

Cellini

CAFFÈ & BAR

APERITIVO
MILANO

1 Glas Soave, Prosecco oder Orangensaft
Spezialitäten-Teller mit San Daniele
Rohschinken, Bresaola,
Salame Ventricina und Parmesan
Fr. 25.–

SPEISEN

ANTIPASTI

S T U Z Z I C H I N I

Pomodori Secchi

Getrocknete Tomaten

Fr. 3.–

Olive Verdi

Eingelegte grüne Oliven

Fr. 4.–

Olive Ripiene all'Ascolana

Gefüllte Oliven «Ascoli Art»

Fr. 6.–

Grana Padano

Parmesanwürfel

Fr. 7.–

Arancini alla Siciliana

Gefüllte Reiskugeln

Fr. 6.–

Mozzarella Panate

Panierte Mozzarellakugeln

Fr. 5.–

T A G L I E R I

Milano

San Daniele Rohschinken, Bresaola,
Salame Ventricina und Parmesan

Fr. 19.–

Bologna

Mortadella Lavino, San Daniele
Rohschinken, Salame Ventricina und
Caciocavallo

Fr. 18.–

Venezia

San Daniele Rohschinken, Bresaola,
Parmesan und Caciocavallo

Fr. 17.–

Tagliere Sondrio

Salametti zum Schneiden

Fr. 8.50

Januar 2020 | Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Rind, Kalb, Poulet: CH | Gekochter Schinken CH | Aufschnittware, Wurstwaren: IT | Krevetten: VT | Lachs NO

SPEISEN

TRAMEZZINI

Den Engländern das Sandwich, den Italienern das Tramezzino. Feinporiges, randloses Weiss- oder Dunkelbrot zum Dreieck geschnitten, mit delikaten Füllungen verschiedenster Art.

F R E D D I – K A L T

PORZIONE SINGOLA

Prosciutto Cotto

Hinterschinken, Eier und Mayonnaise

Fr. 4.50

Bresaola, Rucola e Grana

Bresaola, Rucola, Grana Padano und Mayonnaise

Fr. 5.–

Crudo San Daniele e Mozzarella

San Daniele Rohschinken, Mozzarella, Oregano und Mayonnaise

Fr. 5.–

Gamberi e Uova

Garnelen, Eier, Frischkäse und Cocktail-Mayonnaise

Fr. 5.–

Salmone Affumicato e Feta

Salmone, Feta, Rucola und Mayonnaise

Fr. 4.50

Verdure Grigliate

Grillgemüse, Frischkäse und Tomatenpesto

Fr. 5.–

Asparagi e Carciofi

Spargel, Grana, Artischocken und Tomatenpesto

Fr. 4.50

Tonno e Uova

Thunfisch, Eier und Mayonnaise

Fr. 4.50

C A L D I –

G E T O A S T E T

PORZIONE DOPPIA

Prosciutto e Grana

Hinterschinken, Grana Padano, und Mayonnaise

Fr. 9.–

Verdure Grigliate e Pesto di Pomodori

Mediterranes Grillgemüse und Tomaten-Pesto

Fr. 10.–

Formaggio di Capra e Pomodori Secchi

Ziegenkäse, getrocknete Tomaten und Frischkäse

Fr. 9.–

Salame e Mozzarella

Salame Ventricina, Mozzarella, Rucola und Tomatenpesto

Fr. 10.–

SPEISEN
PRIMI PIATTI

F R E D D I

Tartara di Verdure

Gemüse Tatar mit Avocado
und geröstete Focaccia

Fr. 14.– | 24.–

Tartara di Manzo

Rindfleisch Tatar
und geröstete Focaccia

Fr. 16.– | 26.–

Crudo San Daniele e Melone

San Daniele Rohschinken mit
Charentais Melone

Fr. 23.–

I N S A L A T E

Insalata Mista

Gemischter Blattsalat
mit Rohkostgemüse

Fr. 16.– | als Beilage Fr. 6.–

Panzanella

Toskanischer Brotsalat
mit frischen Tomaten,
Gurken und Basilikum

Fr. 16.–

Z U P P E

Zuppa del Giorno

Portion Tagessuppe

Fr. 12.–

SPEISEN
BELLA ITALIA

BESTIMMEN SIE DIE PERFEKTE KOMBINATION SELBST.

