

100 CENTO

BEVANDE



CAFFETTERIA

LISCIO / RISTRETTO	2.80
MACCHIATO	3.00
CREMA	3.00
ESPRESSO CORRETTO	4.00
(GRAPPA, VECCHIA ROMAGNA, BAILEYS, SAMBUCA)	
MINI CAPPUCCINO	3.50
TAZZA GRANDE	3.50
TAZZA GRANDE CREMA/MACCHIATO	3.70
CAFFELATTE	4.50
DOPPIO ESPRESSO	5.00
CAPPUCCINO	4.50
LATTE MACCHIATO	4.70
TAZZA GRANDE CORRETTO	4.70
(GRAPPA, VECCHIA ROMAGNA, BAILEYS, SAMBUCA)	

CAFFÈ SPECIALE

GINSENG ESPRESSO	3.80
GINSENG TAZZA GRANDE	4.60
ORZO ESPRESSO	3.60
ORZO TAZZA GRANDE	4.80

TUTTA LA CAFFETTERIA PUÒ ESSERE:

- DECAFFEINATA
- GHIACCIATA (+1.00)
- CON CON PANNA MONTATA (+1.50)

INOLTRE PUOI SCEGLIERE IL LATTE CHE PREFERISCI:

- MUCCA
- SOJA (+0.30)
- SENZA LATTOSIO (+0.30)



BIBITE CALDE

CIOCCOLATA DENSA	5.50
CAOTINA CALDA/FREDDA	4.20
OVOMALTINA CALDA/FREDDA	4.20
LATTE 20 CL CALDO/FREDDO	2.80
TISANA (INFUSO D'ERBE TIMO & MENTA & MELISSA)	5.80
THE (EARL GREY / VERBENA / MENTA / TÈ VERDE / FRUTTA)	4.20

SMOOTHIES

"ADVENTUROUS" LAMPONE, FRAGOLA E MORA	7.50
"ROMANTIC" BANANA, FRAGOLA E PESCA	7.50
"SOLAR" MANGO, BANANA, ANANAS E PAPAYA	7.50
"RELAXING" PESCA, FRAGOLA E MELONE	7.50
"EXOTIC" BANANA, COCCO E ANANAS	7.50



BIBITE / SOFTDRINKS

ACQUA

La microfiltriamo, gassiamo e imbottigliamo noi: niente trasporti, né imballaggi inutili

NATURALE / GASSATA 75 CL	4.50
TISANA OLIVONE (MELISSA, LIPPIA, MENTA E SALVIA)	5.50
RAMSEIER MOSTO MELA 33CL	5.00
SPREMUTA D'ARANCIA 20 CL	6.80
SUCCHI (FRAGOLA / ANANAS / MANGO / POMODORO)	4.80
SCIROPPO DI SAMBUCCO 30 CL	3.50
GAZZOSA DEL GAMBAROGNO (LIMONE / MANDARINO) 35CL	4.90
NOÈ CHINOTTO	4.50
NOÈ BITTER LEMON	4.50
ANALCOLICO ROSSO/BIANCO	5.00
CRODINO	6.00
COCA COLA / COCA COLA 0	4.90
FANTA	4.90
RIVALLA ROSSA	4.90
REDBULL	6.00
TÈ FREDDO 30 CL LIMONE	4.00
ACQUA TONICA FEVER TREE	5.50
SAMBI	6.00

Bevanda alcolica semisecca frizzante da fermentazione di fiori di sambuco.



