



bar



ASINO

bar & ristorante

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

Pinsa

di bis fr 16.00 – 21.30, sa 11.00 – 21.30

Madonna –	21 / 25
Asino Signature Pinsa (veg) Randen, Avocado, Frischkäse, Feigen, Balsamico, Pistazien	
Margherita (veg)	13 / 17
Sugo, Mozzarella, Basilikum	
Ortolana (veg)	18 / 22
Sugo, Burratini, roter Pesto, Jungspinat, Taggiasca Oliven, Pinienkerne, getrocknete Tomaten	
Verdure fresche di stagione (veg)	18 / 22
Sugo, Mozzarella, Grüner Spargel, Cherry Tomaten, Basilikum, Erbsensprossen, rote Zwiebel, Creme Fraîche	
Bella Italia	21 / 25
Sugo, Mozzarella, Datterini Tomaten, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	
Diavola	18 / 22
Sugo, Salami piccante, Mozzarella, Zwiebeln	
Brezza Marina	21 / 25
Creme Fraîche, schottischer Rauchlachs, Avocado, Kapern, Rucola, Pesto, Limette	
Dodo's Saisonale Pinsa	20 / 24
Sugo, Mozzarella, Luganighe, Erbsen, Bärlauchpesto	



Snacks

täglich 16:00 – 21:30

Harissa Oliven	6
Tomaten Hummus	6
Parmesan – Trüffel Espuma	6
Baba Ganoush	6
Tapenade	6
Pinsabrot – Tomaten Chutney, Parmesan	7
Bruschetta – Tomaten, Pesto, Rucola	10
Käseplättli	16 / 24
Taleggio, Pecorino, Ricotta, Tomaten Chutney, Mostarda	
Fleischplättli	18 / 28
Prosciutto Crudo, Salami del Piemonte, Coppa, Pickles hausgemacht	

*Alle Snacks werden mit
hausgemachtem Foccacia serviert*

Fresh & Low ABV

Sherminator	17
Grapefruit, Wermut, Bitter, Prosecco	
Will.i.am`s	16
Williams Birne, Basilikum, Prosecco	
Gintiane	17
Gin, Palo Santo, Feigenblattsoda	
Italian Sunshine	16
Weisser Wermut, Bergamotte, Rosmarin	
Tonka Tango	17
Pisco, Tonkabohne, Rhabarber	
Dragon`s Whisper	17
Sake, Litchi, Jasmin	
French 69	16
Vodka, Lavendel, Franciacorta	
Shanghai Ice & Tea	17
Mandarine Gin, Zitrone, Grapefruit	



Signature Drinks

Sharon	17
Pineau de Charentes, Campari, roter Wermut	
Going Bananas	18
Cognac, Banane, Gingerbeer	
Pisco Martini	17
Pisco, Dry Wermut, Himbeer Condiment	
Day-quiri	17
Rum, Aprikose, Zitronenthymian	
Kentucky Highball	17
Bourbon, Pfirsich, Shiso	
Oaxacan Highball	18
Mezcal, Passionsfrucht, Wasabi	
Mango-Lada	18
Rum, Mango, Kokosnuss	
Horchata	18
Rum, Reismilch, Vanille, Zimt	



Softgetränke

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

Classic Cocktail

Haus Negroni Senera Wermut, Mezcal, Campari	18
Jasmin Sloe Gin, Orangen Likör, Bitter Apéritiv, Zitrone	17
Pornstar Martina Vodka, Vanille, Passionsfrucht	18
Gimlet Gin, Limetten Cordial, Gurke	17
Tommy`s Margarita Tequila, Agave Nektar, Limette	18
Old Cuban Dark Rum, Minze, Limette, Franciacorta	17
Bamboo Fino Sherry, Weisser Wermut, Orangen Bitters	17
Beavers Neck Beaver`s Dram Whisky, Ginger Ale, Angostura	17
Paloma Tequila, Grapefruit, Zitronengras	18
Chrysanthemum Dry Wermut, Benedictine (Honig&Kräuter), Absinth, Bitters	17



Non. Alc. Cocktails

Basil.02	14
Fluere non. Gin, Basilikum, Feigenblattsoda	
Souvenir du Rosé	14
Sonnen Verjus, Rhabarber, Lavendel	
Give me some Thyme	14
Sonnen Verjus, Zitronenthymian, Aprikose	
No.0%	14
Non. Mezcal, Passionfrucht, Vanille, Palo Santo, Chilli	
Hopfetorpedo	14
Fluere non. Rum, Hopfenwasser, Zitronengras, Kaffirlimette	
NoGroni	15
Fluère Botanical, Jsotta senza, Bitter	

Hepple (SCO)	45%	15
Alkkemist (ESP)	40%	14
Matsui (JPN)	47%	15
Monkey 47 (GER)	47%	14
Den Sidste Dråbe (Den)	41%	14

Whisky (4cl)

Bourbon

Buffalo Trace	40%	14
Michter's	45,7%	16
Jefferson's	45,1%	26
Eagle Rare	45%	15

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

Japan

Nikka Miyagikyo	45%	31
Suntory Hakushu	43%	25
Yoichi Nikka	45%	21

Irland

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

Rum (4cl)

Coruba (Jamaica)	37,6%	12
Paranubes Anjeo (Mexico)	54%	16
Paranubes (Mexico)	54%	16
Plantation (Jamaica)	48,4%	18
Goslings (Bermuda)	40%	14
Clarín Le Rocher (Haiti)	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 Venezuela	40%	14
Diplomatico Planas Venezuela	47%	14



Spirituosen

Tequila / Mezcal (4cl)

Calle 23 Blaco	40%	15
Calle 23 Reposado	40%	15
Cascahuin Plata	48%	16
El Jimador	38%	13
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%	10
Dolin Dry	17,5%	10
Seneca 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%	8
Fernet Branca	44%	10

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

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
Linie 0 – Tramdepot Märzen	7

Schaumwein

Duca di Dolle BRT	9
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Duca di Dolle Brut «BRT» Glera, Verdiso, Perera Venetien, ITA	

CruPerdu Millesimato Franciacorta D.O.C.G. Brut, 2020	11
Pinot Nero, Chardonnay Lombardei, ITA	

Prosecco Rosé Marsuret brut Millesimato D.O.C.	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

Rot

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

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