

Antipasti

CREMA DI BURRATA, LIMONE DI AMALFI, BASILICO, OLIO D'OLIVA BURRATACREME MIT AMALFIZITRONE UND BASILIKUM, OLIVENÖL	19.50
CORNETTO CON GELATO DI BURRATA E SALSA DI POMODORO CORNET MIT BURRATA EIS UND TOMATENSAUCE	21.00
TARTAR DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO CON AVOCADO TARTAR VON ROTEN CREVETTEN AUS MAZZARA DEL VALLO MIT AVOCADO	25.00
CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI GRANA PADANO E OLIO D'OLIVA RINDSCARPACCIO MIT GRANA PADANO SPLITTER UND OLIVENÖL	22.50
PROSCIUTTO E MELONE ROHSCHINKEN UND MELONE	18.00
PARMIGIANA DI MELANZANE AUBERGINENAUF LAUF	17.50
BRUSCHETTA CLASSICA AL POMODORO KLASSISCHE TOMATEN BRUSCHETTA	12.00
INSALATA CAPRESE CON BURRATA FRISCHE TOMATEN, BURRATA, OLIVENÖL, BASILIKUM	18.50
INSALATA ALL'ITALIANA RUCOLA, CHERRY TOMATEN, GRANA PADANO, BALSAMICO, OLIVENÖL	14.50
INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT	12.50
INSALATA VERDE GRÜNER SALAT	9.50

Primi Piatti

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN	28.00
DELIZIE AL LIMONE RICOTTA DI BUFALA, PARMIGIANO E LIMONE CON PESTO DI BURRO E TIMO, SPUMA DI LIMONE E PINOLI TOSTATI RAVIOLI MIT BÜFFEL RICOTTA, ZITRONE UND PARMESAN FÜLLUNG AN BUTTER-THYMIAN SAUCE MIT ZITRONENSCHAUM UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN	25.00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA DI RICOTTA, BASILICO E POMODORI VERDI, CON SASHIMI DI TONNO MARINATI SPAGHETTI MIT RICOTTA, BASILIKUM UND GRÜNE TOMATENCRÈME MIT MARINIERTEM SASHIMI THON	32.00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON AGLIO NERO, OLIO, PEPERONCINO E PAN GRATTATO TOSTATO SPAGHETTI MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH, ÖL, PEPERONCINI MIT GERÖSTETEM PANIERMEHL	27.50
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE (PECORINO ROMANO) SPAGHETTI MIT PECORINO ROMANO KÄSE UND PFEFFER	23.00
TAGLIATELLE RUSTICHE CON ZUCCHINE E POMODORINI TAGLIATELLE MIT ZUCHHETTI UND CHERRY TOMATEN	21.00
LA PIZZA ESTIVA - SOMMERKREATION PIZZA FOCACCINA CON RICOTTA, PESCHE E LIMONE PIZZA FOCACCINA MIT RICOTTA, PFIRSICH UND ZITRONE	25.00

Secondi Piatti

COZZE AL POMODORO CON CROSTINO MIESMUSCHELN AN TOMATENSAUCE MIT CROSTINO	32.00
POLIPO GRIGLIATO CON JOGURTH MENTA E LIMONE GRILLIERTER PULPO MIT JOGURTH MINZE, ZITRONE UND OFENKARTOFFELN	35.00
INSALATA DELLA CASA GEMISCHTER SALAT DES HAUSES MIT ROHSCHINKEN MIT BURRATA	24.00 + 5.00 + 5.00
HAUSGEMACHTES ROASTBEEF MIT TARTAR-SAUCE UND GEMISCHTEM SALAT	35.80
TAGLIATA DI MANZO RINDSENTRECÔTE MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND CHERRY TOMATEN	45.00
TOMAHAWK * TOMAHAWK	pro 100 G 12.00
PIETRA OLLARE – HEISSER STEIN CONTROFILETTO * ENTRECÔTE PRO 50 G ZUSÄTZLICH CHF 5.00	150G 200G 300G 44.00 49.00 59.00
FILETTO DI MANZO * RINDSFILET PRO 50 G ZUSÄTZLICH CHF 6.00	150G 200G 300G 48.00 56.00 68.00
* DAZU SERVIEREN WIR IHNEN: OFENKARTOFFELN, EDELSALZ, HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER, OLIVENÖL	
BEILAGEN: GRILLIERTES GEMÜSE TAGLIATELLE OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN	7.50 7.50 7.50



Dolci

AFFOGATO AL CAFFÈ OCOA	9.50
TIRAMISÙ	10.50
PANNA COTTA	9.50
DA RINA CAFFÈ	9.50
TORTA DELLA NONNA	9.50

BLICK IN RINA'S DESSERTVITRINE?

