

# *altulipano*bianco

## FOOD & DRINK

### **IL BISTROT**

Che sia l'ora di un drink,  
di un pranzo di lavoro, di un caffè,  
di un sandwich o di un cocktail dopo  
cena,  
questo è  
ALTULIPANOBIANCO  
giovane e dinamico, ideato per stare  
insieme.

RESTA A CASA...  
...VIENI ALTULIPANOBIANCO

### **TU°LUNCH**

La nostra formula lunch, disponibile  
da lunedì a venerdì dalle 12:00 alle 14:30

°insalata come vuole lo Chef  
ortaggi e particolarità, al ritmo delle stagioni

°piatto principale del giorno

°pasticcino

CHF.25.-

per un pranzo veloce, senza rinunce.

#NONSOLORISTORANTE

#PASTICCERIA

#BOTTEGA

#CONCEPTSTORE

#QUALITY&FUN

#WELOVEFOOD

#WELOVEWINE

#COOLPLACECOOLPEOPLE

*altulipanobianco*



## LA PIADINA

1a-7a

prosciutto San Daniele - Squacquerone DOP - rucola  
Rohschinken San Daniele - Squacquerone DOP Käse - Rucola Salat  
Jambon cru San Daniele - Squacquerone DOP fromage - salade de roquette  
prosciutto San Daniele ham - Squacquerone DOP cheese - rocket salad

CHF 14.–

## IL MIO CLUB SANDWICH

1a-3a-7a-9a

triplo strato di pane in cassetta tostato -  
prosciutto San Daniele - crema di Parmigiano 36  
mesi -  
tonno di coniglio - cuore di lattuga - burro di  
montagna -  
uova di quaglia - scalogno caramellato -  
pomodoro Kumato

Geröstetes Brot - Rohschinken San Daniele -  
Parmesan- Creme (36 Monate) -  
Kaninchen «auf Thunfisch Art» - Salatherzen -  
Bergbutter - Wachteleier - karamellisierte Schalotten -  
Kumato Tomaten -

Pain grillé - jambon cru de San Daniele -  
crème au parmesan (36 mois) - thon de lapin -  
coeur de laitue - beurre de montagne - oeufs de caille -  
échalotes caramélisées - tomate Kumato

toasted bread - San Daniele ham -  
Parmesan cream (36 months) - rabbit tuna - Lettuce  
heart -  
mountain butter - quail eggs - caramelised shallot -  
Kumato tomato

SERVITO CON PATATINE FRITTE

CHF 32.–

## LA FOCACCIA

1a-7a

speck di Massimo Goloso - Casera DOP - lattuga baby  
speck Massimo Goloso - Casera DOP Käse - Baby Salat  
speck de Massimo Goloso - Casera DOP fromage - bébé frais cos  
speck of Massimo Goloso - Casera DOP cheese - baby lettuce

CHF 14.–

## NON IL SOLITO MAXI TOAST

1a-7a

prosciutto cotto Branchi - crema di carciofi  
formaggio Asiago - verdure grigliate  
Gekochter Schinken Branchi - Artischocken-creme  
Asiago Käse - Gegrilltes Gemüse  
Jambon cuit Branchi - crème d'artichauts  
Fromage Asiago - légumes grillés  
Branchi's cooked ham - artichokes cream  
Asiago cheese - grilled vegetables

CHF 14.–

## SWISS BURGER

1a-7a

hamburger di carne svizzera - pancetta nostrana - formaggio Valle Maggia - pomodoro - verde - cetriolo - salsa speciale

Schweizer Fleischburger - einheimischer Speck - Valle Maggia Käse - Tomaten - Salat - Gurken - Spezial- Sauce

Burger du viande suisse - bacon local - Fromage de Valle Maggia - Tomate - salat vert - concombres - sauce spécial -

Swiss meat burger - local bacon - Valle Maggia cheese - Tomato - salad - cucumber - special dressing

CHF 22.-

## TOMINO BURGER

1a-7a

hamburger di manzetta Prussiana - tomino - Tropea caramellata - verde

Preußischer Rindfleischburger - tomino - Karamellisiertes Tropea- Zwiebel - Grüner Salat

burger di boeuf Prussien - tomino - oignons Tropea caramélisés salad vert

Prussian beef burger - tomino - caramelized Tropea onions - salad

CHF 22.-

SERVITI CON PATATTINE FRITTE

## JAMON DE BELOTA 100% IBERICO GRAN RESERVA

1a

SERVITO CON PANE CROCCANTE & POMODORI  
SECCHI

50 GR. CHF 29.-

100 GR. CHF 56.-

## TAGLIERE DI SALUMI LA SELEZIONE

1a

SERVITO CON PANE - GRISSINI - CROCCHINI

CHF 27.-

## TAGLIERE DI FORMAGGI LA SELEZIONE

1a

SERVITO CON PANE - GRISSINI - CROCCHINI

COMPOSTE & MARMELLATE

CHF 29.-

**CAESAR SALAD**

1a-3a-4a-7a

pollo alla piastra - Parmigiano - lattuga Romana -  
salsa Caesar - crostini di pane

