

BREAKFAST

URBAN CAFÉ

LIGHT MEALS

MIXOLOGY

FLÄMEL  
RESTAURANT · MIXOLOGY BAR

# BREAKFAST

> Weekdays from 6h30 until 10h30, weekends from 7h00 until 11h00.

> Dal lunedì al venerdì dalle 6:30 alle 10:30, nel fine settimana dalle 7:00 alle 11:00.

## LUGANODANTE'S ICONIC BREAKFAST - 35

Buffet breakfast

*Prima colazione a buffet*



*Pane appena sfornato | Caffè, selezione di tè e latte*

*La nostra scelta quotidiana di pasticceria*

*Spremute fresche e succhi di frutta fatti in casa*

*Birchermuesli, muesli, cereali e yogurt | Marmellate e miele svizzero*

*Uova strapazzate e sode | Carne, pesce, formaggio, salumi*

*Accompagnamenti caldi | Salsicce, bacon | Verdure | Frutta fresca*

# URBAN CAFÉ

> Daily from 7h00 until midnight, Thursday through Saturday until 1h00.

> *Giornalmente dalle 7:00 alle 24:00, da giovedì a sabato fino all'1:00.*

## FRESH FROM OUR LAB

Our juices, always fresh, do not contain any added sugars or preservatives.

*Sempre freschi, i nostri succhi sono naturali e non contengono zuccheri o conservanti.*

### SUCCO DI MELE GOLDEN E GRANNY SMITH · 8

Apple juice, variety Golden & Granny Smith

### SUCCO DI PERE CONFERENCE · 8

Pear juice, variety Conference

### KOMBUCHA · 8

- COLD BREW COFFEE
- SWISS HERBS
- FENNEL & GREEN TEA

### SPREMUTA FRESCA D'ARANCIA / POMPELMO · 7

Freshly squeezed orange / grapefruit juice

## OUR BAKERY

Let yourself be tempted by our pastry chef's handcrafted creations, fresh from the oven. Discover today's selection on display at the bar or choose from the list below.

*Lasciati tentare dalle creazioni artigianali del nostro pasticciere, appena sfornate.*

*Scopri la selezione di oggi esposta al bar, oppure scegli dalla lista qui sotto.*

### CROISSANT · 4.50

Filling on request +0.50

*Farcitura a richiesta +0.50*

Available until 17h00. Served warm in 5'

*Disponibile fino alle 17:00. Servito caldo in 5'*

### GIRELLA ALL'UVETTA · 4.50

Raisin roll

Available until 17h00. Served warm in just 4'

*Disponibile fino alle 17:00. Servita calda in 4'*

### COOKIE CIOCCOLATO E FAVA TONKA · 3

Chocolate and tonka bean

# URBAN CAFÉ

## ALL DAY BAR

Our offer is always accompanied by a refreshing glass of water and delicious biscuits from our pastry.

*La nostra offerta di caffetteria è sempre accompagnata da un fresco bicchier d'acqua e da golosi biscotti dalla nostra pasticceria.*

ESPRESSO · 3

DOPPIO ESPRESSO · 5

DECAF / ORZO / GINSENG · 3.50

CAFÈ CRÈME /

MINI CAPPUCCINO · 4

CAPPUCCINO · 5

LATTE (CAFFELATTE) · 5

CAOTINA · 5

CHAI LATTE · 6

MATCHA LATTE · 6

SHAKERATO · 6

TEA & INFUSIONS · 6

SWISS MADE

HOT CHOCOLATE · 7.50

## BEERS

BIRRA MATTA BIO · 7 Bottle | *Bottiglia* 0.3 cl

FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE BLOND · 7 Draft | *Alla spina* 0.3 cl

BROOKLIN EAST INDIA PALE ALE · 8 Draft | *Alla spina* 0.3 cl

SAMBÌ BIO · 8 Bottle | *Bottiglia* 0.3 cl

## SOFT DRINKS

COCA-COLA / ZERO · 5

GAZZOSA LIMONE /  
MANDARINO · 6

TONICA / BITTER LEMON /  
GINGER BEER · 7

CHINOTTO · 7

SANBITTER · 7

INFUSADES ORGANIC TEA · 8

- ROOIBOS & VERBENA
- WHITE TEA & MINT
- BLACK TEA & CITRUS FRUITS

## WINE BY THE GLASS

CASTELLO DI CANTONE SELEZIONE FLAMEL

- MERLOT BIANCO · 10
- MERLOT ROSSO · 10

A blending of the finest merlot grapes exclusive to FLAMEL.  
*Assemblaggio esclusivo per il FLAMEL delle migliori uve di merlot.*

ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ · 12

Pinot noir, chardonnay – Contratto, Italia

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG · 14

Pinot noir – Ronco Calino, Italia

For the complete offer of wines by the glass and in bottles, see the Wine List.  
*Per l'offerta completa di vini al calice e in bottiglia, consulta la Carta dei Vini.*

# LIGHT MEALS

> Daily, 17h00–22h15. | *Tutti i giorni, 17:00–22:15.*

## BITES

### CHIPS · 8

Fried potato | bay leaf mayonnaise

*Patata fritta | maionese all'alloro*

(3a, 5a)

### FOCACCIA · 10

FLAMEL sourdough focaccia | kimchi | blue cheese from Ticino | herbs

*Focaccia FLAMEL a lievitazione naturale | kimchi | blu ticinese di vacca | erbe*

(1a, 7a, 12a)

### CECI · 10

Fried cream of chickpeas | guacamole | citrus fruit | almonds

*Panissa di ceci | guacamole | agretti agli agrumi | mandorla*

(9a, 12a)

### FORMAGGI TICINESI · 22 ~ 35

Tasting of three or five local cheeses | organic Ticino honey | fig bread

*Degustazione di tre o cinque formaggi locali | miele bio ticinese | pane ai fichi*

(1a, 7a, 8a)

## BAR CLASSICS

### LUGANODANTE CLUB SANDWICH · 33

Green salad | chicken breast | confit tomatoes | mayonnaise | bacon  
*Insalata verde | petto di pollo | pomodori confit | maionese | bacon*  
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a)

### VEGGIE CLUB SANDWICH · 30

Green salad | zucchini | mozzarella | confit tomatoes | mayonnaise  
*Insalata verde | zucchine | mozzarella | pomodori confit | maionese*  
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a)

### IL NOSTRO BURGER · 35

Gluten free option + CHF 2  
*Opzione senza glutine + CHF 2*

Home-made bread | heifer burger | red onions | Vacherin | mayonnaise | bacon  
*Pane fatto in casa | burger di scottona | cipolle rosse | vacherin | maionese | bacon*  
(1a, 3a, 7a, 8a, 12a)

### CAESAR SALAD · 28

Romaine salad | Caesar dressing | chicken breast | parmesan | bacon  
*Insalata romana | salsa caesar | petto di pollo | parmigiano | bacon*  
(1a, 3a, 4a, 7a, 9a, 10a, 12a)

### INSALATA NIZZARDA · 25

Lettuce | eggs | date tomato | olives | anchovy | tuna in oil | onion | green beans  
*Lattuga | uova | datterino | olive | acciuga | tonno sott'olio | cipolla | fagiolini*  
(1a, 3a, 4a, 8a, 12a)



Vegan  
Vegano



Vegetarian  
Vegetariano



In case of allergies or intolerances, please contact our team for information.  
*In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al nostro team per qualsiasi informazione.*

# LIGHT MEALS

## DESSERTS

### COCOA BEAN · 15

Cocoa bean | its sorbet  
*Cocoa bean / il suo sorbetto*  
(3a, 7a, 8a)

### BANANA · 14

Banana | passion fruit | tarragon  
*Banana / frutto della passione / dragoncello*  
(1a, 3a, 7a)

### ROSA · 15

Mango | white chocolate | rosehip  
*Mango / cioccolato bianco / rosa canina*  
(3a, 7a, 8a, 12b)

### TARTE TATIN · 14

Puff pastry | caramelised apple | tonka bean | vanilla  
*Sfoglia / mela caramellata / fava tonka / vaniglia*  
(1a, 3a, 7a)

### IL NOSTRO LIEVITATO · 10

Home-made puff pastry | vanilla ice cream  
*Sfoglia lievitata preparata in casa / gelato alla vaniglia*  
(1a, 3a, 7a)

### GELATI E SORBETTI · 8

Home made ice cream & sorbet  
*Preparati in casa*  
(3a, 7a, 5a, 8a)

## BITES TASTING MENU

Elevate your mixology experience with our Bites Tasting Menu, a perfect combination of culinary delights and exclusive cocktails.

A hand-crafted menu that fully represents the FLAMEL style, the result of Chef Andrea Barbano's passion and culinary flair.

Each Bite is a small masterpiece prepared with care and top-quality ingredients, especially for this menu.