Mozzarella di Bufala

Portion Mozzarella

Fr. 13.–

Burrata Campana

Portion Burrata

Fr. 18.–

Crudo San Daniele

Portion San Daniele Rohschinken

Fr. 10.–

Bresaola

Portion Bresaola

Fr. 11.–

Salmone Affumicato

Portion geräucherter Lachs

Fr. 8.–

Salame Ventricina

Portion Salame Ventricina

Fr. 8.–

Mortadella Lavino

Portion Mortadella Lavino

Fr. 7.–

Pomodori

Bunter Tomatensalat

Fr. 4.50

Mazzetto di Rucola

Rucola-Bouquet

Fr. 1.–

Caciocavallo

Italienischer Weichkäse

Fr. 2.50

Grana Padana

Italienischer Hartkäse

Fr. 2.50

SPEISEN
SFORNATI

Lasagne al Ragù Bolognese

Lasagne mit Rindfleisch

Fr. 24.–

Cannelloni Ricotta e Spinaci

Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Fr. 21.–

Parmigiana di Melanzane

Gratin mit Auberginen, Tomaten
und Parmesan

Fr. 22.–

Pasta al Forno

Gratinierte Teigwaren
nach Tagesangebot

Fr. 21.–

SPEISEN
DOLCI

Chicco di Caffè

Kaffee-Streusel-Keks
mit Schokoladenmousse

Fr. 8.50

Torte e Crostate alla Frutta

Torten und Früchtekuchen
aus der Vitrine

Fr. 8.50

Macedonia

Fruchtsalat

Fr. 8.50

Yogurt alla Frutta Fresca e Granola

Stichfestes Jogurt mit Saison-Früchten
und hausgemachter Granola

Fr. 7.50

Sfogliatella Napoletana

Ricotta gefüllte Blätterteigtasche

Fr. 5.50

Babamisù

Der Name ist Inhalt,
ein bisschen von beidem

Fr. 8.50

Mono Delizie al Limone

Zitronentraum von der Amalfiküste

Fr. 8.50

Gelati

Banane, Zimt, Vanille, Stracciatella,
Pistazie, Schokolade, Erdbeer, Tiramisu,
Amarena

pro Kugel Fr. 4.– | Rahm Fr. 1.50

Tramezzino alla Nutella

Tramezzino mit Nutella

Fr. 4.50

GETRÄNKE

BEVANDE CALDE

C A F F È

Ristretto	Fr. 4.90
Espresso	Fr. 4.90
Espresso Doppio	Fr. 6.30
Caffè Crema	Fr. 4.90
Caffè Latte	Fr. 5.20
Cappuccino	Fr. 5.80
Latte Macchiato	Fr. 6.20
Caffè Freddo	Fr. 5.50
Ciocolata Svizzera	Fr. 5.80
Ciocolata Calda Italiana	Fr. 6.50

Caffè Piazza	Fr. 9.50
Espresso mit Fior di Latte, Schlagrahm, Schoggipulver	
Corretto	Fr. 7.50
Espresso mit Grappa, Vecchia, Amaretto oder Sambuca	
Corretto Doppio	Fr. 9.50
Doppelter Espresso mit Grappa, Vecchia, Amaretto oder Sambuca	

T È

Vkus Tea Master	Fr. 4.90
Black Tea English Breakfast	
Black Tea Earl Grey	
Green Tea China Classic	
Green Tea Jasmin Superior	
Fruit Tea Forest Fruit	
Herbal Tea Mint	
Herbal Tea Chamomile Orange	
Herbal Tea Ginger Wellness	
Herbal Tea Verbena	