Gegrillte Pouletbrust - Parmesan Käse - Römersalat -  
Cesar- Sauce - Croutons

poitrine de poulet grillée - Parmesan fromages -  
laitue romaine - sauce César - croûtons

grilled chicken breast - Parmesan cheese - lettuce -  
Cesar dressing - croutons

CHF 25.–

**GARDEN**

7a

verdure alla griglia - Pierino Il Caprino - sale fumè  
Gegrilltes Gemüse - Ziegenkäse - Geräucherter Salz  
légumes grillés - fromage de chèvre - sel fumè  
grilled vegetables - goat cheese - smoky salt

CHF 21.–

**NO NAME**

11a

hummus di ceci - sesamo nero - limone candito - peperone Crusco  
Kichererbsen Hummus - Schwarzer Sesam - kandierte Zitronen - knusprige Paprika  
houmous di pois chiche - sésame noir - citron confit - poivre croquant  
chickpea hummus - black sesame seeds - candied lemon - crunchy pepper

CHF 22.–

**NO SEASON**

4a

avocado - tonno - pomodori diversi - Tropea  
avocado - Thunfisch - Tomaten - Tropea- Zwiebel  
avocat - thon - tomate - oignon de Tropea  
avocado - tunafish - tomatoes - Tropea onion

CHF 23.–

**LA LASAGNA TRADIZIONALE**

1a-3a-7a-9a

CHF 24.–

**LE TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**

1a-3a-9a

CHF 24.–

## TARTARE

1a-3a-4a-6a-7a-11a

manzo svizzero - tuorlo d'uovo in panko - burro ai capperi - acciughe - prezzemolo

