

Antipasti

TARTAR DI MANZO TAGLIATA AL COLTELLO, FUNGHI PORCINI RINDSTARTAR VON HAND GESCHNITTEN, MIT STEINPILZEN	35.00
CREMA DI BURRATA, FILETTI D'ARANCIA, OLIO D'OLIVA, PISTACCHIO, CROSTINO BURRATACRÈME, ORANGENFILET, OLIVENÖL, PISTAZIEN, CROSTINO	19.50
CARPACCIO DI MANZO BATTUTO AL COLTELLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO D'OLIVA RINDSCARPACCIO VON HAND GESCHNITTEN, GRANA PADANO SPLITTER, OLIVENÖL	24.50
PARMIGIANA DI MELANZANE AUBERGINEN-AUFLAUF	17.50
BRUSCHETTA CLASSICA AL POMODORO KLASSISCHE TOMATEN BRUSCHETTA	12.00
NÜSSLISALAT EI UND CROÛTON SPECK, EI, CROÛTON STEINPILZE, EI, CROÛTON	15.50 17.50 19.50
INSALATA DI RUCOLA INVERNALE RUCOLA, KÜRBIS, GRANATAPFEL, GRANA PADANO, BALSAMICO, OLIVENÖL	17.00
INSALATA CAPRESE CON BURRATA FRISCHE TOMATEN, BURRATA, OLIVENÖL, BASILIKUM	18.50
INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT	12.50
INSALATA VERDE GRÜNER SALAT	9.50

Primi Piatti

AGNOLOTTI AL BRASATO CON FONDO DI MANZO CHIARO AGNOLOTTI MIT BRASATO FÜLLUNG AN HELLER RINDSFOND SAUCE	29.00
TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN	28.00
RAVIOLONI ASIAGO DOP E RADICCHIO TREVIGIANO IGP IN SALSAD DI TALEGGIO CON NOCI RAVIOLI MIT ASIAGO KÄSE UND ROTER CHICORÉE FÜLLUNG AN TALEGGIOKÄSE SAUCE MIT BAUMNÜSSEN	27.00
DELIZIE ALLE ERBE DI CAMPO IN SALSAL BURRO CON SCAGLIE DI GRANA PADANO DELIZIE MIT WILDKRÄUTER FÜLLUNG AN FEINER BUTTERSAUCE UND GRANA PADANO SPLITTER	25.00
SPAGHETTI CON AGLIO NERO, OLIO, PEPERONCINO E PAN GRATTATO TOSTATO (PICCANTE) SPAGHETTI MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH, ÖL, PEPERONCINI UND GERÖSTETEM PANIERMEHL (SCHARF)	27.50
BOTTONI AL GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO “BETTER FUTURE AWARD 2025” CON EMULSIONE DI OLIO AL LIMONE D’AMALFI BOTTONI GEFÜLLT MIT ROTEN CREVETTEN AUS MAZZARA DEL VALLO AN EINER AMALFI ZITRONEN EMULSION UND OLIVENÖL “BETTER FUTURE AWARD 2025”	34.00
SPAGHETTI CON ARSELLE, POMODORINI, AGLIO E PREZZEMOLO SPAGHETTI MIT ARSELLE, CHERRY TOMATEN UND PETERSILIE	25.00
INSALATA DELLA CASA GEMISCHTER SALAT DES HAUSES MIT ROHSCHINKEN MIT BURRATA	24.00 + 5.00 + 5.00

Secondi Piatti

POLIPO GRIGLIATO, CREMA DI ROMANESCO, POMODORINI, GRATIN DI PATATE GRILLIERTER PULPO ROMANESCO CREME, CHERRY TOMATEN, KARTOFFELGRATIN	35.00
CONTROFILETTO GRIGLIATO, BURRO ALLE ERBE, TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI FRESCHI GRILLIERTES ENTRECÔTE, KRÄUTERBUTTER, TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN	49.00
ARROSTO DI MANZO, GRATIN DI PATATE RINDSSCHULTERBRATEN, KARTOFFELGRATIN	34.00
TAGLIATA DI MANZO RINDSENTRECÔTE MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND CHERRY TOMATEN	45.00
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
I PREZIOSI- EDELSTÜCKE	
TOMAHAWK * TOMAHAWK pro 100 G	12.00
* DAZU SERVIEREN WIR IHNEN: KARTOFFELGRATIN, EDELSALZ, HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER, OLIVENÖL	
BEILAGEN: GRILLIERTES GEMÜSE TAGLIATELLE KARTOFFELGRATIN	7.50 7.50 10.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST
RINDFLEISCH AUS ARGENTINIEN/SCHWEIZ; MEERESFRÜCHTE AUS VIETNAM/THAILAND, FISCHE ITALIEN/SPANIEN, POULET SCHWEIZ

Dolci / Caffè / Digestivi

TIRAMISÙ	10.50
PANNA COTTA	9.50
DA RINA CAFFÈ + MINI DESSERT	9.50
TORTA DELLA NONNA	9.50
SCHOGGI KUCHEN OHNE MEHL	10.50

BLICK IN RINA'S DESSERT VITRINE?

GLACE VON DER EISWERKSTATT

		
XS	S	M
5.00	6.00	6.50

Kaffè

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 TRANQUERAY	
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

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

Birre / Bevande

Tramdepot Offenausschank	3 dl	5 dl
DA RINA-HELLES	5.40	8.10
DA RINA MÄRZEN	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
TAMDEPOT LINIE NULL MÄRZEN	6.50
LOLA IPA	6.50
MORETTI ZERO	6.50
BALADIN BOTANIC BLONDE	8.00

Offenausschank	3 dl	5 dl
ACQUA DARINA NATURALE	4.50	6.00
ACQUA DARINA GASSATA	4.50	6.00
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

Winterkarte

Aperitivi / Vini

Stuzzichini

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

AB 2 PERSONEN	
KÄSE – FLEISCHPLÄTTLI p/Person	17.00

OLIVE E POMODORI SECCHI

OLIVEN & GETROCKNETE	
TOMATEN	7.50

PIZZA FOCACCINA AL ROSMARINO	7.00
------------------------------	------

Apéro / Cocktails

DA RINA BLU	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
VIOGNIER PIEMONTE	7.00	42.00
VERDICCHIO MARCHE		52.00
TREBBIANO ABRUZZO		39.00

Roséwein

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

Rotweine

BARBERA/CABERNET PIEMONTE	7.90	47.00
GENTINO BARRIQUE SICILIA	8.00	48.00
MONTEPULCIANO ABRUZZO	8.90	58.00
MERLOT BOLGHERI TOSCANA		68.00
CALICE AGLIANICO		53.00

ODER EINEN SPAZIERGANG DURCH UNSERE VINOTECA?

