUM)	
INSALATA DELLA CASA	24.-
(GEMISCHTER SALAT, ROHSCHINKEN, EI, GEGRILLTE PEPERONI, GRANA PADANO SPLITTER) + BURRATA	29.-

PIZZA



MARGHERITA	17.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO)	
FUNGI	19.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRISCHE CHAMPIGNONS)	
ORTOLANA	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRISCHE CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, PEPPERONI)	
BURRATA	23.50
(TOMATENSAUCE, OREGANO, CHERRYTOMATEN, BURRATA, OHNE MOZZARELLA)	
PRIMAVERA	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, RUCOLA, GRANA PADANO SPLITTER, FRISCHE TOMATEN)	
4 FORMAGGI	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, GORGONZOLA, GRANA PADANO GERIEBEN, MASCARPONE)	
RINA	24.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, AUBERGINEN, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM)	
BIANCA & VERDE	24.-
(MOZZARELLA, SPINAT, GRANA PADANO SPLITTER, BURRATA, OHNE TOMATENSAUCE)	



 MEDITERRANEA	22.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, THON, ZWIEBELN, HAUSGEMACHTES PEPPERONCINO ÖL)	
FRUTTI DI MARE	29.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, MEERESFRÜCHTE)	
SICILIANA	21.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, OLIVEN, SARDELLEN, KAPPERN)	



MAKE IT BIGGER

JEDE PIZZA ALS UPGRADE ERHÄLTICH

SHARING IS CARING | 1 Pizza nach Wahl zum Teilen + 2 Teller = 7.50 Zuschlag
PIZZA MY WAY | Dir fehlt etwas auf der Pizza? Weitere Zutaten 1.- bis 5.- Zuschlag
Laktosefreie & Vegane Mozzarella (CHF 5.- Aufpreis)

PIZZA



PROSCIUTTO	20.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN)	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22.
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN, FRISCHE CHAMPIGNONS)	
 SALAME PICCANTE	21.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI)	
 CALABRESE	22.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN)	
 PREFERITA	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI, MASCARPONE)	
 DIAVOLINA	26.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, ZWIEBELN, FRISCHE CHAMPIGNONS)	
 CAPO	23.40
(TOMATENSAUCE, OREGANO, SCHARFE SALAMI, BURRATA, OHNE MOZZARELLA)	
 MANGIAFUOCO	22.50
(MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, OLIVEN, KNOBLAUCH ÖL, OHNE TOMATENSAUCE, PEPERONCINO ÖL)	
4 STAGIONI	25.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, OLIVEN)	
SUPREMA	27.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO SPLITTER)	
HAWAII	22.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHINKEN, ANANAS)	
PRATOVERDE	22.50
(RAHM-SPINAT CRÈME, MOZZARELLA, SCHINKEN, OHNE TOMATENSAUCE)	



MAKE IT BIGGER

JEDE PIZZA ALS UPGRADE ERHÄLTlich

SHARING IS CARING | 1 Pizza nach Wahl zum Teilen + 2 Teller = 7.50 Zuschlag
PIZZA MY WAY | Dir fehlt etwas auf der Pizza? Weitere Zutaten 1.- bis 5.- Zuschlag
Laktosefreie & Vegane Mozzarella (CHF 5.- Aufpreis)

CALZONE



CALZONE DELLA CASA	23.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN)	
CALZONE FARGITO	26.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN, FRISCHE CHAMPIGNONS, PEPERONI, EI)	
 CALZONE GIARDINIERA	25.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, AUBERGINEN, PEPERONI, FRISCHE CHAMPIGNONS)	

BAMBINI



PIZZA ORSETTO	12.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO)	
PIZZA CONIGLIETTO	13.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHINKEN)	
PIZZA PANDA	14.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS)	
PASTA TOPOLINO	12.-
(TOMATENSAUCE, BASILIKUM)	
PASTA COCCINELLA	13.-
(TOMATENSAUCE, RINDSHACKFLEISCH)	
PASTA BIANCANEVE	12.-
(BUTTER, GRANA PADANO)	
PASTA PINOCCHIO	14.-
(CARBONARA ALLA ROMANA)	