BIRRE

BIRRA APPENZELLER / PANACHÈ (SPINA):

- 20 CL 4.00
- 30 CL 5.00
- 50 CL 7.00

SONNWENDLIG (ANALCOLICA) 33 CL 5.00

APPENZELLER WEIZEN BIER 50 CL 8.50

OROINCENSO 75 CL 24.00

Birra Amber Ale - Castagne, Officina della birra Bioggio

LISBETH 75 CL 21.00

Birra Pale Ale, Officina della birra Bioggio

INNAH 33 CL 6.00

Birra Pale Ale, Officina della birra Bioggio

MITHRA 33 CL 6.00

Birra Red Ale, Officina della birra Bioggio

DRAGRÀ 33 CL 8.00

Birra Brown Ale - Castagne, Officina della birra Bioggio

VALONA 33 CL 6.00

Birra speciale - Farina Bona, Officina della birra Bioggio

KREMLIN 33 CL 6.00

Imperial Stout, Officina della birra Bioggio

ANIMALS 32 5.50

Pivo Swiss Hockey Beer 33 CL

NOÈ GINGER 20 CL NOÈ SA NOVAZZANO



VINI AL CALICE

BOLLICINE:

- **VENTI METODO CLASSICO** 9.00
Extra Brut Bianco Ticino Doc, Merlot
Tamborini – Lamone
- **VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY** 7.00
- **FRANCIACORTA DOCG “P.R. BLANC DE BLANC”** 11.00
Chardonnay 100%,
Monte Rossa – Lombardia
- **CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE** 13.00
Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier
Chouilly – Francia

VINI BIANCHI:

- **CHARDONNAY** 6.00
(secondo selezione del mese)
- **BIANCO DEL MESE TICINO** 6.00
- **PICCOLO DERTHONA** 7.00
Colli Torinesi Doc, Timoroso
Vigneti Repetto – Piemonte
- **LUGANA DOC** 6.00
Matteo Zenigaglia – Lombardia

VINI ROSATI:

- **CHIARETTO** 6.50
Matteo Zenigaglia – Lombardia

VINI ROSSI:

- **VINO DEL MESE ITALIA** 7.00
- **VINO DEL MESE TICINO** 7.00

APERITIVI & DISTILLATI

APEROL 11°, 4 CL	7.00
VERMOUTH COCCHI STORICO 16°, 4CL	7.00
CAMPARI BITTER 25°/ SELECT 17.5°, 4 CL	7.00
CYNAR 16.5°, 4 CL	7.00
MARTINI BIANCO / ROSSO 16°, 4 CL	7.00
CARPANO ANTICA FORMULA 16.5°, 4 CL	8.00
PASTIS GRAND CRU HENRI BARDOIN 45°, 2 CL	7.00
SHERRY FINO VERY DRY JARANA PALOMINO FINO 15°, 5 CL	8.00
PORTO TAYLOR'S 10 YEARS 20°, 5CL	9.00
TINTO FORTE VINTAGE 20.2°, 5 CL	9.00

Il "Porto ticinese" a base di Merlot - Tamborini

GIN	A PARTIRE DA	8.00
RHUM	A PARTIRE DA	8.00
VODKA	A PARTIRE DA	9.00
WHISKY	A PARTIRE DA	10.00
TEQUILA	A PARTIRE DA	8.00

SELEZIONE:

IL MEGLIO LO TROVI AL BANCO... O TE LO RACCONTA IL
NOSTRO STAFF!

+ SUCCO D'ARANCIA - ORANGE JUICE + 4.00

+ SOFT DRINK + 4.90

+ TONIC FEVER TREE + 5.50



COCKTAIL - LONGDRINK

SPRITZ 100	12.00
Prosecco 9 cl, Vermouth Cocchi Storico 6 cl e soda 3cl	
SPRITZ CLASSICO	9.50
Prosecco 9 cl, Aperol 6 cl, soda 3cl	
SPRITZ TICINESE	8.00
Sambì 15 cl, Aperol 5 cl	
CAMPARI SPRITZ	9.50
Prosecco 9 cl, Campari 6 cl, soda 3 cl	
CAMPARI ORANGE	12.00
Campari 4cl, spremuta d'arancia	
HUGO	9.50
Prosecco 10cl, sciroppo di fiori di sambuco, lime, menta e soda	
SAMBI HUGO	8.00
Sambi 15 cl, sciroppo di fiori di sambuco, lime e menta	
CAIPIRINHA	14.00
Cachaca 6 cl, zucchero di canna, lime	
MOJITO	14.00
Rum bianco Havana Club 6cl, zucchero di canna, lime, menta e soda	
NEGRONI	14.00
Gin 2cl, Vermouth rosso 2cl e Campari 2cl	
SARTI SPRITZ	9.50
Prosecco 9cl, Sarti Rosa 6cl, soda 3cl, Lime	
SARTI LEMON	9.50
Bitterlemon 9cl, Sarti Rosa 6cl, pompelmo	

