



bar



# ASINO

bar & ristorante

**ASINO**

**bar & ristorante**

Casinoplatz 2

3011 Bern

+41 31 311 90 30

[info@asinoilbar.be](mailto:info@asinoilbar.be)

[asinoilbar.be](http://asinoilbar.be)



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.

## Pinsen

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Regina Margherita</b>                                         | 17  |
| Pomodoro, Mozzarella, Basilico                                   |     |
| <b>Madonna stagionale</b>                                        | 22  |
| Pomodoro, Spinat, Formaggini,<br>Birne, Bio Waldhonig            |     |
| <b>Formaggiosa</b>                                               | 23  |
| Mozzarella, Gorgonzola,<br>Provola affumicata, Parmigiano        |     |
| <b>O Sole Mio</b>                                                | 24  |
| Mozzarella, Taggiasca Oliven,<br>Datterini, Sardellen, Oregano   |     |
| <b>Bella Italia</b>                                              | 25  |
| Pomodoro, Mozzarella,<br>Prosciutto Crudo,<br>Parmigiano, Rucola |     |
| <b>Diavola</b>                                                   | 22  |
| Pomodoro, Mozzarella,<br>Salami piccante, Basilico, Zwiebeln     |     |
| <b>Pinsa piccola</b>                                             | – 4 |



## Snacks

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Harissa Oliven</b>                                                | 6       |
| <b>Tomaten Hummus</b>                                                | 6       |
| <b>Parmesan – Trüffel Espuma</b>                                     | 6       |
| <b>Baba Ganoush</b>                                                  | 6       |
| <b>Tapenade</b>                                                      | 6       |
| <b>Foccacia – Tomaten Chutney</b>                                    | 6       |
| <b>Bruschetta – Tomaten, Pesto, Rucola</b>                           | 10      |
| <b>Käseplättli</b>                                                   | 16 / 24 |
| Tomaten Chutney, Taleggio,<br>Pecorino, Ricotta, Mostarda            |         |
| <b>Fleischplättli</b>                                                | 18 / 28 |
| Prosciutto Crudo, Salami del Piemonte,<br>Coppa, Pickles hausgemacht |         |
| <b>Kleines Asino Rindstatar<br/>Domingo Style</b>                    | 24      |
| Parmesan-Trüffel Espuma,<br>Peperoni Perlen, Rucola, Foccacia        |         |

*Alle Snacks werden mit  
hausgemachtem Foccacia serviert*

## Low ABV

*Easy drinking; Leicht im Alkohol aber  
voller Geschmack. Perfekt zum Start, als  
Begleitung zu unserer Apero Platte oder  
einer Pinsa – ab 16 Uhr*

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Sprezzatura</b>                                                                                               | 17 |
| Weisser Wermut, Gran Classico,<br>Feigen, Prosecco<br><i>Sbagliato ist Sommer<br/>Sprezzatura ist Winter</i>     |    |
| <b>Bambo</b>                                                                                                     | 17 |
| Tio Pepe Fino Sherry,<br>weisser Wermut, Orangen bitters<br><i>Frisch, komplex &amp; genial</i>                  |    |
| <b>Sharon</b>                                                                                                    | 16 |
| Pineau des Charentes,<br>Roter Wermut, Campari<br><i>Leichte, fruchtige Variante des Negroni</i>                 |    |
| <b>Gintiane</b>                                                                                                  | 17 |
| Gin, Feigenblätter, Palo Santo<br><i>Süffig und erquickend</i>                                                   |    |
| <b>Shanghai Ice&amp;Tea</b>                                                                                      | 17 |
| Mandarin Gin, Limettensaft,<br>Grapefruit Soda<br><i>Ein leichter Longdrink,<br/>perfekt fürs «day drinking»</i> |    |
| <b>The Grape Gatsby</b>                                                                                          | 18 |
| Pisco, Traubensaft, Verjus, Rosmarin<br><i>Edle Frucht in elegantem Glas</i>                                     |    |