*Accompagna la tua esperienza mixology con il nostro Menù Degustazione Bites, una perfetta combinazione di piaceri culinari e cocktail esclusivi.*

*Un menu a mano libera che rappresenta appieno lo stile del FLAMEL, frutto della passione e dell'estro culinario dello Chef Andrea Barbano.*

*Ogni boccone è un piccolo capolavoro, preparato con cura ed ingredienti di prima qualità appositamente per questo menu.*

### BITES TASTING MENU · 32

Three courses

*Tre portate*

### EXTENDED BITES TASTING MENU · 46

Five courses

*Cinque portate*

Our menus are designed to be served to the whole table or to a minimum of 2 persons. Not available on Sunday.

*I nostri menu sono pensati per essere serviti a tutto il tavolo o ad un minimo di 2 persone. Non disponibili la domenica.*

# MIXOLOGY

- > Daily from 15h00 until midnight, Thursday through Saturday until 01h00.
- > Giornalmente dalle 15:00 alle 24:00, da giovedì a sabato fino all'01:00.

## Explore our distinctive "98% Swiss" concept: home-distilled cocktails with a gentle touch of alcohol and minimal sugar content.

Our cocktail menu is a reflection of the finesse and craftsmanship we hold dear. It's an invitation to explore the unique flavors of our region through lively, fresh, and cozy blends. We create most of the spirits for our drinks right here at FLAMEL. We carefully re-distill organic Swiss alcohol with herbs from our urban garden and spices from around the globe. Our FLAMEL blends are born, made, and bottled daily in our lab. We even craft our own ice, ensuring your cocktails are always perfectly chilled. We take joy in chasing that elusive perfect balance in our recipes and hope you'll enjoy our drinks just as much!

## Scopri il nostro concept "98% Swiss": cocktail distillati freschi in casa, a basso contenuto alcolico e con pochi zuccheri.

*Il nostro menu cocktail riflette la finezza e la lavorazione che ci stanno a cuore. È un invito a esplorare i sapori unici della nostra regione attraverso miscele vivaci, fresche e avvolgenti. Creiamo la maggior parte dei distillati per i nostri drink proprio qui al FLAMEL. Ridistilliamo con cura l'alcol biologico svizzero con le erbe del nostro orto urbano e le spezie di tutto il mondo. Le nostre miscele FLAMEL nascono, vengono realizzate e imbottigliate ogni giorno nel nostro laboratorio. Produciamo anche il nostro ghiaccio, per garantire che i tuoi cocktail siano sempre perfettamente in temperatura. Siamo felici di cercare l'inafferrabile equilibrio perfetto nelle nostre ricette e speriamo che anche tu possa apprezzare i nostri drink!*

*Adalò*

*Quindò*

*Gionluca*

*Graci*



Several of the 0 Km ingredients come from our urban garden

Una parte degli ingredienti a Km 0 proviene dal nostro orto urbano

Watch the journey from garden to plate in 60 seconds

Guarda il viaggio dall'orto al piatto in 60 secondi



## TASTING JOURNEY

Do you want to get to know FLAMEL's style? Are you curious about new things? The best way is to order the tasting menu; let us guide you through our journey of discovery of our blends.

*Vuoi conoscere lo stile del Flamel? Ti incuriosiscono le novità? Il modo migliore è ordinare il menù degustazione; lasciati guidare attraverso il nostro percorso alla scoperta delle nostre miscele.*



### MIXOLOGY TASTING - 30

Three courses, total dose served 210 ml  
Average alcohol content 13% vol

*Tre corse, dose totale servita 210 ml  
Parte alcolica media 13% vol*

BEST ENJOYED  
ALONGSIDE OUR BITES  
TASTING MENU—TRY IT!

MEGLIO SE GUSTATO INSIEME  
AL NOSTRO BITES TASTING  
MENU—PROVALO!



### EXTENDED MIXOLOGY TASTING - 47

Five courses, total dose served 350 ml  
Average alcohol content 13% vol

*Cinque corse, dose totale servita 350 ml  
Parte alcolica media 13% vol*

# MIXOLOGY

## SIGNATURE

### BITTERINO DA PASSEGGIO - 16

**Bitter, strawberries, nettles, bay leaves | 5.8% vol**

An aperitif with a modern twist: the bitter-sweet contrast of the bitter complements the vegetal notes of nettles and bay leaves. The strawberry water for its part gives freshness to this blend, which is fantastic to drink without too much effort.

