

bar



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.

Fresh & Low ABV

ab 16:00

Sherminator Grapefruit, Wermut, Bitter, Prosecco <i>Grapefruit + Sbagliato = extra Spass</i>	16
Will.i.am`s Spritz Birne, Basilikum, Prosecco <i>Sommer im Glas</i>	16
Gintiane Gin, Palo Santo, Feigenblatt Soda <i>Süffig & erquickend</i>	17
French 69 Vodka, Lavendel, Franciacorta <i>Blumig & Bubbly</i>	16
Tonka Tango Pisco, Rhabarber, Tonkabohne <i>Pisco Sour mit Ferienflair</i>	17
Dragon`s Whisper Sake, Litschi, Jasmin	17
Shanghai Ice&Tea Mandarine Gin, Grapefruit, Zitrone <i>Iced Tea for grown ups</i>	17



Signature Drinks

ab 16:00

Sharon Pineau de Charentes, Campari, roter Wermut <i>Komplex im Aroma, sanft im Gaumen</i>	16
Going Bananas Cognac, Banane, Gingerbeer <i>Ein «Mule» mit extra kick</i>	17
Tuscanien Breeze Onde Gin, Arve, Wermut, Cedro Zitrone <i>Salzig & frisch, wie eine Meeresbrise</i>	17
Pisco Martini Pisco, Dry Wermut, Himbeer Condiment <i>Trocken, stark und wunderbar</i>	17
Oaxacan Sour Mezcal, Passionsfrucht, Wasabi <i>Rauchig, exotisch, spicy</i>	18
Day-quiri Rum, Aprikose, Zitronenthymian <i>Daiquiri goes Walliser Alpen</i>	17
Kentucky Madness Bourbon, Pfirsich, Shiso <i>Pfirsich, pfeffrig, pfunderbar</i>	17
Mango-Lada Rum, Mango, Kokosnuss <i>Mango Lassi mit Schuss</i>	18
Horchata Rum, Reismilch, Vanille, Zimt <i>Lieblich & süss, wie eine Umarmung</i>	18
Caipi-uaçu Pisco, Cachaça, Cupuaçu, Limette, Minze <i>Weisse Schokolade & Melone = ab in den Süden!</i>	17

Classic Cocktail

ab 16:00

Jasmin Sloe Gin, Orangen Likör, Bitter Apéritiv, Zitrone	17
Nachtvogel Lagavulin 16, Portwein, Franciacorta	17
Pornstar Martina Vodka, Vanille, Passionsfrucht	18
Gimlet Gin, Limetten Cordial, Gurke	16
Tommy`s Margarita Tequila, Agave Nektar, Limette	18
Clover Club Gin, Himbeere, Zitrone	18
Old Cuban Havana 7, Minze, Limette, Franciacorta	17
Bamboo Fino Sherry, Weisser Wermut, Orangen Bitters	16
Beavers Neck Beaver`s Dram Whisky, Spiced Ginger Ale, Angostura	17
Paloma Tequila, Grapefruit, Zitronengras	18
Chrysanthemum Dry Wermut, Benedictine (Honig&Kräuter), Absinth, Bitters	17
Pisco Sour Pisco, Limette, Zucker	18
Too naked to be Famous Mezcal, Select, Frank`s Chrüter, Limette	18
South Side Upside-down Gin, Minze, Limette, Zucker	17
Praying Mantis Monkey Shoulder, Ardbeg, Honig, Ingwer, Gran Classico	18



Non. Alc. Cocktails

ab 16:00

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

Bier

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

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

Flaschenbier (33cl)

Erdbeergose (Fruchtbier)	4.5%	7.5
Session IPA, Braukunst		7
Linie 0 – Tramdepot IPA	0,5%	7

Schaumwein

Duca di Dolle BRT Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Duca di Dolle Brut «BRT» Glera, Verdiso, Perera Venetien, ITA	9
CruPerdu Millesimato Franciacorta D.O.C.G. Brut, 2020 Pinot Nero, Chardonnay Lombardei, ITA	11
Prosecco Rosé Marsuret brut Millesimato D.O.C. Pinot Nero Venetien, ITA	9
Steinbock Zero Sparkling (alkoholfrei) Riesling Mosel, DE	8



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 Lestritte 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 Lestritte AOC
Bordeaux Supérieur, 2018** 72
Merlot
Bordeaux, FRA



Spirituosen

ab 16:00

Tequila / Mezcal (4cl)

Calle 23 Blaco	40%	15
Calle 23 Reposado	40%	15
Cascahuin Plata	48%	16
El Jimador	38%	13
Padre Juares	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	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 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
Tanqueray Rangpur (SCO)	41%	14
Onde (ITA)	41%	15
Matte (CH)	42%	13
Hepple (SCO)	45%	15

Alkchemist (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
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
Arran Sherry Cask	55%	16
Arran Port Cask	50%	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
Clément (MTQ)	40%	23
Teeda 5 Yrs. (JPN)	40%	20
Kiyomi (JPN)	40%	18
Lazy Dodo (MUS)	40%	16
Abuelo Anjeo (PAN)	40%	14
Diplomatico Mantuano (VEN)	40%	14
Diplomatico Planas (VEN)	47%	14
Renegade Rum (GRD)	50%	16



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» Zitrone, Orange</i>	3.3dl	5
<i>Bio Maté von «Super Natural Club»</i>	3.3dl	7
Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Wasser, Bitter Lemon	2dl	5



Snacks

täglich 16:00 – 21:30

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

*Alle Snacks werden mit
hausgemachtem Foccacia serviert*

Pinsa

11.30 – 21.30

Dodo's saisonale Pinsa Spicy BBQ Chicken und Sugo, Artischocken, Burratini und Basilikum	17 / 23
Margherita (veg) Sugo, Mozzarella, Basilikum	12 / 17
Ortolana (veg) Sugo, Burratini, roter Pesto, Mozzarella, Jungspinat, Taggiasca Oliven, Pinienkerne, getrocknete Tomaten	16 / 22
Verdure fresche di stagione (veg) Sugo, Mozzarella, Artischocken, Basilikum, Peperoni, Aubergine, Zucchetti, Zwiebeln, Creme Fraîche	16 / 22
Bella Italia Sugo, Mozzarella, Datterini Tomaten, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	18 / 25
Diavola Sugo, Salami piccante, Mozzarella, Zwiebeln	16 / 22
Brezza Marina Creme Fraîche, schottischer Rauchlachs, Avocado, Kapern, Rucola, Pesto, Limette	18 / 25
Madonna (veg) Randen, Avocado, Frischkäse, Feigen, Balsamico, Pistazien	18 / 25



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