

Asino bar e ristorante
Casinoplatz 2
3011 Bern

Telefon: 031 311 90 30

E-Mail: info@asinoilbar.be

www.asinoilbar.be



ASINO

bar & ristorante



Herzlich willkommen im Asino bar & ristorante

«Asino; Tradition trifft auf Geschmack»

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten können Sie unsere Mitarbeiter
fragen,
die Ihnen gerne auch bei Ihrer Wahl helfen.

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

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

Kaffee

Kaffee
Espresso
4,5.-

Schale
Cappuccino
5.-

Latte Macchiato
Doppio

Heisse Schoggi/Ovi
6.-

Alle Getränke auch mit Hafermilch erhältlich

Tee La Cucina

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

Softgetränke

Hausgemachter Eistee
3,3dl 6.-

Eptinger Mineral mit/ohne
3,3dl 5.- / 5dl 6.5.-

Bio-Limonaden aus Lausanne von «Super Natural Club»

Zitrone, Orange
3,3dl 6.-

Bio Maté von “Super Natural Club”
3.3 dl 7.-

Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Wasser, Bitter Lemon
2dl 5.-

Classic Cocktails

Ab 16Uhr

Too Naked to be Famous

Mezcal, Select, Chartreuse Jaune, Limette

18.-

Unser Twist eines Klassikers

Clover Club

Gin, Himbeere, Zitrone

17.-

Air-Mail

Rum, Honig, Limette, Schaumwein

Eine herbstliche Daiquiri variante

17.-

Tommy`s Margarita

Tequila, Limette, Agavennektar

17.-

Bijou

Gin, Chartreuse Verte, Wermut

17.-

Penicillin

Whisky, Ardbeg Ten, Ingwer, Honig,

18.-

Paper Plane

Bourbon, Amaro, Select, Zitrone

17.-

Haus Negroni

Seneca Wermut, Mezcal, Campari

18.-

Rauchig, herbal mit einer angenehmen Süsse

Apéro & Vorspeisen

16:30-21:45 / Samstag 11:30-20:00

Harissa Oliven

5.-/7.-

Tomaten Hummus

6.-

Espuma Dip Rohschinken & Parmesan-Trüffel

6.-

Auberginen Kaviar

6.-

Tapenade

6.-

Pizzabrot

Verfeinert mit Rosmarin und Olivenöl

6.-/8.-

Bruschetta mit Räucherlachs & Avocado Creme

18.-

Bruschetta

Tomaten, Basilikum Olivenöl, Rucola

12.5.-

Käseplatte

Eine Auswahl an Rohmilchkäse von Jumi aus dem Emmental

Mit Pickles & Feigensenf

16.-/24.5.-

Käse & Fleischplatte

Eine Auswahl an Rohmilchkäse & Trockenfleisch von Jumi aus dem Emmental

Mit Pickles & Feigensenf

18.-/28.5.-

Pinsa

16:30-21:45 / Samstag 11:30-20:00

“Hausgemachter luftig-knuspriger Pinsateig”

Margherita (veg)

Sugo, Mozzarella, Basilikum

12.5/17.5.-

Campagnola (veg)

Sugo, Büffelmozzarella, rote Pesto, Basilikum

16/21.-

Madonna (veg)

Frischkäse, Randen, Feigen, Avocado, Balsamico, Pistazien

16/21.5.-

Antipasti (veg)

Sugo, Tomaten, Parmesan, grillierte Aubergine & Zucchini Rucola

18.5/24.5.-

Bella Italia

Sugo, Büffelmozzarella, Rucola, Serranoschinken, Parmesan

18.5/24.5.-

Piccante

Sugo, scharfe Salami, Mozzarella, Basilikum

16 / 22.-

Asino Signatures

Ab 16Uhr

Karibik Punch

Rum, Quitte, Absinth, Falernum, Orgeat

17.-

Inspiziert von einem Mai Tai, fruchtig und leicht

The Grape Gatsby

Psico, Traubensaft, Verjus, Rosmarin

18.-

Edle Frucht in elegantem Glas

Passion

Bourbon, Passionsfrucht, Crème de Cacao

18.-

Exotisch & lieblich

Brandy Alexandrina

Camus Cognac, Tonkabohne, Kokos, Creme de cacao

16.-

Perfekter “after Dinner” Drink neu interpretiert

Negroni Herbtini

Rum, Espresso Herbtini, Wermut

17.-

Berry Good

Cachaca, Erbeere, Rosapfeffer

17.-

Fall`s Negroni

Campari, Dry Wermut, Vieille Prune, Honig

17.-

Fruchtig & herbstlicher Negroni Twist

0% Alkohol & 100% Geschmack

Ab 16Uhr

Spruce

Thymiansirup, Honig, Verjus, Hopfenwasser
13.-

NoGroni

Fluère Botanical, Jsotta senza, bitter
13.-

Non-Sbagliato

Fluère Botanical, Sober Bitter, Feigen, Schaumwein
13.-

Basil 0.2

Fluère, Basilikum, Zitrone, Schaumwein
14.-

Pizza

16:30-21:45 / Samstag 11:30-20:00

“Hausgemachter Pizzateig”

Buffalina (veg)

Sugo, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum
21.-

Siciliana

Sugo, Mozzarella, Sardellen, Zwiebeln, Oregano
18.-

Diavola

Sugo, Mozzarella, scharfe Salami, Blauschimmelkäse, Zwiebeln
20.-

Vegetariana (veg)