*Bitter, fragole, ortiche, alloro | 5.8% vol*

*Aperitivo dal piglio moderno: il contrasto dolce amaro del bitter integra le note vegetali di ortiche e alloro. L'acqua di fragole da parte sua regala freschezza a questa miscela, fantastica da bere senza troppo impegno.*

### FIOR D'UVA - 17

**FLAMEL vodka, white grapes, green apple, elderflower | 8.5% vol**

The tail end of summer brings magic: the grapes are fragrant and sweet, the apples are super fragrant and the elderflowers are ready, after a long maceration in sugar. Our vodka then lends the right character.

*FLAMEL vodka, uva bianca, mela verde, fiori di sambuco | 8.5% vol*

*La coda dell'estate regala prodotti magici: l'uva è profumata e dolcissima, le mele sono super fragranti e i fiori di sambuco sono pronti, dopo una lunga macerazione in zucchero. La nostra vodka dona poi il giusto carattere.*

### MR. MANDARINO - 17

**Re-distilled Appenzeller, mandarin, Sri Lanka black tea, patchouli | 8.6% vol**

Mandarin is that citrus fruit that brings everyone together: fresh, sweet and fragrant! Combined with black tea and patchouli, the blend acquires an exotic touch, but with Appenzeller that we re-distill, we return to the comfort of home.

*Appenzeller ridistillato, mandarino, tè nero Sri Lanka, patchouli | 8.6% vol*

*Il mandarino è quell'agrumo che mette d'accordo tutti: fresco, dolce e profumatissimo! Abbinato al tè nero e patchouli la miscela acquista un tocco esotico, ma con l'Appenzeller che ridistilliamo torniamo sereni nel comfort di casa.*

## CACAO MERAVIGLIAO - 17

**FLAMEL cocoa and vanilla distillate, lime, green tea kombucha, sencha and wild fennel | 8.5% vol**

Cocoa and vanilla: a great classic, the magic of distillation gives very elegant nuances. Finally, Japanese green tea kombucha flavoured with wild fennel will make it all the more enjoyable.

*FLAMEL distillato di cacao e vaniglia, lime, kombucha di tè verde, sencha e finocchietto selvatico | 8.5% vol*

*Cacao e vaniglia: un grande classico, la magia della distillazione regala poi sfumature elegantissime. Sarà infine il kombucha di tè verde giapponese aromatizzato con finocchietto selvatico a rendere il tutto più divertente.*

## MIRTILLI AL VENTO - 18

**Re-distilled Appenzeller, blueberries, vanilla, lime | 10.3% vol**

The combination of blueberries with vanilla pods is fresh and mouth-watering at the same time. Distilled, this bitter reveals balsamic aromas and unexpected vibes: it's like a Fruit Martini from 2000s London, brought to the crisp air of Ticino.

*Appenzeller ri-distillato, mirtilli, vaniglia, lime | 10.3% vol*

*L'unione dei mirtilli con i baccelli di vaniglia è fresca e golosa allo stesso tempo. Distillando l'Appenzeller si manifestano profumi balsamici e una vibra inaspettata: quasi un Fruit Martini della Londra anni 2000, trasportato nella frizzante aria del Ticino.*

## HALBANERA - 17

**FLAMEL Habanero Spirit, pomegranate, orange leaves and blossom | 9.3% vol**

We've found ourselves in front of a ready drink that reminded us of Tequila Sunrise evenings: the habanero gives the magic of its aromas, no spiciness! Pomegranate gives the acid part, leaves and orange blossom bring the vegetal elegance.

*FLAMEL Habanero Spirit, melograno, foglie e fiori d'arancio | 9.3% vol*

*Ci siamo trovati davanti ad un drink finito che ci ha ricordato le serate del Tequila Sunrise: il peperoncino habanero regala la magia dei suoi aromi, niente piccante! Il melograno dona la parte acida, foglie e i fiori d'arancio portano l'eleganza vegetale.*

# MIXOLOGY

## FLAMEL ICONS

### APERITIVO DI MAMMA - 16

**Bitter, friggitelto pepper, green mandarin, milky oolong tea | 7.5% vol**

The red of the bitter, the green of the pepper and the ideally white part of a semi-fermented tea give, as if by magic, a drink that can take us away from the working day with a comforting aroma.