SHARING IS CARING | 1 Pizza nach Wahl zum Teilen + 2 Teller = 7.50 Zuschlag
PIZZA MY WAY | Dir fehlt etwas auf der Pizza? Weitere Zutaten 1.- bis 5.- Zuschlag
 Laktosefreie & Vegane Mozzarella (CHF 5.- Aufpreis)

PASTA



NAPOLI	15.50
(TOMATENSAUCE, BASILIKUM)	
PESTO VERDE	23.-
(HAUSGEMACHTES PESTO AUS BASILIKUM)	
PESTO ROSSO	23.-
(HAUSGEMACHTES PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN)	
4 FORMAGGI	23.-
(GRANA PADANO, GORGONZOLA, MASCARPONE, RAHM)	
PORCINI E PANNA	23.-
(STEINPILZE, RAHM)	
RAVIOLI	24.-
(MIT RICOTTA-SPINATFÜLLUNG AN TOMATENSAUCE)	



 ALL'ARRABBIATA	21.-
(TOMATENSAUCE, SPECK, OLIVEN, PEPERONCINO ÖL)	
5P (P OMODORO, G RAMA P ADANO, P ROSCIUTTO, P ANNA, P REZZEMOLO)	21.-
(TOMATENSAUCE, GRANA PADANO, SCHINKEN, RAHM, PETERSILIE)	
BOLOGNESE	21.-
(TOMATENSAUCE, RINDSHACKFLEISCH)	
CARBONARA ALLA ROMANA	27.-
(GUANCIALE, EI, PECORINO ROMANO)	
LASAGNA	26.-
(TOMATENSAUCE, BÉCHAMEL, RINDSHACKFLEISCH*, MOZZARELLA, GRANA PADANO)	
AGNOLOTTI DEL PLIN	24.-
(PIEMONTESSISCHE FLEISCHTEIGTASCHEN AN RAHM-KÄSESAUCE)	



	150g	200g	300g
RINDSFILET	48.-	56.-	68.-
(BLACK ANGUS AUS ARGENTINIEN - REIFUNG: 6-8 WOCHEN)			
ZUSÄTZLICH NACH GEWICHT PRO 50 GR. PRO PERSON (CHF 7.- AUFPREIS)			

RINDSENTRÉCÔTE	44.-	49.-	59.-
(BLACK ANGUS AUS ARGENTINIEN - REIFUNG: 6-8 WOCHEN)			
ZUSÄTZLICH NACH GEWICHT PRO 50 GR. PRO PERSON (CHF 5.- AUFPREIS)			

BEILAGEN

OFENKARTOFFELN NACH ITALIENISCHER ART UND GEMÜSE, DAZU EDELSALZ,
OLIVENÖL AUS DEN ABRUZZEN UND HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

TAGLIATA DI MANZO	45.-
(BLACK ANGUS ENTRÉCÔTE AUS ARGENTINIEN GESCHNITTEN AUF EINEM FRISCHEN RUCOLABETT, CHERRYTOMATEN UND GRANA PADANO SPLITTER)	

DOLCI



DA RINA CAFFÈ..... 9.50/5.-

(KOMBINIERE DEIN CAFFÈ/ESPRESSO MIT EINEM MINI DESSERT)

TIRAMISÙ..... 10.50

(TRADITIONELLES ITALIENISCHES HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ)

PANNA COTTA 9.50

(HAUSGEMACHTES PANNA COTTA MIT SAISONALEM FRUCHTSPIEGEL)

SCHOGGI KUCHEN OHNE MEHL (GLUTENFREI)..... 10.50

(LEICHT AUFGEWÄRMT SCHMECKT DER SCHOKOLADENKUCHEN AM BESTEN)