Schweizer Rind - Frittiertes Eigelb - Butter mit Kapern - Sardellen - Petersilie

boeuf suisse - jaune d'oeuf au panko - beurre aux câpres - anchois - persil

Swiss beef - egg yolk with panko - butter with capers - anchovies - parsley

100 GR. CHF 28.–

200 GR. CHF 42.–

## ENTRECOTE CAFE DE PARIS

4a-5a-6a-7a-9a-10a

entrecote di manzo Argentino

SERVITO CON PATATE SALTATE AL ROSMARINO

CHF 49.–

## POLLO "CON CESTELLO"

1a-7a

coscia di pollo nostrano - ripieno di verdure - patate

Hähnchenschenkel - Gemüsefüllung - Kartoffeln

cuisse du poulet - farci aux légumes - pommes du terre

chicken thigh- vegetable filling - potatoes

CHF 27.–

## CATALANA DI ASTICE

2a-9a

astice Canadese - sedano - carota - cipolla - capperi

Kanadischer Hummer - Sellerie - Karotte - Zwiebel - Kapern

homard Canadien - céleri - carotte - oignon - câpres

Canadian lobster - celery - carrots - onion - capers

CHF 36.–

## ONLYSUNDAY

DALLE 10.00 ALLE 13.00

1a-3a-4a-7a-8a

pancakes al naturale

CHF 9.–

pancakes - banana - caramello

CHF 12.–

macedonia di frutta

CHF 9.–

birchermüsli a modo mio

CHF 8.–

occhio di bue & bacon

CHF 14.–

scrambled & bacon

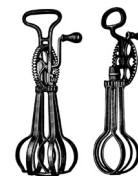
CHF 16.–

pane tostato - uova - salmone - bacon - avocado

CHF 14.–

## TORTA DEL GIORNO

CHF 8.–



## GELATO&SORBETTI

a pallina CHF 4.–

+ panna CHF 2.–

## HOT SUMMER

### IL VITELLO È TONNATO

3a-4a

Vitello - salsa tonnata - capperi fritti - germogli

Kaltes Kalbfleisch - Thunfischsauce - gebratene Kapern  
Sprossen

Rôti de veau froid - sauce au thon à l'italienne  
câpres frites - pousses

Cold veal - tuna sauce - fried capers - sprouts

CHF 28.-

### MISS CAPRI

7a

BUFALA CAMPANA  
POMODORI DIVERSI  
BASILICO & BASILICO

Büffelmilch-Mozzarella - Tomaten - Basilikum

Mozzarella au lait de bufflone - tomates - basilic

Mozzarella - tomatoes - basil

CHF 24.-

### THREESOME

LA BUFALA CAMPANA  
INCONTRA MANGO & AVOCADO

7a

Büffelmilch-Mozzarella - Mango - Avocado

Mozzarella au lait de bufflonne - mangue - avocat

Mozzarella - mango - avocado

CHF 28.-

### THAT'S AMORE

SAN DANIELE & CANTALUPO

Melonen-Rohschinken

Melon-jambon cru

Cured ham and melon

CHF 28.-

CON BUFALA

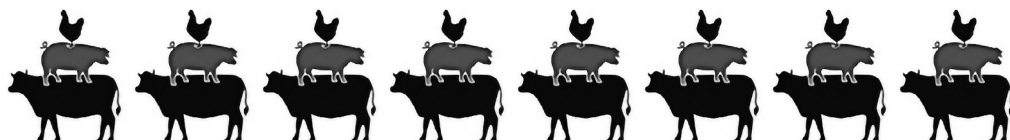
7a

CHF 38.-

# altulipanobianco

## PROVENIENZA DEI PRODOTTI:

SALUMI	SVIZZERA/ITALIA/SPAGNA
CARNE	SVIZZERA/ARGENTINA/GERMANIA/ITALIA/FRANCIA
PESCE	NORVEGIA/CANADA/MAR CANTABRICO/SPAGNA
VERDURA/FRUTTA	SVIZZERA/ITALIA/SPAGNA
UOVA	SVIZZERA/ITALIA
LATTICINI/FORMAGGI	SVIZZERA/ITALIA/INGHILTERRA/OLANDA
FARINE	SVIZZERA/ITALIA/CANADA
OLIO	ITALIA
MIELE	SVIZZERA



## SOSTANZE CHE POTREBBERO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE:

1a		Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	8a		Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
2a		Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>	9a		Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>
3a		Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>	10a		Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>
4a		Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>	11a		Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>
5a		Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	12a		Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> <i>Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup></i> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> <i>Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup></i>
6a		Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>	13a		Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>
7a		Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	14a		Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO.]



**CAFFÈ**

espresso/macch./crema	CHF	2.50
espresso decaffeinato	CHF	2.80
doppio	CHF	4.00
corretto	CHF	3.50
tazza grande/caffè&latte/latte/dec.	CHF	3.80
caffè ginseng/orzo	CHF	3.00
caffè ginseng/orzo tazza grande	CHF	4.00
tazza grande corretto	CHF	4.50
cappuccino/ginseng/orzo	CHF	4.00
mini cappuccino	CHF	3.00
ovomaltina, caotina	CHF	4.00
cioccolata densa	CHF	5.00
cioccolata densa con panna	CHF	5.50
tè/tisane/infusi	CHF	4.00
shakerato	da CHF	5.00

**BEVANDE ANALCOLICHE**

Coca Cola/Coca Zero		CHF	4.50
gazzosa limone/mandarino		CHF	4.50
Rivella rossa/blu		CHF	4.50
Indian tonic/tonic lemon		CHF	4.50
cedrata Tassoni		CHF	4.50
tè freddo limone/pesca		CHF	4.50
chinotto		CHF	4.50
aranciata amara/dolce		CHF	4.50
succhi diversi	da	CHF	4.50
succo di pomodoro condito		CHF	5.00
Sanbitter rosso/bianco		CHF	5.50
Crodino		CHF	5.50
acqua gas/naturale	0,33 l	CHF	4.50
acqua gas/naturale	0,65 l	CHF	8.00
spremute		CHF	8.00
frullati/frappé/centrifugati		CHF	10.00

ESTRATTINO DEL GIORNO CHF 5.00

DETOX CHF 8.00

SMOOTHIES CHF 10.00

*altulipano bianco*

**BOLLICINE**

	BOTTIGLIA	ASPORTO	BICCHIERE
THE BOSS Prosecco DOC	CHF 49.00	39.20	7.50
THE BOSS Magnum (Ferro13/millesimato extra dry/provincia di Treviso)	CHF 99.00	79.20	
LINK Brut Rosè Spumante ModenaDOC (Ferro13/millesimato/colline Modenesi)	CHF 49.00	39.20	7.50
CA DEL BOSCO Franciacorta	CHF 79.00	63.20	12.00
Champagne Grand Brut Perrier Jouet	CHF 98.00	78.40	18.00
Moscato d'Asti DOCG Riveto (Azienda Agricola Bricco di Neive Dante Rivetti)	CHF 49.00	39.20	8.00