*Bitter, peperone friggitelto, mandarino verde, tè milky oolong | 7.5% vol*

*Il rosso del bitter, il verde del peperone e la parte idealmente bianca di un tè semi fermentato danno, come per magia, un drink capace di farci staccare dalla giornata di lavoro con un aroma confortevole.*

### THE MARTINO CUP - 15

**Lemongrass, pink grapefruit, chamomile and homemade British gin | 11.5% vol**

Knowing people like Martino is useful to bring us back to a human dimension. His botanical garden is splendid, the result of a lot of work, a lot of passion and at the same time a kind of unscrupulous and increasingly rare lightness. Long live Bisbino!

*Lemongrass, pompelmo rosa, camomilla e homemade British gin | 11.5% vol*

*Conoscere persone come Martino è utile per riportarci in una dimensione umana. Il suo garden è splendido, frutto di tanto lavoro, tanta passione ed al contempo una sorta di spregiudicata e sempre più rara leggerezza. W il Bisbino!*

### 100% PAESÀ - 17

**Homemade absinthe, polline, origano, lime | 13% vol**

It was impossible not to pay tribute to the prince of Swiss spirits, absinthe. A flavour that elegantly straddles the Alps and the Mediterranean. A magical product that has always added touches of freshness and intensity to drinks.

*Assenzio homemade, polline, origano, lime | 13% vol*

*Non si poteva non rendere onore al principe dei prodotti alcolici svizzeri, l'assenzio. Un sapore elegantemente a cavallo tra le Alpi ed il Mediterraneo. Un prodotto magico che da sempre aggiunge tocchi di freschezza ed intensità ai drink.*

## APERITIFS & CONTEMPORARY CLASSICS

### HOUSE SPRITZ - 15

FLAMEL house bitter, prosecco DOC  
*FLAMEL house bitter, prosecco DOC*

### URBAN GARDEN HUGO #2 - 16

Abricotine du Valais, lemon balm, elderflower soda  
*Abricotine du Valais, melissa, Sambì Soda ai fiori di sambuco*

### ROSSINI - 17

Strawberries, rhubarb, Franciacorta Rosé, drops of FLAMEL Habanero spirit  
*Fragole, rabarbaro, Franciacorta Rosé, gocce di FLAMEL Habanero spirit*

### SWISS NEGRONI - 18

FLAMEL bitter mix, red vermouth, kina, FLAMEL British gin, Fernet  
*FLAMEL bitter mix, vermouth rosso, kina, FLAMEL British gin, Fernet*

### VESPER MARTINI - 16

FLAMEL Indian gin, FLAMEL Superlemon vodka, Kina, drops of mezcal  
*FLAMEL Indian gin, FLAMEL Superlemon vodka, Kina, gocce di mezcal*

### COSMOPOLITAN - 17

FLAMEL Superlemon vodka, triple sec, lime, cranberry  
*FLAMEL Superlemon vodka, triple sec, lime, cranberry*

### WHITE LADY #1 - 17

FLAMEL British gin, mint cream, triple sec, lime  
*FLAMEL British gin, creme de menthe, triple sec, lime*

### PORNSTAR MARTINI #2 - 17

FLAMEL British gin, passion fruit, lavender, lime, Alta Langa Pas Dosé  
*FLAMEL British gin, frutto della passione, lavanda, lime, Alta Langa Pas Dosé*

# MIXOLOGY

## HOUSE SPRIT HIGHBALL

### GIN & TONIC

- **FLAMEL BRITISH GIN · 15**  
Lemon and green cardamom, extremely fresh  
*Limone e cardamomo verde, freschissimo*
- **FLAMEL INDIAN GIN · 16**  
Double dose of juniper, bold, fresh, exuberant  
*Doppia dose di ginepro, deciso, fresco, esuberante*
- **FLAMEL HIMALAYAN GIN · 16**  
Round, spicy, with a light smoky note  
*Rotondo, speziato, con leggera nota affumicata*

### BLACK GARLIC & JALAPENO MULE · 17

FLAMEL black garlic & jalapeño spirit, lime, ginger beer  
*FLAMEL distillate di aglio nero e jalapeño, lime, ginger beer*

### GINGER LEMON · 16

FLAMEL Ginger spirit, bitter lemon, cucumber  
*FLAMEL Ginger spirit, bitter lemon, cetriolo*

## MOCKTAILS

### KARKADÈ · 12

Hibiscus, vanilla, vetiver  
*Ibisco, vaniglia, vetiver*

### LEMON VERBENA · 12

Strawberries, organic verbena, cypress  
*Fragole, verbena bio, cipresso*

### PEAR WATER · 12

Pear, elderflower, bergamot  
*Pera, sambuco, bergamotto*

### BLACK FIG · 13

Figs, Sri Lanka black tea, wild fennel  
*Fichi, tè nero Sri Lanka, finocchietto selvatico*