COMBINE THE CAKE WITH AN ICE CREAM TASTE OF YOUR CHOICE 14.50

TORTA DELLA NONNA 10.50

(MÜRBETEIG KUCHEN MIT VANILLECREMEFÜLLUNG GARNIERT MIT PINNIENKERNEN)

TORTA AL LIMONE 10.50

(MÜRBETEIG KUCHEN MIT ZITRONENCREMEFÜLLUNG)

AFFOGATO AL CAFFÈ..... 9.-

(VANILLE GLACE MIT ESPRESSO)

BABÀ AL RUM..... 9.-

(HEFETEIG MIT RUM-ZUCKER GETRÄNK)

CANNOLO SICILIANO..... 9.-

(FRITTIERTE TEIGROLLE MIT SÜSSER RICOTTA FÜLLUNG)

GLACE VON DER EISWERKSTATT NACH WAHL:

ZITRONE / MANGO & PASSIONSFRUCHT / SALTED CARAMEL / ORIGINAL SRACCIATELLA / KAFFEE

RAGUSA/GIANDUJA / VANILLE / PISTAZIE BRONTE IGT



XS CHF 4.50



S CHF 5.50



M CHF 7.00



DA RINA | WIR HINTERLASSEN GENUSSSPUREN

BEVANDÉ

- ALKOHOLFREI -

OFFENAUSSCHANK

	3dl	5dl	1l
ACQUA DA RINA NATURALE	4.20	5.50	6.70
ACQUA DA RINA GASSATA	4.20	5.50	6.70
EISTEE SAN BENEDETTO PESCA	4.50	6.20	
EISTEE SAN BENEDETTO LIMONE	4.50	6.20	
RAMSEIER SÜSSMOST	4.50	6.20	
RAMSEIER SCHORLE	4.50	6.20	
COCA-COLA	4.50	6.20	
COCA-COLA ZERO	4.50	6.20	
SIRUP (KOSTENLOS FÜR KINDER BIS 10)	4.50	6.20	
ORANGENSAFT (FRISCH GEPRESST)	7.50		
HAHNENWASSER (SERVICELEISTUNG)	1.-	2.50	3.50

IN FLASCHEN

COCA-COLA 3.3dl	5.-
COCA-COLA ZERO 3.3dl	5.-
RIVELLA ROT 3.3dl	5.-
RIVELLA BLAU 3.3dl	5.-
GAZOSA LIMONE 3.5dl	5.20
GAZOSA ARANCIA AMARA 3.5dl	5.20
LAURISIA CHINOTTO 2.75dl	5.20
LAURISIA ARANCIA DOLCE 2.75dl	5.20
GINGER BEER 2dl	5.20

TONIC WATER

	20cl
FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB 2dl	5.-
FEVER TREE MEDITERRANEAN 2dl	5.-
THOMAS HENRY CLASSIC 2dl	5.-

BIRRE

BIER VOM FASS

	%	3dl	5dl
DA RINA HELLES BIER (Gebraut im Tramdepot)	4.9%	4.80	7.10
DA RINA DUNKLES MÄRZENBIER (Gebraut im Tramdepot)	5.1%	5.20	7.80
PANACHE (mit Gazosa Limone)	4.9%	4.20	6.80
HENACHE (mit Mineralwasser)	4.9%	4.20	6.80

BIER AUS DER FLASCHE

	%	33cl	66cl
MORETTI ORIGINALE L'AUTENTICA (Lager)	4.6%	5.50	8.50
BALADIN ISAAC (Würziges Weissbier)	5%	7.-	
BALADIN NAZIONALE (Italien Ale)	6.5%	7.-	
BALADIN SUPER BITTER (Amber Ale)	8%	7.-	