**BIANCHI**

	BOTTIGLIA	ASPORTO	BICCHIERE
CELINE Bianco di merlot AOC (Terre d'autunno/Lumino)	CHF 42.00	33.60	7.00
THE LADY Pinot grigio DOC (Ferro13/Colline del Veneto Orientale)	CHF 47.00	37.60	8.00
HASHTAG Sauvignon (Ferro13/Colline del Veneto Orientale)	CHF 44.00	35.20	7.00
VESPA bianco IGT Bastianich (Chardonnay 45%, Sauvignon 45%, Picolit 10%/Colli Orientali del Friuli)	CHF 78.00	62.40	12.00

**ROSSI**

	BOTTIGLIA	ASPORTO	BICCHIERE
ALESSIO Merlot Rosso AOC (barrique/Terre d'autunno/Lumino)	CHF 47.00	37.60	8.00
HIPSTER Negroamaro IGT Puglia (Ferro13/Coste Salentine)	CHF 42.00	33.60	7.00
HACKER Sangiovese IGT Toscana (Ferro13/Colline di Greve in Chianti)	CHF 44.00	35.20	7.00
NERD Nero d'Avola DOC Sicilia (Ferro 13/Coste Siracusane)	CHF 44.00	35.20	7.00
GENTLEMAN Pinot nero DOC dell'Oltrepò Pavese (Ferro 13/Colline Pavesi)	CHF 44.00	35.20	7.00

Proposta del giorno a bicchiere

da CHF 7.00

*altulipanobianco*

**BIRRA**

ALLA SPINA

BIONDA PANACHÈ

Appenzeller	0,2 l	CHF	3.50	3.50
Appenzeller	0,3 l	CHF	4.00	4.00
Appenzeller	0,5 l	CHF	6.00	6.00

IN BOTTIGLIA

Sonnwendling analcolica	0,33 l	CHF	6.00	
Weizenbier Appenzeller	0,5 l	CHF	7.50	
Menabrea bionda	0,33 l	CHF	6.50	
Corona	0,33 l	CHF	6.50	
San Martino rossa	0,33 l	CHF	6.50	

**BEVANDE ALCOLICHE**

Pernod/Pastis	40%	4cl	CHF	7.00
Vodka Absolut	40%	4cl	CHF	8.00
Havana Club 7 Anos	40%	4cl	CHF	10.00
Tequila Shottino	38%/40%	4cl	CHF	7.00

**WHISKY**

Chivas (12 years)	40%	4cl	CHF	14.00
Johnny Walker	40%	4cl	CHF	14.00
Jack Daniel's	40%	4cl	CHF	12.00
Oban (14 years)	40%	4cl	CHF	14.00
Vecchia Romagna	38%	2cl	CHF	7.00
Remy Martin	40%	2cl	CHF	12.00
Martell WS	40%	2cl	CHF	12.00
Martell XO	40%	2cl	CHF	16.00

**GRAPPE**

da CHF 8.00

**LIQUORI E DIGESTIVI**

Sambuca	40%	4cl	CHF	7.50
Limoncello	30%	4cl	CHF	7.50
Nocino	30%	4cl	CHF	7.50
Cointreau	40%	4cl	CHF	7.50
Baileys	17%	4cl	CHF	7.50
Amaretto di Saronno	28%	4cl	CHF	7.50
Jägermeister	35%	4cl	CHF	7.50
Ramazzotti	30%	4cl	CHF	7.50
Amaro Averna	32%	4cl	CHF	7.50
Amaro Montenegro	23%	4cl	CHF	7.50
Fernet Branca	39%	4cl	CHF	7.50

## L'APERITIVO

Aperol Spritz <small>(aperol-prosecco-soda)</small>	CHF 9.00
Campari Spritz <small>(campari-prosecco-soda)</small>	CHF 9.00
Campari Orange	CHF 10.00
Hugo <small>(sciroppo di sambuco-prosecco-lime-menta-soda)</small>	CHF 9.00
Cocktail analcolico	CHF 10.00
Americano <small>(campari-vermouth rosso-soda)</small>	CHF 14.00
Negroni <small>(campari-vermouth rosso-gin)</small>	CHF 14.00
Sbagliato <small>(campari-vermouth rosso-prosecco)</small>	CHF 14.00
"Pestati"	CHF 16.00

*altulipano bianco*

Campari Bitter	23%	4cl	CHF	7.50
Campari soda	10%	9.8cl	CHF	7.50
Martini Rosso/Bianco/Dry	18%	4cl	CHF	7.50
Gin Tonic/Lemon (Bee Feater)			CHF	12.00
Gin Monkey 47/tonic			CHF	18.00
Gin Hendrick's/tonic			CHF	18.00
Gin Mare/tonic			CHF	18.00
Wodka Lemon			CHF	12.00
Whisky Cola			CHF	12.00

DESIDERI ALTRO? PROVA A CHIEDERE...