ristorante



ASINO

bar & ristorante

Herzlich willkommen
im Asino bar und ristorante

«Asino – Tradition trifft auf Geschmack»

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
können Sie unsere Mitarbeiter fragen,
die Ihnen gerne behilflich sind.

Der Jugendschutz verbietet den Verkauf
von Wein, Bier und Apfelwein an unter
16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und
Alcopops an unter 18-Jährige

Alle Preise verstehen sich in CHF und zzgl.
der gesetzlichen MwSt.

Fleischherkunft
Charcuterie: Italien
Rindfleisch: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Dorade (Zucht): Griechenland
Pulpo: FAO34 Atlantik & FAO27 Nordostatlantik
Lachs (Zucht): United Kingdom

Pinsa

11.30 – 21.30

Bella Italia 18 / 26
Sugo/Mozzarella/Parmaschinken
getrocknete Tomaten/Rucola
Basilikumpesto/Parmesan-
Buttermilchcreme

Diavola 16 / 23
Sugo/Mozzarella/Pikante
Salami/Zwiebeln/Nduja

Margherita al Pesto 12 / 18
Sugo/Mozzarella/Basilikum/Gelbes
Tomatengel/getrocknete Tomaten

Brezza Marina 18 / 26
Avocado-Creme/Salzzitrone
Rauchlachs/Rucola/
Basilikumpesto/Kapern

Winter-Caponata 16 / 23
Caponata/Mozzarella/Rucola
Pinienkerne Parmesan-
Buttermilchcreme/Basilikumpesto

Madonna 18 / 25
Avocado-Frischkäse/Balsamico
Randen Buttermilchpistaziensauce
Feigen/karamelisierte Pistazien

Ortolana 16 / 23
Sugo/Mozzarella/ Büffelmozzarella/Pinienkerne
Spinatcreme/Taggiasca Oliven
getrocknete Tomaten

Domingos`s Saison Spezial 18 / 27
Sugo/Mozzarella
Zitronenpoulet/Champignons
Trüffelstaub/Rucola/Chili

Alle Pinsas auch Glutenfrei erhältlich

Pasta

Waldpilz-Ravioli 29
Thymian Beurre Blanc/Kürbis
Pinienkerne

Spaghetti all Chitarra 29
Berner Bio Wagyu Beef Ragù
Berner Bio Wagyu Rind
Bio Tomaten/Rucola

Gnocchi 26
Piemonteser Haselnüsse
Lauch/Salzzitrone

Snacks

täglich 11:00 – 21:30

Snacks zum Teilen

Kichererbsenhumus 6
Tomaten/Basilikum/Olivenöl

Tzatziki 6
Dill/Minze/Rapskerne

Geräucherter Blumenkohldip 6
Sesam/Granatapfelblüte/Petersilie

Bio Frischkäse-Creme 6
Salzzitrone/Honig/Fichte

Oliventapenade 6
Olivenöl/Petersilie/Bourbon Vanille

Marinierte Oliven 6
Leichte Chilipaste/Schnittlauch/Thymian

Dreierlei Käse von Affineur Christoph Bruni 17.5
Schwarze Baumnuss/Mostarda

Fleischplättli 21.5
Parmaschinken/Coppa/
Piemonteser Salami

Fleisch & Käseplatte 26.5
Karamelisierte Pestobutter/Schwarze Baumnuss/Mostarda

Alle Snacks werden mit hausgemachtem Focaccia serviert

Dessert

Mini-Desserts aus der Vitrine – unser Servicepersonal berät dich gerne.