ALKOHOLFREIES BIER

LOLA BIER (Regional, IPA) 3.3dl		5.20
MORETTI ZERO (Lager) 3.3dl		5.20

APERITIVO

	%	4cl
CYNAR	16.5%	7.-
CYNAR O'SAFT	16.5%	9.-
CAMPARI	23%	7.-
CAMPARI O'SAFT	23%	9.-
CAMPARI SODA	23%	8.50
MARTINI BIANCO	15%	7.-
MARTINI ROSSO	15%	7.-
MARTINI ROSATO	15%	7.-
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS/SAUER		7.50
CRODINO BIONDO (ALKOHOLFREI) 1.75dl	0%	6.20
CRODINO ROSSO (ALKOHOLFREI) 1.75dl	0%	6.20

COCKTAILS

- gin tonic & longdrinks -

COCKTAILS

DA RINA BLU	12.50
(Curacao, Prosecco, Geheimzutat)	
APEROL SPRITZ	12.50
(Aperol, Prosecco, Soda)	
HUGO	12.50
(Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Soda)	
DOLCE VITA	12.50
(Ramazzotti Rosato, Prosecco, Eis, Basilikum)	
NEGRONI	14.50
(Campari, Gin, Vermouth)	
SARTI SPRITZ	14.50
(Sarti, Prosecco, Soda)	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

DA RINA VIBRANTE	12.-
(Martini Vibrante, Tonic Water, Orangensaft)	

GIN

	%	4cl
GIN MARE MEDITERRANEAN (ES)	42.7%	10.-
BROCKMANS PREMIUM (GB)	40%	10.-
GENEROUS GIN (FR)	44%	10.-
TANQUERAY ROYALE BLACKCURRANT (GB)	41.3%	10.-
MALFY GIN CON LIMONE (IT)	41%	10.-
MALFY GIN ROSA (IT)	41%	10.-

TONIC WATER

FEVER TREE RASPBERRY / FEVER TREE MEDITERRANEAN / THOMAS HENRY CLASSIC	2cl
	5.-

LONGDRINKS

RUM COLA	13.-
(Bacardi Carta Bianca, Coca-Cola)	
WHISKY COLA	14.-
(Jack Daniel's old N° 7, Coca-Cola)	



SPUMANTI / SCHAUMWEINE

	7.5dl	1dl
CANTINA PIZZOLATO, PROSECCO "STEFANY" EXTRA DRY DOCG BIO/VEGAN..... (Conegliano-Valdobbiadene Veneto/Traubensorte: GLERA)	45.-	7.50

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Schön moussierend, mit sehr feiner und anhaltender Perlage. Nase nach reifen Trauben, mit Noten nach Apfel, Birne und Zitrusfrucht. Am Gaumen volle Frucht, schöne Harmonie, sehr erfrischend im Abgang.

VINI BIANCHI / WEISSWEINE

	7.5dl	1dl
CANTINA COSTANTINO, "GENTINO BIANCO" IGP..... (Sicilia/Traubensorte: INSOLIA, CATARRATTO, AUTOCTONE)	45.-	7.50

Von Hand geerntete und nur die besten typische sizilianische weissen Trauben werden gebraucht für diesen Wein herzustellen. Auf den ersten Blick hat er eine strohgelbe Farbe, während an der Nase behält er ein delikates Bukett mit blumigen Noten.

CANTINE GRASSO, "BALDOVINO", IGP..... (Sicilia/Traubensorte: CATARRATTO)	41.-	6.50
---	------	------

Dieser weisswein hat eine Strohgelbe Farbe mit einem blumigen Bouquet und ein herzhafter trockenen Geschmack.

CASCINA FONTANA "CORTESE", DOC..... (Piemonte/Traubensorte: CORTESE)	45.-	7.50
---	------	------

Seine helle Farbe mit den grünen Reflexen im Glas sind vielversprechend. In die Nase der Duft nach Zitrusfrucht, gepaart mit viel Frische und einer erstaunlichen Fülle, schönen Tiefgang, volle Frucht und einen angenehmen Schmelz.