Vkus Tea Master	Fr. 6.–
Premium Organic	
Black Tea Darjeeling Spring Flush	
Green Tea Japan Classic	
Green Tea Morgenstund	
Verbena	

GETRÄNKE
BEVANDE FREDDA

N O N A L C O L I C H E

San Pellegrino Acqua Panna Fr. 6.50	50 cl	Gazzosa Limone, Mandarino, Mirtillo Fr. 5.50	35 cl
Mineralwasser im Glas Fr. 4.50	30 cl	Aranciata Bio Fr. 5.20	20 cl
Coca Cola Cola Zero Fr. 5.20	33 cl	Chinotto Fr. 5.20	20 cl
Apfelschorle Fr. 5.20	33 cl	San Bitter Crodino Fr. 5.20	10 cl
Rivella Rot, Blau Fr. 5.20	33 cl	Gents Tonic, Bitter Lemon Fr. 6.–	20 cl
Tè Freddo del Viale Hausgemachte Rhabarber-Ingwer Infusion Fr. 6.20	30 cl	Thomas Henry Ginger Ale, Ginger Beer Fr. 6.–	20 cl

S U C C H I

Orangensaft Von frischen Orangen Fr. 8.–	20 cl	Apfelsaft Fr. 5.–	20 cl
Säfte Tomaten, Trauben, Ananas, Grapefruit, Pfirsich Fr. 6.–	20 cl		

