

Antipasti

CARPACCIO DI TENTACOLO DI POLPO, PATATE DELICATE, LIMONE D'AMALFI, FOGLIOLINE DI MENTA CARPACCIO VOM PULPOTENTAKEL MIT AMALFI-ZITRONE-KARTOFFEL-MINZE-PÜREE	25.00
TORTINO DI TARALLI TRITATI, HUMMUS, MELANZANE A DADINI, POMODORINI DOLCI E MENTUCCIA TARALLI TÖRTCHEN, HUMMUS, GEWÜRFELTE AUBERGINEN, SÜSSE CHERRY TOMATEN UND MINZE	19.00
TARTAR DI ENTRÈCÔTE DI MANZO ANGUS BEEF TAGLIATA AL COLTELLO, OLIO EVO, SALE E PEPE, CON CROSTONI HANDGESCHNITTENES RINDSTARTAR VOM ANGUS BEEF, EVO ÖL, SALZ UND PFEFFER, MIT CROSTONI	28.00
STRACCIATELLA DI BURRATA, PESCA GRATTUGGIATA, ESSENZA DI LIMONE D' AMALFI STRACCIATELLA DI BURRATA, GERAFFELTER PFIRSICH, AMALFI-ZITRONENESSENZ	20.00
MOZZARELLA DI BUFALA, NIDO DI SPAGHETTI DI ZUCCHINE MARINATE ALLA SOIA, LETTO DI POMODORI BÜFFELMOZZARELLA AUF FRISCHEN BÜFFELTOMATEN, BEGLEITET VON EINEM IN SOJA MARINIERTEN ZUCCHINI-SPAGHETTI-NEST	24.00
PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA AUBERGINEN-AUFLAUF	17.50
BRUSCHETTA AL POMODORO TOMATEN BRUSCHETTA	12.00
INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT	12.50
INSALATA VERDE GRÜNER SALAT	9.50

Primi Piatti

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI, POMODORINI DOLCI, PEPERONCINO PICCANTE E PREZZEMOLO SPAGHETTI VONGOLE VERACI, SÜSSE CHERRY TOMATEN, SCHARFEM CHILI UND PETERSILIE	29.00
RISOTTO ALLA BISQUE DI GAMBERO ROSSO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO PREGIATO, GRANELLA DI PISTACCHIO CROCCANTE RISOTTO MIT BISQUE VON ROTEN CREVETTES, VEREDELT MIT ROTEN CREVETTES AUS MAZARA DEL VALLO UND KNUSPRIGER PISTAZIEN-GRANELLA	37.00
PENNONI MANTECATI IN SALSA DI POMODORO E BASILICO, CREMA DI MELANZANE FRITTE ALLA MENTA, RICOTTA SALATA STAGIONATA PENNONI AN TOMATEN-BASILIKUM SAUCE, AUBERGINEN-MINZE MOUSSE, REZENT GERIEBENER RICOTTA KÄSE	24.50
PANCIOTTI RIPIENI CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE, STRACCIATELLA DI BURRATA, OLIVE TAGIASCHE, OLIO EVO AL LIMONE PANCIOTTI GEFÜLLT MIT SPARGELSPITZEN UND MASCARPONE, AUF CREMIGER BURRATA-STRACCIATELLA, VERFEINERT MIT TAGIASCA-OLIVEN UND HAUSEIGENEM ZITRONEN-OLIVENÖL AUS AUGUSTA (SIZILIEN)	27.00
SPAGHETTI CACIO E PEPE ALLA ROMANA, MANTECATI IN FORMA DI PECORINO SPAGHETTI MIT PECORINO KÄSE UND SCHWARZEM PFEFFER, AFFINIERT IN HERZHAFTEM PECORINOKÄSE	28.00
INSALATONA DELLA CASA GEMISCHTER SALAT DES HAUSES MIT ROHSCHINKEN MIT BURRATA	24.00 + 5.00 + 5.00

Secondi Piatti

*TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO ALLA PIASTRA, PANATURA DI POPCORN CROCCANTE, SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA GRILLIERTER PULPO TENTAKEL AN KNUSPRIGER POPCORN-PANADE, MIT HAUSGEMACHTER TERIYAKI-SAUCE	38.00
*CODA DI ROSPO SCOTTATA, RIDUZIONE FRUTTATA DI PESCHE, OLIVE TAGIASCHE GEBRATENES SEETEUFEL-FILET, FRUCHTIGER PFIRSICH-REDUKTION, TAGIASCA OLIVEN	44.00
POLLETTO AL FORNO MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE SU LETTO DI PATATE MIT KRÄUTERN MARINIERTES MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN, AUF KARTOFFELBETT MIT CHIMICHURRI-SAUCE	35.00
**ROASTBEEF DI ENTRÈCÔTE ANGUS BEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TARTARA FATTA IN CASA HAUSGEMACHTES ROASTBEEF VOM ANGUS BEEF MIT FRISCHER TARTARSAUCE NACH ART DES HAUSES	37.00
TAGLIATA DI MANZO DI ENTRÈCÔTE ANGUS BEEF, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, POMODORINI RINDSENTRECÔTE MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND CHERRY TOMATEN	45.00
* MIT OFENKARTOFFELN SERVIERT ** MIT GEMISCHTEM SALAT SERVIERT	
BEILAGEN SEPARAT: GRILLIERTES GEMÜSE TAGLIATELLE OFENKARTOFFELN	7.50 7.50 7.50
PIZZA ESTIVA: IMPASTO DI BARBABIETOLA, MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA DI ZUCCHINE, MELANZANE A DADINI MIT RANDEN VERFEINERTER PIZZATEIG, BÜFFELMOZZARELLA AUF ZUCCHINI-CREME MIT AUBERGINEN BRUNOISE	28.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST




RINDFLEISCH AUS ARGENTINIEN; MEERESFRÜCHTE AUS VIETNAM/THAILAND/FRANKREICH, FISCHE SPANIEN/FRANKREICH, POULET FRANKREICH

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	6.50	7.50

Kaffee

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

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 WEISSBIER	8.00	
BALADIN NAZIONALE BLONDE	8.00	
BALADIN SUPER BITTER AMBER	8.00	
BALADIN NORA SPICE	8.00	
BALADIN L'IPA	8.00	

Bier alkoholfrei	33 cl
TRAMDEPOT LINIE NULL HELL	6.50
TRAMDEPOT 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	2.70 dl 5.00
CRODINO biondo/rosso	1.75 dl 6.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

Sommerkarte

Aperitivi / Vini

Stuzzichini

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	
AB 2 PERSONEN	
KÄSE- UND 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
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

BLANC DE NOIRS 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
CHIANTI CLASSICO 1,5L TOSCANA		90.00

ODER EINEN SPAZIERGANG DURCH UNSERE VINOTECA?