Zum Teilen.
Oder alleine geniessen.

di bis fr 11:30 – 14:00 und 17.00 – 21.30
sa 11.00 – 21.30

Hausgemachtes Rosmarin-Focaccia 8
Karamelisierte Pesto-Butter

Kartoffel-Chips 12
Parmesan/Trüffelespuma/Pfeffer

Zweierlei Kroketten 12
Parmaschinken/Geräucherter Käse/Paprika Aioli

Lingua di Suocera 12
Dreierlei Dips

Rindstatar 22
Parmesan-Trüffelespuma
Kirschpaprika/Focaccia
auch in Vegetarischer Variante

Bärner Balsamico-Rüebli 15
Rüebli-Jus/Haselnussgremolata
Kräutercreme

Dorade Ceviche 22
Tomatendressing/Jalapenocreme
Frittierter Knoblauch

Kürbis-Suppe 14
Arabica/Popcorn/Amaretto

Fattoush-Salat 14
Gurke/eingelegte Tomaten
Fladenbrot/Mini Romana/ Granatapfel

Caponata mit Wintergemüse & Büffelmozzarella 16
Pinienkerne/Basilikum/Rucola

Pulpo 22
Blumenkohlpüree/Paprika-Jus/Petersilie

Kräuter-Polpettine al Cacciatore vom Weiderind & Alpschwein 16
Bio Tomaten/Parmesancreme
Zitronenknusper

Bier

Unser Bier beziehen wir von der Brauerei «BrauKunst» aus Bern.

«Helles»	3dl	6
	5dl	8
«Märzen»	3dl	7
	5dl	9

Flaschenbier (33cl)

Weizen, Braukunst	5.5%	7
Session IPA, Braukunst	3,8%	7
Linie 0 – Tramdepot IPA	0,5%	7

Schaumwein

Duca di Dolle BRT 9
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Duca di Dolle Brut «BRT»
Glera, Verdiso, Perera
Venetien, ITA

CruPerdu Millesimato Franciacorta DOCG Brut, 2020 11
Pinot Nero, Chardonnay
Lombardei, ITA

Prosecco Rosé Marsuret brut Millesimato DOC 9
Pinot Nero
Venetien, ITA

Steinbock Zero Sparkling (alkoholfrei) 8
Riesling
Mosel, DE

Wein offen

Weiss

Pita Verdejo DO, 2024 8
Verdejo
Rueda, ES

Cuvée la pleine lune No 3 AOC, 2024 9
Chasselas, Petite arvine,
Sauvignon blanc
Wallis, CH

Parè Pecorino DOC Abruzzo, 2024 9
Pecorino
Abruzzen, ITA

Mâcon Chardonnay AOC «Tradition», 2022 9
Chardonnay
Burgund FRA

Rosé

Tour Campanets Rosé AOP Côteaux-d`Aix-en-Provence, 2024 8
Syrah, Grenache
Provence, FRA

Rot

Gekus Rosso IGP, 2021 9
Syrah, Sangiovese
Toscana ITA

Oro Rosso Cuvée Prestigio No2 , 2020 10
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Gamaret
Ticino, CH

Pita Finca La Bonera DO Rueda, 2022 9
Tempranillo
Rueda, ES

Flaschenweine

Weiss

Viognier DOP Vallegarcia, 2021 68
Viognier
Montes de Toledo, ES

Château Lestrille Capmartin, 2023 58
Sémillon, Sauvignon gris,
Sauvignon blanc
Bordeaux, FRA

Hämmerli Lorenz Chardonnay, 2022 59
Weingut Hämmerli
Bielersee, CH

Lieser Niederberg Helden GG QbA Mosel, 2024 96
Weinhaus Thanisch
Mosel, DE

Rot

Reserva de Familia DO Ribera del Duero, 2021 99
Bodegas Arrocal
Ribera del Duero, ES

ORSO Barbera d'Asti Superiore DOCG, 2022 72
Barbera
Piemont, ITA

Il RE Amarone della Valpolicella DOCG Marchesa Margherita, 2022 79
Casa Lupo
Valpolicella, ITA

Le Secret de Lestrille AOC Bordeaux Supérieur, 2018 72
Merlot
Bordeaux, FRA

Château la Rose Figeac AOC Pomerol, 2016 94
Château la Rose Figeac
Bordeaux - Pomerol, FRA

Beyra Tinta Roriz Red DOC, 2024 118
Rui Roboredo Madeira
Beira Interior, PT

Our seasonal Cocktails

ab 16:00

Whiteout 17
Koskenkorva Vodka, Kaffe,
Vanille, Oolong, Rahm
The Big Lebowski hätte ihn geliebt