---

## Asino Signatures

Ab 16Uhr

### **Apple OF** 17

Alter Apfel, Honig Whisky, Zimtsirup  
*Ein Old Fashioned welcher Spass macht*

### **d`Quitte** 17

Ferdinand`s Saar Gin, Quitte, Honig, Soda  
*Leichter Gin Fizz mit schöner Quitte*

### **Esperanza** 17

Rum, Kokosnuss, Espresso  
*Exotischer Espresso Martini*

### **Negroni Herbtini** 17

Rum, Espresso Herbtini, Wermut  
*Twist eines Klassikers aus meiner Lieblingsbar «Tales» in Zürich*

### **Painkiller** 17

Bourbon, Mandarine, Zimt  
*Ein winterlicher «Punsch»*

### **False Negroni** 17

Campari, Dry Wermut, Vieille Prune, Honig  
*Harmonisch & herbstlicher Negroni Twist*

### **Smokey Cherry** 17

Bourbon, Scotch, Amarena Kirsche  
*Rauchig, fruchtig zum geniessen*

---

## Spirituosen

### **Whisky (4cl)**

#### **Japan**

|                 |     |    |
|-----------------|-----|----|
| Nikka Taketsuru | 43% | 16 |
| Nikka Miyagikyo | 45% | 31 |
| Suntory Hakushu | 43% | 25 |

#### **Irland**

|                     |     |    |
|---------------------|-----|----|
| Waterfort the Cuvée | 50% | 18 |
|---------------------|-----|----|

### **Rum (4cl)**

|                          |       |    |
|--------------------------|-------|----|
| Coruba                   | 40%   | 12 |
| Paranubes Anjeo (Mexico) | 54%   | 16 |
| Paranubes (Mexico)       | 54%   | 16 |
| Plantation (Jamaica)     | 48,4% | 18 |
| GoslingS (Bermuda)       | 40%   | 14 |
| Clarín Le Rocher (Hat)   | 50%   | 15 |
| Clément (Martinique)     | 40%   | 23 |
| Teeda 5 Yrs. (Japan)     | 40%   | 20 |
| Kiyomi (Japan)           | 40%   | 18 |
| Lazy Dodo (Mauritius)    | 40%   | 16 |
| Abuelo Anjeo (Panama)    | 40%   | 14 |
| Diplomatico Mantuano     | 40%   | 14 |
| Diplomatico Planas       | 47%   | 14 |



## Spirituosen

### Gin (4cl)

|                        |       |    |
|------------------------|-------|----|
| Morris (CH)            | 47%   | 14 |
| Gintiane (CH)          | 41%   | 14 |
| Orator Gin (CH)        | 40%   | 17 |
| Deux Frères (CH)       | 43%   | 13 |
| Elephant's (GER)       | 45%   | 14 |
| Henkes (NL)            | 37.5% | 12 |
| Tanqueray TEN (GB)     | 47,3% | 13 |
| Matte (CH)             | 42%   | 13 |
| Hepple (SCO)           | 45%   | 15 |
| Alkkemist (ESP)        | 40%   | 14 |
| Matsui (JPN)           | 47%   | 15 |
| Monkey 47 (GER)        | 47%   | 14 |
| Den Sidste Dräbe (Den) | 41%   | 14 |

### Whisky (4cl)

#### Bourbon

|               |       |    |
|---------------|-------|----|
| Buffalo Trace | 40%   | 14 |
| Maker's Mark  | 45%   | 15 |
| Michter's     | 45,7% | 16 |
| Jefferson's   | 45,1% | 26 |

#### Rye

|               |       |    |
|---------------|-------|----|
| Michter's Rye | 42,4% | 17 |
| Jack Daniel's | 50%   | 15 |

#### Schottland

|                 |       |    |
|-----------------|-------|----|
| Ardbeg Ten      | 46%   | 16 |
| Oban            | 43%   | 18 |
| Lagavulin 16    | 43%   | 18 |
| McCallum 10Yrs. | 46,5% | 21 |