COCKTAIL - LONGDRINK

SAMBÌ GIN 15.00

Gin Gordon 5 cl , Sambì 15 cl, scorza di limone, menta

PIMM'S NO. 1 CUP 14.00

Pimm's 5 cl, Ginger Ale 15 cl, cetriolo, arancia, limone e menta, Angostura

PINK GIN TONIC 15.50

Malfy Gin al pompelmo rosa, tonica Fever Tree

CUBA LIBRE 16.00

Legendario Elixir de Cuba 7 Anos 4 cl, lime 1 cl, Cola 12 cl

MOCKTAIL (ANALCOLICI)

SEEDLIP TONIC 12.00

Distillato Seedlip, tonica Fever Tree

NOGRONI 14.00

Distillato Seedlip, Martini Vibrante, Sanbitter

HUGO 00 8.00

Gassosa, sciroppo di fiori di sambuco, lime, menta e soda

CRODINO SPRITZ: 9.00

Crodino, tonica, succo arancia, succo limone, soda



AMARI - DIGESTIVI - DISTILLATI

GRAPPA NOSTRANA 100, 2 CL	6.50
GRAPPA UVA AMERICANA "SERENELLA", 2 CL	8.00
NOCINO, 4 CL	6.00
LIMONCELLO, 4 CL	6.00
BAILEYS, 4 CL	7.50
SAMBUCA MOLINARI, 2 CL	7.00
AMARETTO 4CL	7.00
AMARO GENEROSO BIO, 4 CL	7.00
AMARO DEL CAPO, 4 CL	7.00
AMARO AVERNA, 4 CL	7.00
AMARO MONTENEGRO, 4 CL	7.00
FERNET BRANCA, 2 CL	7.00
BRANCA MENTA, 4 CL	8.00
RAMAZZOTTI, 4 CL	7.50
BRAULIO RISERVA, 4 CL	8.50
JEFFERSON - AMARO IMPORTANTE, 4 CL	8.50
JÄGERMEISTER, 4 CL	7.50
BRANDY VECCHIA ROMAGNA, 2CL	8.00

AL BANCO TI ASPETTANO ALTRE ETICHETTE DA SCOPRIRE...
O LASCIATI GUIDARE DAL NOSTRO STAFF



PER ACCOMPAGNARE IL TUO APERITIVO

L'APERITIVO PROLUNGATO FA PARTE DELLA CULTURA TICINESE TANTO QUANTO IL SOLE E UNA VISITA IN UN ACCOGLIENTE GROTTTO. GODETEVI UN BUON BICCHIERE DI VINO CON AMICI E COLLEGHI ALLA FINE DELLA GIORNATA E LASCIATE CHE VI SORPRENDIAMO CON DELIZIE CULINARIE.

I NOSTRI PIATTI DA APERITIVO SONO CONDITI CON IL TENERO PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALPE PIORA, IL SAPORITO FORMAGGIO D'ALPEGGIO TICINESE E IL CROCCANTE PANE DELLA VALLE MAGGIA.

TAGLIERE COMPAGNIA 100 (MINIMO 2 PERSONE)	/
Salumi e formaggi regionali 100 gr, con pane Vallemaggia, grissini, sottaceti, olive, mozzarelline, pomodorini datterini	
SALAMETTO	/
GIARDINIERA 100 SMALL	5.00
GIARDINIERA 100 LARGE	10.00
VERDURE SOTT'OLIO SMALL	5.00
VERDURE SOTT'OLIO LARGE	10.00
BURRATA CON OLIVE TAGGIASCHE	12.00
BURRATA CON ACCIUGHE SOTT'OLIO	14.00