Shigeki 18
Roku Gin, Szechuan Pfeffer,
Ingwer, Limette
Ein «Mule» mit japanischer Raffinesse

Cynamite 16
Cynar, Dubonnet, Brandy, Banane, Soda
Dieser «Highball» makes you going bananas

The Diplomat 18
Umeshu, Portwein, Rye,
Sesam, Mandelsirup
Komplex, vielschichtig & überraschend

Poire à Boire 18
Camus Cognac, Williams Birne,
Verjus, Rotwein
Make « New York Sour » great again !

Yellow SubRosemarine 17
Hepple Gin, Amaro, Rosmarin,
Schwarztee, Zitrone
«We all live in a Yellow SubRosemarine», oder wie war das noch gleich?

Shake my Tiki 17
Planteray Rum, Falernum,
Indian Sirup, Orangensaft
«Tiki-Taka» Taktik führte zu diesem Exotischen Erlebnis, bitte geniessen!

What the Fig? 18
Cognac, Baumnuss, Feige
Wer einen «Manhattan» mag wird diesen hier lieben!

Matcha Macchiato 18
Porcelain Mandarine Gin, Matcha,
Haselnuss, Limette
*«Hey Starb***k`s; Take this!!»*

Twisted Classic

ab 16:00

Sprezzatura 16
Gran Classico, Weisser Wermut, Feigen,
Prosecco
Herbstlicher Negroni Sbagliato

¡AY GÜEY! 18
BEÙ Mezcal, Tequila, Ancho Reyes,
Ingwer, Limette
Margeritas lieblings Margarita

Chaipirinha 17
Capucana Cachaça, Chai-sirup, Limette
Ein H(auch) anders als das Original

Haus Negroni 18
Zond 5 Mezcal, roter Wermut, Campari
Ein Negroni zum verweilen

Sharon 16
Pineau de Charentes,
Punt é mes, Campari
Der kleine Leichte zur Aufmunterung

Indian Summer 18
Tequila, Pflaume, Kina l`Aero d`Or
Leichter & eloquenter twist

Rose Cocktail 16
Fridas Kirsche, Himbeere, Dry Wermut
Wenn das kleine schwarze ein Drink wäre….

Disco Sour 17
1615 Pisco, Kamille,
Williams Birne, Limette
Someone once said
«no Pisco = no Disco!»

Our favorite Classics

ab 16:00

Penicillin 18
Monkey Shoulder Whisky, Honig, Ingwer, Zitrone

Old Cuban 17
Havanna 7 Rum, Minze, Limette, Franciacorta

Adonis 16
Amontillado Sherry, roter Wermut, Bitters

Too naked to be famous 18
Zond 5 Mezcal, Frank`s Chrüter, Bitter Aperitivo, Limette