Basilikum Pesto, Mozzarella, grill Aubergine, Rucola, getrocknete Tomaten,
Parmesan
18.-

Dolce Vita

Mozzarella, Parmaschinken, Balsamico, Pistazien
21.-

Hauptgänge

16:30-21:45 / Samstag 11:30-20:00

Kürbissuppe

10.-/16.-

Tagliatelle al Ragù di cinghiale

26.5.-

Ossobuco

mit Risotto alla zucca arrostita

37.-

Risotto alla zucca arrostita

25.-

Brasato

mit Kartoffelstock

37.-

Panzanella Mama Mia

Tomaten, Peperoni, Brot, rote Zwiebeln, Celery, Gurke, Sizilianische Zitronen, Oliven

16.-/24.- (Burata + 8.- / Mit Crevetten + 9.-)

Vitello Tonnato New Style

Niedergegartes Kalbfleisch, Tuna Tataki, Kapern

24.-/34.-

Dessert

Piemontesisches Panna Cotta

Beeren, Granola und Caramel

12.-

Tiramisu & Cheesecake

12.-

Low ABV

Ab 16Uhr

Easy drinking; Leicht im Alkohol aber voller Geschmack. Perfekt zum Start, als Begleitung zu unsere Aperio Platte oder einer Pinsa

Sharon

Pineau des Charentes, Roter Wermut, Campari

16.-

Leichte Variante des Negroni

Shanghai Ice&Tea

Mandarin Gin, Limettensaft, Grapefruit Soda

17.-

Ein leichter Longdrink perfekt fürs «day drinking»

Basil 2.0

Birne, Basilikum, Prosecco

14.-

Wie ein Basil Smash einfach besser

Sprezzatura

Feigen, weisser Wermut, Gran Classico, Prosecco

17.-

Sbagliato ist Sommer Sprezzatura ist Herbst

Cherri Cherri Lady

Basler Langstieler, Rosmarin, Tonic

16.-

Kein G&T dafür mal anders (und besser)

Il Dottore

Campari, Yuzu, Zitronenpfeffer

17.-

Frisch & bitter und genial

Weiss

Flasche

Sarabande (2021)

Urs Hauser, Sauvignon Blanc, Piano di Magadino CH

55.-

Château Lestrille Capmartin (2020)

Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, Bordeaux FRA

62.-

Rot

Flasche

Barbaresco Basarin (2020)

Angelo Negro, Nebbiolo, Piemont ITA

77.5.-

Perlato del Bosco (2019)

Tua Rita, Sangiovese, Toscana ITA

73.5.-

Pintia (2019)

Toro DO Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

120.-

Barbaresco (2021)

Bruno Rocca, Nebbiolo, Piemont ITA

92.-

Bier

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

«Helles»

3dl 6.-/ 5dl 8.-

«Märzen»

3dl 7.-/ 5dl 9.-

Flaschenbier (33cl)

Cassis

7.-

Session IPA, Braukunst

7.-

Schaumwein

Duca di Dolle BRT

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG mit lebhafter Perlage, hergestellt aus Glera-, Verdiso- und Perera-Trauben.

Angenehm, frisch, gut strukturiert und schmackhaft.

Rebsorten: 90% Glera, 5% Verdiso, 5% Perera

1dl 9.-/ Flasche 58.-

Marsuret "Sui Lieviti"

Der Prosecco Superiore DOCG Marsuret Brut Nature Col Fondo "Sui Lieviti" zeichnet sich durch frische fruchtige und blumige Noten aus, angereichert durch die charakteristischen Gärungsaromen von Brioche.

1dl 12.- / 66.- Flasche

Casa Terriera

Prosecco Superiore DOCG Casa Terriera Extra Dry ist ein eleganter Schaumwein von raffinierter Qualität, Seine zarten Aromen von Apfel und weissen Früchten verleihen ihm eine herrliche Frische. Am Gaumen präsentiert er sich lebhaft und dennoch sanft, mit exotischen Anklängen und einer blumigen Note.

Rebsorte: 100% Glera

Flasche 62.5.-

Marsuret Rose

Ein eleganter Schaumwein (Brut) mit feiner und anhaltender Perlage. Dieser Roséwein aus ausgewählten Trauben ist voller Highlights und hat einen intensiven Duft nach roten Früchten.

100% Pinot Noir

1dl 9.-/ Flasche 58.-

Steinbock (Alkoholfrei Schaumwein)

1dl 8.-

Weine

Weiss

Guilhem

Grenache blanc, Terret blanc, Sauvignon blanc Languedoc-Roussillon FR

1dl 7.-/Flasche 42.-

Merlot Bianco

Terra Alte DOC, Gialdi Ticino CH

1dl 8.-/Flasche 48.-

Paré

Pecorino, Abruzzan ITA

1dl 9.-/Flasche 54.-

Chablis (2022)

Alain Geoffroy, Chardonnay, Burgund FRA

1dl 10.-/ Flasche 60.-

Rosé

Peyrassol

Cinsault, Grenache, Syrah, Reserve des Templiers Provence FR

1dl 8.-/Flasche 48.-

Rot

Gekus Rosso IGP

Syrah, Sangiovese Toscana ITA

1dl 10.-/Flasche 61.-

ÉO Noir 2022

Gamaret, Merlot, Rheinau CH

1dl 11.-/Flasche 66.-

Ripasso Valpolicella

Calssico Superiore Venetien ITA

1dl 9.-/Flasche 54.-

