

Antipasti

“VITELLO TONNATO RIVISITATO” POLPETTINE DI VITELLO IMPANATE, CON Salsa tonnata delicata Panierte Kalbshackfleischbällchen an raffiniertes Thunfischsauce	28.00
STRACCIATELLA DI BURRATA, ASPARAGI VERDI, POLVERE DI LIMONE, OLIO EVO ALLA MENTA Burrata stracciatella, grüne Spargeln, Zitronen pulver, Minze, EVO Öl	19.50
CARPACCIO DI MANZO BATTUTO AL COLTELLO, CHIPS DI GRANA PADANO, OLIO EVO Rindscarpaccio von hand geschnitten, Grana padano chips, EVO Öl	24.50
ASPARAGI VERDI E SASHIMI DI SALMONE CON ZABAGLIONE AL LIMONE, CHIPS DI GRANA PADANO Grüne Spargeln und Lachs sashimi mit Zitronen-Zabaglione, Grana padano chips	25.50
VEGETARISCH	15.50
PARMIGIANA DI MELANZANE Auberginen-auflauf	17.50
BRUSCHETTA AL POMODORO Tomaten bruschetta	12.00
INSALATA DI ASPARAGI VERDI, FUNGHI SHIITAKE MARINATI, POMODORI SECCHI, POMODORINI GIALLI, VINAIGRETTE Grüner Spargel salat, Shiitake pilze, Trockentomaten, Gelbe cherry Tomaten, Haus-Vinaigrette	22.50
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

DELIZIE ALLE ERBE DI CAMPO IN Salsa al burro e timo, Scaglie di Pecorino Delizie mit Wildkräuter Füllung an Butter-Thymiansauce, Pecorino Käse splitter	25.00
BOTTONI AL GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO “BETTER FUTURE AWARD 2025” CON Salsa agli agrumi Bottoni gefüllt mit roten Crevetten aus Mazzara del Vallo an einer Zitrusfrüchten sauce “Better Future Award 2025”	34.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE, POMODORINI, PEPERONCINO PICCANTE E PREZZEMOLO Spaghetti vongole, Cherry Tomaten, scharfe Chilly und Petersilie	28.00
SPAGHETTI CACIO E PEPE ALLA ROMANA, MANTECATI IN FORMA DI PECORINO Spaghetti mit Pecorino Käse und schwarzem Pfeffer, affiniert in herzhaftem Pecorinokäse	28.00
PANCIOTTI AGLI ASPARAGI CON Ragù di Salsiccia in crema di Asparagi Panciotti mit Spargel Füllung an Salsiccia-Spargelcrème	27.00
VEGETARISCH	25.00
COTOLETTE DI FINOCCHI IMPANATI SU LETTO DI CREMA DI ASPARAGI Panierte Fenchel schnitzel mit feiner Spargelcrème	20.00
INSALATA DELLA CASA Gemischter salat des Hauses mit Rohschinken	24.00
	+ 5.00
MIT BURRATA	+ 5.00

Secondi Piatti

POLIPO ALLA GRIGLIA, ANANAS IN AGRODOLCE, OLIO EVO AL LIMONE, PATATE NOVELLE AL FORNO Grillierter Pulpo mit Ananas süssauer, Zitrone EVO Öl, Frühlingkartoffeln	35.00
BRANZINO AL CARTOCCIO, LIMONE, POMODORINI, PREZZEMOLO, PATATE NOVELLE AL FORNO Wolfsbarsch in Alufolie gegart, Zitrone, Cherry Tomaten, Petersilie, Frühlingkartoffeln	35.00
PUNTA DI SOTTOFESA (Picanha) GRIGLIATA, CHIMICHURRI CON POMODORO CONCASSÉ, PATATE NOVELLE AL FORNO Grillierter Rindshuftdeckel (Picanha), Chimichurri mit Tomaten concassé, Frühlingkartoffel	37.00
TARTAR DI MANZO TAGLIATA AL COLTELLO, OLIO EVO, SALE E PEPE, CON CROSTINI Rindstartar von hand geschnitten, EVO Öl, Salz und Pfeffer mit Crostini	35.00
TAGLIATA DI MANZO Rindsentrecôte mit Rucola, Grana padano und Cherry Tomaten	45.00
PIETRA OLLARE – HEISSER STEIN	
CONTROFILETTO *	150G 200G 300G
Entrecôte	44.00 49.00 59.00
Pro 50 g zusätzlich CHF 5.00	
FILETTO DI MANZO *	150G 200G 300G
Rindsfilet	48.00 56.00 68.00
Pro 50 g zusätzlich CHF 6.00	
BEILAGEN:	
Grilliertes Gemüse	7.50
Tagliatelle	7.50
Frühlingkartoffeln	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 MIT MINI DESSERT	9.50
TORTA DELLA NONNA	10.50
TORTA AL LIMONE	10.50
SCHOGGI KUCHEN OHNE MEHL	11.50
CANNOLO SICILIANO	9.50
BABÀ AL RUM	9.50

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	15.00
GIN TONIC SÜSSLICH	15.00
CAMPARI 4 cl	7.00
AMARO 4 cl	7.00
LIMONCELLO 4 cl	7.00
GRAPPA HELL 2 cl	9.00
GRAPPA DUNKEL 2 cl	10.00
GRAPPA INVECCHIATA 2 cl	14.00

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?



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
LURISIA CHINOTTO	2.7 dl 5.00
CRODINO biondo/rosso	1.75 dl 6.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



Frühlingkarte

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
CATARATTO/INSOLIA SICILIA	7.50	45.00
VIOGNIER PIEMONTE	7.00	42.00
VERDICCHIO MARCHE	8.00	52.00
TREBBIANO ABRUZZO	6.00	39.00

Roséwein

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

Rotweine

BARBERA/CABERNET PIEMONTE	7.90	47.00
NERO D'AVOLA/NERELLO SICILIA	8.00	48.00
MONTEPULCIANO ABRUZZO	8.90	58.00
MERLOT BOLGHERI TOSCANA		68.00
AGLIANICO VULTURE BASILICATA		53.00

ODER EINEN SPAZIERGANG DURCH UNSERE VINOTECA?