Nachtvogel 18
Lagavulin 16 yrs., Portwein, Franciacorta

Clover Club 17
Henkes Gin, Himbeere, Zitrone, Zucker

Equality 17
Doorly's 12 Yrs, Creme de Cacao, Limette

Nuclear Daiquiri 18
Paranubes Rum, Chartreuse Vert, Limette, Zucker

Bobby Burns 17
Oban Whisky, roter Wermut, Bénédictine D.O.M. Likör, Bitters

Non. Alc. Cocktails

ab 16:00

NoGroni 14
Fluère, Jsotta Senza, Sober non.alc. Bitter

No. 0% 14
Fluère Agave, Passionsfrucht, Vanille, Palo Santo

The Dutchess 14
Fluère Botanical, Blutorange, Sparkling Tea

Basil 0.2 14
Fluère Botanical, Basilikum, Feigenblatt, Schaumwein

Spirituosen

ab 16:00

Tequila / Mezcal (4cl)		
Calle 23 Blaco	40%	15
Cascahuin Plata	48%	16
Cascahuin Tahona	42%	18
Padre Jaguares	40%	17
La Escondida (Sotol)	40%	16
Zond5	45%	14
Sherry / Port (5cl)		
Tio Pepe Fino	15%	9
La Tradicion PX	18,5%	12
La Tradicion Amontillado	19.5%	17
Graham's 10 yrs	20%	10
Graham's 20 yrs	20%	14
Grahams Fine White	19%	9
Brandy / Cognac /Calvados (4cl)		
Guarda Canton	36%	13
Vecchia Romagna	37,2%	12
Camus VSOP	40%	14
Louis de Lauriston	42%	12
Grappa / Wermut / Bitters (4cl)		
Grappa Romano Levi	42%	12
Dolin Blanc	16%	10
Dolin Dry	17,5%	10
Senera Rosso	17%	11
Cocchi	16%	10
Gran Classico	28%	10
Campari	25%	10
Select	17.5%	9
Montenegro	23%	10
Averna	29%	10
Cynar	16.5%	10
Fernet del Frate	44%	12
Gin (4cl)		
Morris (CH)	47%	14
Gintiane (CH)	41%	14
Orator Gin (CH)	40%	17
Deux Fréres (CH)	43%	13
Elephant's (GER)	45%	14
Henkes (NL)	37.5%	12
Tanqueray TEN (GB)	47,3%	13
Tanqueray Rangpur (SCO)	41%	14
Onde (ITA)	41%	15
Matte (CH)	42%	13
Hepple (SCO)	45%	15

Alkkemist (ESP)	40%	14
Matsui (JPN)	47%	15
Monkey 47 (GER)	47%	14
Den Sidste Dråbe (Den)	41%	14
Citadelle (FRA)	44%	14

Whisky (4cl)

Bourbon

Buffalo Trace	40%	14
Michter's	45,7%	16
Eagle Rare	45%	15
Woodford	43,2%	14

Rye

Michter's Rye	42,4%	17
Ezra Brook's	45%	14

Schottland

Ardbeg Ten	46%	16
Oban Little Bay	43%	18
Lagavulin 16 Yrs.	43%	20
McCallum 10Yrs.	46,5%	21
Arran Sherry Cask	55%	16
Arran Port Cask	50%	16
Caol Ila 12 Yrs.	43%	14

Japan

Nikka Miyagikyo	45%	31
Suntory Hakushu	43%	25
Yoichi Nikka	45%	21
Nikka Extra Marriage	51,4%	16

Irland

Waterfort the Cuvée	50%	18
Writer's Tears	40%	16

Rum (4cl)

Coruba (JAM)	37,6%	12
Paranubes Anjeo (MEX)	54%	16
Paranubes (MEX)	54%	16
Plantation (JAM)	48,4%	18
Goslings (BMU)	40%	14
Kiyomi (JPN)	40%	18
Lazy Dodo (MUS)	40%	16
Diplomatico Planas (VEN)	47%	14
Renegade Rum (GRD)	50%	16
Foursquare 2010 12 Yrs. (BRB)	60%	26
Doorly's XO (BRB)	43%	14
Probitas (JAM)	47%	14
Sampan (VN)	44,9%	16

Kaffee

Kaffee Espresso	4.5
Schale Cappuccino	5
Latte Macchiato Doppio Heisse Schoggi/Ovi	6
Chai Latte	7
Alle Getränke auch mit Hafermilch erhältlich	+ 0.50

Tee

Schwarz, Früchte, Grün, Minze, Vervein, Ingwer	5

Softgetränke

Hausgemachter Eistee	3.3dl	6
Eptinger Mineral mit/ohne	3.3dl 5dl	5 6.5
Bio-Limonaden aus Lausanne *von «Super Natural Club»* *Zitrone, Orange*	3.3dl	5
Bio Maté von «Super Natural Club»	3.3dl	7
Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Wasser, Bitter Lemon	2dl	5
Basilikum + Ingwer Limonade	3.3dl	6
Hopfenwasser	3.3dl	5



ASINO
bar & ristorante
Casinoplatz 2
3011 Bern
+41 31 311 90 30
info@asinoilbar.be
asinoilbar.be