



ristorante



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.

Kaffee

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

Tee La Cucina

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

Softgetränke

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



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	40%	14
Venezuela		
Diplomatico Planas Venezuela	47%	14

Lunch und Dinner

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

Blattsalat vom Markt

Balsamico Dressing, Croûtons 8

Frühlings Suppe

9 / 14

Erbsen, Frühlingskräuter, Zitronenpfeffer

Mama Mia Panzanella Salat

18 / 26

Domingo Style

Cherry Tomaten, Peperoni, geröstetes Brot, rote Zwiebel, Gurken, Sizilianische Zitrone, Oliven, Burratini, Tomaten Chutney, Rucola
+ schottischer Rauchlachs +9

Grüner Spargel

18

Gemüse-Radieschen Vinaigrette, Parmesan-Trüffel-Espuma, Jungspinat
+Parmaschinken +9
+schottischer Rauchlachs +9

Quiche Dolce Vita

15

Spinat, Ricotta, Tomaten Chutney
+schottischer Rauchlachs +9

Asino Rindstartar Domingo Style

24 / 34

Parmesan-Trüffel-Espuma, Peperoni Perlen, Rucola, Foccacia

Taglierini mit Berner Bio

29

Wagyu Beef Ragù

Fregola Sarda

32

Crevetten, Chorizo, Erbsen, Cherry Tomaten, Bärlauch Pesto

Vitello Tonnato New Style

24 / 34

Kalbfleisch niedergegart, Thunfischsauce, Tuna Tataki, Kapern, Rucola

Poulet Cacciatore

18

Sauerrahm-Kartoffelstampf



Pinsa

di bis fr 11:30 – 14:00 und 17.00 – 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, Zwiebeln,
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

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



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, Chill	
Hopfetorpedo	14
Fluere non. Rum, Hopfenwasser, Zitronengras, Kaffirlimette	
NoGroni	13
Fluère Botanical, Jsotta senza, Bitter	

Snacks

täglich 11:00 – 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*

Margherita (veg)	13 / 17
Sugo, Mozzarella, Basilikum	
Madonna – Asino Signature Pinsa (veg)	21 / 25
Randen, Avocado, Frischkäse, Feigen, Balsamico, Pistazien	
Süsse Versuchungen	
Coda d'aragosta alla vaniglia	6
Cannolo siciliano alla ricotta	6
Tiramisù Asino Limoncello	8
Amaretti	5



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 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	

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	



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	

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

Classic Cocktail

Haus Negroni 18

Seneca Wermut, Mezcal, Campari

Jasmin 17

Sloe Gin, Orangen Likör,
Bitter Apéritiv, Zitrone

Pornstar Martina 18

Vodka, Vanille, Passionsfrucht

Gimlet 17

Gin, Limetten Cordial, Gurke

Tommy`s Margarita 18

Tequila, Agave Nektar, Limette

Old Cuban 17

Dark Rum, Minze, Limette, Franciacorta

Bamboo 17

Fino Sherry, Weisser Wermut,
Orangen Bitters

Beavers Neck 17

Beaver`s Dram Whisky,
Spiced Ginger Ale, Angostura

Paloma 18

Tequila, Grapefruit, Zitronengras

Chrysanthemum 17

Dry Wermut, Benedictine
(Honig&Kräuter), Absinth, Bitters