GETRÄNKE

APERITIVI

Campari

Soda oder Orangensaft

Fr. 8.50 | 12.–

Cynar

Soda oder Orangensaft

Fr. 8.50 | 12.–

Martini

Bianco oder Rosso

Fr. 8.50

Ricard

Fr. 10.–

Americano

Campari, Martini Rosso, Soda

Fr. 12.–

Aperol Sprizz

Aperol, Prosecco, Soda

Fr. 12.–

Campari Sprizz

Campari, Prosecco, Soda

Fr. 12.–

Ginger Sprizz

Campari, Prosecco, Ginger Beer

Fr. 12.–

Tocco Rosso

Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Soda

Fr. 14.–

4 cl 23.0%

4 cl 40.0%

4 cl 15.0%

4 cl 45.0%

Bicicletta

Campari, Prosecco

Fr. 12.–

Gespritzter

Weisswein, Soda

Fr. 8.50

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Soda

Fr. 12.–

Kir

Crème de Cassis, Weisswein

Fr. 9.50

Martini Royal

Martini bianco, Prosecco

Fr. 12.–

Negroni

Martini rosso, Campari, Gin

Fr. 14.–

Negroni Sbagliato

Martini rosso, Campari, Prosecco

Fr. 14.–

Shimmy Royal

Shimmy Likör, Prosecco

Fr. 16.–

GETRÄNKE
COCKTAILS

C O N A L C O L

Espresso «Cellini» Martini

Vodka, Tia Maria, Espresso, Puderzucker

Fr. 16.–

Bellini

Pfirsich, Prosecco

Fr. 16.–

Cuore Pazzo

Gin, Grapefruit, Ginger Beer, Zitrone

Fr. 15.–

Mojito

Limetten, Rum, Rohrzucker, Pfefferminze

Fr. 15.–

Amaretto Sour

Amaretto, Limetten, Orangen

Fr. 14.–

Shimmy Sour

Shimmy Likör, Limetten, Orangen

Fr. 16.–

S E N Z A A L C O L

Mojito Virgin

Citro, Minze, Limetten, Rohrzucker

Fr. 10.50

Peachy Melba

Pfirsichsaft, Zitronensaft,

Limette, Grenadine

Fr. 10.50

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Citro

Fr. 8.50

Tutti Frutti

Prickelnder Fruchtcocktail

Fr. 9.50

Shirley Temple

Ginger Ale, Grenadine

Fr. 8.50

GETRÄNKE
LIQUORI & AMARI

Amaretto di Saronno Fr. 11.–	4cl 28.0%	Fior di Latte Cioccolato bianco, Grappa Fr. 8.50	4cl 15.0%
Amaro Montenegro Fr. 8.50	4cl 23.5%	Limoncello Bottega Fr. 8.50	4cl 32.0%
Averna Fr. 8.50	4cl 32.0%	Ramazzotti Fr. 8.50	4cl 30.0%
Braulio di Bormio Fr. 8.50	4cl 21.0%	Sambuca Fr. 8.–	2cl 38.0%
Fernet Branca Fr. 8.50	4cl 38.0%		

GETRÄNKE
BRANDIES & WHISKIES

B R A N D I E S

Cognac Hennessy 2 cl 40.0 %
XO
Fr. 16.50

Vecchia Romagna 2 cl 38.0 %
Fr. 8.–

Vecchia Romagna 2 cl 38.0 %
Riserva
Fr. 13.–

W H I S K I E S

Ballantine's 4 cl 40.0 %
Fr. 10.–

Cragganmore 4 cl 43.0 %
12 Years
Fr. 15.–

Dalwhinnie 4 cl 43.0 %
15 Years
Fr. 16.–

Lagavulin 4 cl 43.0 %
16 Years
Fr. 16.50

Oban 4 cl 43.0 %
14 Years
Fr. 16.–

Jack Daniels 4 cl 43.0 %
Fr. 13.–

GETRÄNKE
GRAPPE

**L'ANIMA
DI VERGANI**

Amarone Affinata 2 cl 40.0%
Fr. 11.50

Brunello 2 cl 40.0%
Fr. 9.–

Nebbiolo da Barolo 2 cl 40.0%
Fr. 9.–

Prosecco 2 cl 40.0%
Fr. 9.–

**LINEA
BERTA**

Giulia 2 cl 40.0%
Chardonnay
Fr. 9.–

Il Duca 2 cl 40.0%
Nero d'Avola
Fr. 9.–

Marisa 2 cl 45.0%
Nebbiolo, Barbera 2001
Fr. 17.–

Roccanivo 2 cl 43.0%
Barbera
Fr. 17.–

Santanna 2 cl 40.0%
Merlot
Fr. 9.–

Tre Soli Tre 2 cl 45.0%
2002
Fr. 19.–

GETRÄNKE
DISTILLATI

Havana Club 4 cl 40.0%
Anejo 3 Años
Fr. 11.–

Havana Club 4 cl 40.0%
Anejo 7 Años
Fr. 14.–

Havana Club 4 cl 45.0%
Selcción de Maestros
Fr. 18.–

Russian Standard Wodka 4 cl 40.0%
Fr. 11.–

Xellent Wodka 4 cl 40.0%
Fr. 16.–

Hendriks Gin 4 cl 41.0%
Fr. 14.–

Bombay Saphire Gin 4 cl 40.0%
Fr. 12.–

Tanquery Gin No.Ten 4 cl 47.3%
Fr. 15.–

Turicum Gin 4 cl 41.5%
Fr. 18.–

Zusatz für Longdrinks
Cola, Tonic, Bitter Lemon, etc.
Fr. 3.50

GETRÄNKE
BIRRE

Feldschlösschen alkoholfrei Fr. 6.–	33 cl	Schneider Weisse offen Fr. 5.– 6.– 9.20	20 cl 30 cl 50 cl
Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei Fr. 6.–	33 cl	Angelo Poretti Fr. 7.–	33 cl
Hürlimann Lager offen Fr. 3.50 5.– 8.20	20 cl 30 cl 50 cl	Menabrea Bionda Fr. 7.–	33 cl
Hürlimann Panaché offen Fr. 3.50 5.– 8.20	20 cl 30 cl 50 cl	Menabrea Ambrata Fr. 7.–	33 cl
		Saisonbier offen Fr. 4.– 5.50 8.50	20 cl 30 cl 50 cl