GLACE VON DER EISWERKSTATT

		
XS	S	M
5.00	6.00	6.50

CAFFÈ

ESPRESSO OCOA, CAFFÈ, RISTRETTO	4.70
ESPRESSO OCOA DOPPIO	5.80
CAPPUCCINO	5.80
LATTE MACCHIATO	6.50
CAFFÈ OCOA FREDDO	5.80
ESPRESSO OCOA CORRETTO	7.80
OCOA SINGLE ESTATE HIGHLAND CAFFÈ	

Absacker

NEGRONI	14.50
GIN TONIC HERB MALFY GIN ROSA	15.00
GIN TONIC SÜSS TANQUERAY	
BLACKCURRANT	15.00
CAMPARI 4 cl	7.00
AMARO AVERNA 4 cl	7.00
GRAPPA HELL 2 cl	9.00
GRAPPA DUNKEL 2 cl	10.00
GRAPPA INVECCHIATA 2 cl	14.00
LIMONCELLO 4 cl	7.00

Rum	4 cl
KIRK AND SWEENEY GRAN RES.	18.00
PLANTATION XO	16.00
MILLONARIO XO	22.00
CENTENARIO XO	22.00

Zigarren La Fuente

Handgerollte Premium Longfiller Dom. Rep.	
ESPECIALES PETIT ROBUSTO	10.00
ESPECIALES AL CAPONE	14.00
MERENGUE TORPEDO	18.00
HISPANIOLA ANIVERSARIO 20	22.00

BLICK IN UNSEREN HUMIDOR?

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



Bier Tramdepot

	3 dl	5 dl
DA RINA HELLES BIER	5.40	8.10
DA RINA DUNKLES BIER	5.70	8.60
PANACHE	4.80	7.50

Bier aus der Flasche	33 cl	66 cl
MORETTI ORIGINALE	6.00	8.80
BALADIN ISAAC	8.00	
BALADIN NAZIONALE	8.00	
BALADIN SUPER BITTER	8.00	
BALADIN L'IPA	8.00	

Bier alkoholfrei	33 cl	
TRAMDEPOT LINIE NULL HELL	6.50	
TRAMDEPOT LINIE NULL MÄRZEN	6.50	
LOLA	6.50	
MORETTI ZERO	6.50	
BALADIN BOTANIC BLONDE	8.00	

Offenausschank	3 dl	5 dl
ACQUA DA RINA NATURALE	4.50	6.00
ACQUA DA RINA GASSATA	4.50	6.00
ACQUA DA RINA G./N.	1 Liter	9.50
COCA-COLA	4.80	6.80
COCA-COLA ZERO	4.80	6.80
RIVELLA ROT	4.80	6.80
EISTEE PESCA	4.80	6.80
EISTEE LIMONE	4.80	6.80
RAMSEIER SÜSSMOST	4.80	6.80
RAMSEIER SCHORLE	4.80	6.80
ORANGENSAFT FRISCH	7.00	
HAHNENWASSER	1 Liter	6.00

In Flaschen	33 cl	
COCA-COLA	5.20	
COCA-COLA ZERO	5.20	
RIVELLA ROT	5.20	
RIVELLA BLAU	5.20	
GAZOSA LIMONE	5.50	
GAZOSA ARANCIA AMARA	5.50	
LAURISIA CHINOTTO 2.7 dl		5.00
CRODINO biondo/rosso 1.75 dl		6.50



Sommerkarte Getränke

Apéro / Cocktails

DA RINA BLUE	13.00
SARTI SPRITZ	13.00
APEROL SPRITZ	13.00
CAMPARI SPRITZ	13.00
HUGO	13.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	
SÜSS/SAUER	9.00
DA RINA VIBRANTE (ALKOHOLFREI)	13.00

Schaumweine	1 dl	7.5 dl
PROSECCO STEFANY	8.00	48.00
PROSECCO ROSATO		48.00
FRANCIACORTA		
CAMILUCCI BRUT		65.00

Weissweine

CHARDONNAY PIEMONTE	9.50	53.00
CORTESE PIEMONTE	7.50	45.00
GENTINO BIANCO SICILIA	7.50	45.00
SAUVIGNON BLANC MARCHE	7.00	42.00
ARNEIS PIEMONTE		56.00
VERDICCHIO MARCHE		52.00
TREBBIANO ABRUZZO		39.00

Roséwein

BOCCIOLO DI ROSA PIEMONTE	7.00	43.00
---------------------------	------	-------

Rotweine

CONCERTO PIEMONTE	7.90	47.00
GENTINO BARRIQUE SICILIA	8.00	48.00
MONOLITH ABRUZZO	8.90	58.00
CORTE PAVONE BRUNELLO		125.00
SONDRAIA BOLGHERI TOSCANA		105.00
TAURASI AGLIANICO		67.00

ODER EINEN SPAZIERGANG DURCH UNSERE VINOTECA?

Etwas zum Knabbern

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	
AB 2 PERSONEN	
KÄSE – FLEISCHPLÄTTLI p/Person	17.00

OLIVE E POMODORI SECCHI

OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN	7.50
---------------------------------	------