ANTICAVIGNA, "PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE", D.O.C..... (Veneto/Traubensorte: PINOT GRIGIO)	43.-	7.-
--	------	-----

Strohgelb, mit Pfirsichen, Blüten und Birnen in der Nase.
Am Gaumen Äpfel und nussiger Geschmack.

VINI ROSATO / ROSÉWEINE

VAJA, "PINOT GRIGIO BLUASH", IGT..... (Veneto/Traubensorte: PINOT GRIGIO)	43.-	7.-
--	------	-----

Leichter frischer fruchtigen rosé.

VINI ROSSI / ROTWEIN

	7.5dl	1dl
CANTINA COSTANTINO GENTINO ROSSO IGP..... (Sicilia/Traubensorte: NERO D'AVOLA, NERELLO MASCALESE,AUTOCTONE)	45.-	7.-

Intensive rote Farbe, harmonischer leicht tanniger Geschmack.

CANTINA CONSTANTINO GENTINO ROSSO BARRIQUE..... (Sicilia/Traubensorte: NERO D'AVOLA, NERELLO MASCALESE,AUTOCTONE)	48.-	8-
--	------	----

Aus selektionierte Rotwein Trauben hergestellten Wein. Nach einer Lagerung im Barrique wird der Wein verfeinert und bekommt ein intensives Bouquet mit würziger, Balsamico und mineralischer Note.

CASCINA FONTANA CONCERTO MONFERRATO ROSSO DOC..... (Piemonte/Traubensorte: BARBERA, CABERNET SAUVIGNON)	47.-	7.50
--	------	------

Mit frischem Duft nach süssen, schwarzen Kirschen, stellt sich dieser Rotwein vor. Er zeigt Noten von Cassis und Weichsel und hat eine schöne Würze.

SAVIGNOLA PAOLINA CHIANTI CLASSIC DOC..... (Toscana/Traubensorte: SANGIOVESE, COLORINO, MALVASIA NERA)	47.-	7.50
---	------	------

Dunkles Rubin. Herzhafte, tiefe und würzige Nase, zart rauchig, nach Grafit, Brombeere, Tabak, ansprechend. Am Gaumen ausgewogen und klar.

CANTINE GRASSO "SETTE AIE" IGP (Sicilia/Traubensorte: NERELLO MASCALESE).....	38.-	6.50
--	------	------

Aus auserlesene Trauben hergestellten Rotwein mit starker rote Farbnote, delikatem Duft und Harmonisch elegantem Geschmack.

ORO DEI SANI "PASSO PREMIUM ROSSO" IGT..... (Abruzzo/Traubensorte: MERLOT, SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CABERNET SAUVIGNON)	48.50	8.50
--	-------	------

Üppiger Geschmack, welcher Noten von Morellokirschen und Blaubeeren vorweist. Das Bouquet besitzt fruchtige und zugleich blumige Noten.

CAFFÈ

- tè & cioccolata -

CAFFÈ

ESPRESSO OCOA (Hauseigener, Single Estate Espresso)	4.50
ESPRESSO DOPPIO OCOA	5.30
ESPRESSO MACCHIATO OCOA	4.80
CAFFÈ LUNGO (Kaffee Crème)	4.50
CAPPUCCINO OCOA	5.50
LATTE MACCHIATO OCOA	5.50
CAFFÈ LATTE (Schale)	5.50
CAFFÈ FREDDO SHAKERATO OCOA	5.50
ESPRESSO CORRETTO GRAPPA OCOA	7.50

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir unseren hauseigenen **OCOA-Kaffee** 100% Arabica, Single Estate premium Highland Café aus Santo Domingo, Dominikanische Republik

LÄNGGASS TEE «sélection grand hotel»