GETRÄNKE
VINI

S P U M A N T I

Prosecco DOC Brut

Veneto, Sandro Bottega,
Castello Roganzuolo,
100% Glera

Fr. 9.50 | 62.–

10 cl | 75 cl

Spumante

Rosé Extry Dry – Motivo

Veneto, Borgo Molino,
Glera, Pinot nero, Raboso

Fr. 9.50 | 62.–

10 cl | 75 cl

Franciacorta Brut DOCG –

10 cl | 75 cl

Cuvée Prestige

Lombardia, Cà del Bosco,
Erbusco, 75 % Chardonnay,
15 % Pinot Nero, 10 % Pinot Bianco
Metodo classico champenoise

Fr. 12.– | 78.–

GETRÄNKE
VINI

**B I A N C H I &
R O S A T O**

Pinot Grigio DOC – 10 cl | 75 cl
Grivò 2018
Friuli, Volpe Pasini, Togliano
di Torreano, 100 % Pinot Grigio
Fr. 8.80 | 56.–

Chardonnay DOC – 10 cl | 75 cl
Beviòn 2018
Piemonte, Boeri,
100 % Chardonnay
Fr. 7.20 | 46.–

Soave DOC 2018 10 cl | 150 cl
Veneto, Cantina di Negrar,
80 % Garganega, 15 % Trebbiano,
5 % Chardonnay
Fr. 6.20 | 76.–

Vermentino DOC – 10 cl | 75 cl
Tyrso 2018
Sardegna, Attilio Contini,
100 % Vermentino
Fr. 6.50 | 42.–

Grillo DOC 2018 10 cl | 75 cl
Sicilia, Feudo dei Sani,
100 % Grillo
Fr. 7.– | 45.–

Lansilò Bianco di Merlot 10 cl | 75 cl
Ticino, Cantina il Cavaliere,
Contone, 100 % Merlot
Fr. 11.– | 68.–

Rosato Fiore Di Nero 2018 10 cl | 75 cl
Sicilia, Lombardo,
Caltanissetta, 100 % Nero d'Avola
Fr. 7.50 | 49.–

GETRÄNKE
VINI

R O S S I

Selezione Commercio 2015 10 cl | 75 cl
Toscana, Merlot Toscana IGT,
Villa Loggio, 91 % Merlot,
9 % Alicante
Fr. 8.80 | 58.–

Valpolicella Sup. DOC – 10 cl | 75 cl
Ripasso 2016
Veneto, Corte Figaretto,
Poiano, 50 % Corvina,
20 % Corvinono, 20 % Rondinella,
Molinara, Croatina, Oseleta
Fr. 11.– | 68.–

Rosso Di Montefalco DOC 10 cl | 75 cl
2015
Umbria, Arnaldo Caprai,
Val di Maggio, 70 % Sangiovese,
15 % Merlot, 15 % Sagrantino
Fr. 8.80 | 58.–

Salice Salentino DOP – 10 cl | 75 cl
Vereto Riserva 2014
Puglia, Vallone, Brindisi,
90 % Negroamaro, 10 % Malvasia
Fr. 7.– | 45.–

I Solus – Carignano 10 cl | 75 cl
Del Sulcis DOC 2016
Sardegna, Sardus Pater,
100 % Carignano
Fr. 8.80 | 58.–

Nero d'Avola IGP 2017 10 cl | 75 cl
Sicilia, Feudo dei Sani,
100 % Nero d'Avola
Fr. 6.20 | 38.–

Terraria – 75 cl | 150 cl
Maremma DOC 2012
Toscana, Villa Pinciana,
45 % Sangiovese,
45 % Cabernet Sauvignon,
10 % Petit Verdot
Fr. 86.– | 175.–

Brunello 75 cl | 150 cl
di Montalcino DOCG
Toscana, Talenti,
100 % Sangiovese
Fr. 95.– | 190.–

Januar 2020 | Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.
Allfällige Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.