## SWISS GIN

FLAMEL BRITISH GIN - 10 40% vol

FLAMEL INDIAN GIN - 11 45% vol

FLAMEL HIMALAYAN GIN - 11 41% vol

BISBINO - 15 40% vol

OJO DE AGUA - 15 43% vol

BREIL PUR - 15 45% vol

XELLENT - 13 40% vol

## SWISS VODKA

ALPI PURE GRAIN VODKA - 10 40% vol

XELLENT RYE VODKA - 13 40% vol

Mixers and soft drinks accompanying our selection of Gins and Vodkas  
are served at a price of CHF 5.

*Le bibite in accompagnamento alla nostra selezione di Gin e Vodka  
sono servite al prezzo di CHF 5.*

# MIXOLOGY

## SWISS SINGLE MALT WHISKY

LANGATUN OLD DEER - 13 Sherry & chardonnay cask | 40% vol

LANGATUN OLD CROW - 16 Peated red wine cask | 46% vol

LANGATUN OLD WOODPECKER - 20 Organic chardonnay cask | 46% vol

LANGATUN AVO JAZZ SESSION - 23 Châteauneuf-du-Pape cask | 44% vol

OLD RIVER 7 yrs - 18 Swiss barrique cask | 45% vol

OLD RIVER 7 yrs - 22 Amarone single cask | 46% vol

SANTIS MALT SIGEL - 13 Beer cask | 40% vol

SANTIS MALT DREIFALTGKEIT - 15 Peated beer cask proof | 52% vol

## SWISS CORN & RYE WHISKEY

LANGATUN OLD EAGLE - 17 Rye single cask | 44% vol

MATTER SPIRIT N°3 - 22 Blended | 46% vol

MATTER SPIRIT N°7 - 18 61/39 corn/rye | 46.5% vol

MATTER SPIRIT N°8 - 20 Red wine cask rye | 50.2% vol

GOLDWAESCHER - 12 Pure rye virgin oak | 43% vol

## SWISS ABSINTHE

ARTEMISIA - CLANDESTINE BLANCHE - 9 53% vol

ARTEMISIA - LA CAPRICIEUSE BLANCHE - 10 72% vol

ARTEMISIA - ANGELIQUE VERTE - 11 68% vol

DUPLAIS BLANCHE - 9 60% vol

DUPLAIS VERTE - 11 68% vol

MANSINTHE VERTE by Marilyn Manson - 9 66.6% vol

BOSTON BUTTERFLY VERTE - 11 65% vol

BRUT D'ALAMBIC BLANCHE - 13 81.6% vol

## AMARO & DIGESTIVES

CASTELLO DI CANTONE - GRAPPA CH53 - 14 Chardonnay | 53% vol

CASTELLO DI CANTONE - GRAPPA UNGULUS - 18 Barrique 5 anni | 44% vol

AMARO GENEROSO - 8 21% vol

AMARO APPENZELLER - 8 29% vol

FERNET DEL FRATE ANGELICO - 13 44% vol

SANTIS MALT - MARWEES WHISKY CREAM - 9 18% vol

Absinthe is served in measures of 25 ml | *L'assenzio è servito in porzioni da 25 ml*  
Amaro & digestives are served in measures of 40 ml | *Amari & digestivi sono serviti in porzioni da 40 ml*

Prices are per person and in Swiss francs (CHF).

*I prezzi sono per persona ed in franchi svizzeri (CHF).*

In case of allergies or intolerances, please contact our team for information.

*In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al nostro team per qualsiasi informazione.*

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

*Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate*

1. Cereali, glutine | *Cereals, gluten*
2. Crostacei | *Crustacea*
3. Uova | *Eggs*
4. Pesce | *Fish*
5. Arachidi | *Peanuts*
6. Soia | *Soy*
7. Latte, lattosio | *Milk, Lactose*
8. Frutta a guscio, noci | *Treenuts, nuts*
9. Sedano | *Celery*
10. Senape | *Mustard*
11. Sesamo | *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa, solfiti | *Sulfurdioxide, sulfites*
13. Lupini | *Lupines*
14. Molluschi | *Shellfish*

*a* : contiene | *contains*

*b* : può contenere tracce | *may contain traces*