GRÜNTÉE

SENCHA YAMATO	5.20
---------------------	------

JASMIN

PEARL	5.20
-------------	------

SCHWARZTEE

EARL GREY	5.20
ASSAM HALMARI (Indien)	5.20
INDIAN CHAI (mit Milch)	5.20

KRÄUTER-, BLÜTEN- & FRÜCHTETEE

VERVEINE	5.20
MENTHE DU MAROC (Pfefferminze)	5.20
BERNER ROSEN	5.20
GINGER LEMON	5.20

ROOIBOS

BOURBON	5.20
---------------	------

CIOCCOLATO

CAOTINA (kalt oder warm)	5.20
OVOMALTINE (kalt oder warm)	5.20

GRAPPE

- liquori & amari -

GRAPPE

	%	4cl
GRAPPA HELL	40%	9.-
GRAPPA RISERVA	40%	10.-
GRAPPA INVECCHIATA	40%	14.-

Wir freuen uns Sie zu beraten!

LIQUORE

	%	4cl
LIMONCELLO	20%	7.-
FRANGELICO (Haselnusslikör aus dem Piemont)	25%	7.-
AMARETTO DI SARONNO	40%	7.-
VECCHIA ROMAGNA	40%	7.-
SAMBUCA	40%	7.-

AMARO

	%	4cl
FERNET BRANCA	39%	7.-
AVERNA	29%	7.-
AMARO MONTENEGRO	23%	7.-
AMARO RAMAZOTTI	30%	7.-
AMARO LUCANO	28%	7.-
VECCHIO AMARO DEL CAPO	35%	7.-

RUM

PLANTATION RUM XO 20 TH ANNIVERSARY	40%	10.-
(20 Jahre, Barbados)		
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	40%	8.-
(12 Jahre, Venezuela)		
KIRK AND SWEENEY DOMINICAN RUM GRAN RESERVA SUPERIOR	40%	15.-
(23 Jahre, Dominikanische Republik)		
RON MILLONARIO RESERVA XO ESPECIAL SOLERA	40%	16.-
(20 Jahre, Peru)		
CENTENARIO RUM EDICION LIMITADA SISTEMA SOLERA	40%	18.-
(30 Jahre, Costa Rica)		

WHISKY

GLENDRONACH	43%	10.-
(Single Malt, 12 Jahre, Highlands, Schottland)		
LAGAVULIN	43%	12.-
(Classic Malt, 16 Jahre, Islay, Schottland)		
OBAN	43%	13.-
(Single Malt, 14 Jahre, Highlands, Schottland)		
TALISKER	45.8%	10.-
(Single Malt, 10 Jahre, Isand, Schottland)		
THE GLENLIVET NADURRA OLOROSO	60.4%	15.-
(Single Malt, Speyside, Schottland)		

Zusatz:	1d
Mineralwasser	1.-

INFORMATIONEN

Wir bieten **Gerichte auch zum Mitnehmen** mit Take Away Rabatt an. Von Montag – Freitag erwarten wir Sie zum «pranzo veloce» unserem leckeren Mittagsbuffet für Eilige mit täglich wechselndem Angebot.

Feiern Sie mit uns! Gerne organisieren wir Ihren Anlass bei uns im Restaurant, in der Vinoteca, bei Ihnen Zuhause oder in Ihrer Lokalität.

Wir sind **Gastgeber mit Herzblut, Leidenschaft** und sind **offen für Kritik** und Verbesserungsvorschläge.

Zufrieden mit unserem Essen und unserem Service?
Dann freuen wir uns über eine **Bewertung** auf Tripadvisor, Google, Facebook oder Instagram.

DA RINA AG
Eigerplatz 10
3007 Bern
031 372 41 61
info@darina.ch
www.darina.ch

FOLGE UNS AUF FACEBOOK, INSTAGRAM &
BEWERTE UNS AUF TRIPADVISOR! WIR FREUEN UNS.



FACEBOOK.COM/DARINABERN
INSTAGRAM.COM/DARINA.BERN