## Classic Cocktails

Ab 16 Uhr

### Too Naked to be Famous 18

Mezcal, Select, Chartreuse Jaune,  
Ananas, Limette

### Haus Negroni 18

Seneca Wermut, Mezcal, Campari

### Brandy Alexandrina 17

Camus Cognac, Tonkabohne,  
Kokos, Creme de Cacao

### Tommy's Margarita 18

Tequila, Limette, Agavennektar

### Clover Club 17

Gin, Himbeere, Zitrone

### Paper Plane 17

Bourbon, Amaro, Select, Zitrone

### Penicillin 18

Whisky, Ardbeg Ten, Ingwer, Honig,

### Bijou 17

Gin, Chartreuse Verte, Wermut



## 0% Alkohol & 100% Geschmack

16 Uhr

### **Spruce** 13

Thymiansirup, Verjus,  
Hopfenwasser

*Unser Drink für die Geniesser  
ohne den Rausch*

### **NoGroni** 13

Fluère Botanical, Jsotta senza, Bitter  
*Wie sein weltbekanntes Pendant ein  
perfekter Drink für jeden Zeitpunkt.*

### **Basil 0.2** 14

Fluère, Basilikum, Zitrone, Schaumwein  
*Wie ein sprudelnder Basil-smash*

### **Placebo** 13

Mandarine, Amber, Rum 0.0%  
*Rauchig, frisch und komplex*

## Spirituosen

### **Tequila / Mezcal (4cl)**

|                      |     |    |
|----------------------|-----|----|
| Calle 23 Blaco       | 40% | 15 |
| Calle 23 Reposado    | 40% | 15 |
| Cascahuin Plata      | 48% | 14 |
| El Jimador           | 38% | 14 |
| Padre Jaguares       | 40% | 17 |
| La Escondida (Sotol) | 40% | 16 |
| Zond5                | 45% | 14 |

### **Sherry / Port (5cl)**

|                          |       |    |
|--------------------------|-------|----|
| Tio Pepe Fino            | 15%   | 9  |
| Lustau PX                | 17%   | 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 (2 cl) | 42%   | 12 |
| Dolin Blanc               | 16%   | 8  |
| Dolin Dry                 | 17,5% | 8  |
| Seneca Rosso              | 17%   | 11 |
| Cocchi                    | 16%   | 10 |
| Gran Classico             | 28%   | 10 |
| Campari                   | 25%   | 8  |
| Select                    | 17.5% | 9  |
| Montenegro                | 23%   | 10 |
| Averna                    | 29%   | 10 |
| Cynar                     | 16.5% | 8  |
| Fernet Branca             | 44%   | 10 |



## Bier

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

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

### Flaschenbier (33cl)

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Pale Ale               | 7   |
| Session IPA, Braukunst | 7   |
| Chopfab Freibier 0,5%  | 6.5 |

## Softgetränke

|                                                                                   |       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| Hausgemachter Eistee                                                              | 3.3dl | 5   |
| Eptinger Mineral<br>mit/ohne                                                      | 3.3dl | 5   |
|                                                                                   | 5dl   | 6.5 |
| <i>Bio-Limonaden aus Lausanne<br/>von «Super Natural Club»</i><br>Zitrone, Orange | 3.3dl | 5   |
| <i>Bio Maté von<br/>«Super Natural Club»</i>                                      | 3.3dl | 7   |
| Ginger Beer, Ginger Ale,<br>Tonic Wasser, Bitter Lemon                            | 2dl   | 5   |

## 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 Lestrilie Capmartin, 2023** 58  
Sémillon, Sauvignon gris,  
Sauvignon blanc  
Bordeaux, FRA

### Rot

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

**Le Secret de Lestrilie AOC  
Bordeaux Supérieur, 2018** 72  
Merlot  
Bordeaux, FRA