

ristorante



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.

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

Erfrischende kalte Gazpacho

9 / 14
Tomaten, Peperoni, Gurken
und Kräuteröl

Mama Mia Panzanella Salat Domingo Style (Brotsalat)

16 / 24
Cherry Tomaten, Peperoni,
geröstetes Brot, rote Zwiebel,
Gurken, Sizilianische Zitrone, Oliven,
Burratini, Tomaten Chutney, Rucola
+ schottischer Rauchlachs +9

Thunfisch Carpaccio

24
Chili, Bio Zitrone, Gurke, Artischocken
cream, Rucola, Cherry-Tomaten-Confit
und Parmesan

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

29
Crevetten, Chorizo, Erbsen, Cherry
Tomaten, Pesto

Vitello Tonnato New Style

24 / 34
Kalbfleisch niedergegart, Thunfischsauce,
Tuna Tataki, Kapern, Rucola

Poulet Cacciatore

18
Sauerrahm-Kartoffelstampf



Pinsa

11.30 – 21.30

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

Snacks

täglich 11:00 – 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	16 / 24
Taleggio, Pecorino, Parmesan, Tomaten Chutney, Mostarda	
Fleischplättli	18 / 28
Prosciutto Crudo, Salami del Piemonte, Coppa, Pickles hausgemacht	

Alle Snacks werden mit hausgemachtem Focaccia serviert

Süsse Versuchungen

Amaretti	5
Mandel-Gugelhupf mit weisser Schokolade	6
Panna cotta mit Summer Berries Compote	6
Italienische Patisserie (Tagesauswahl)	6



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 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 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

ab 16:00

Jasmin 17
Sloe Gin, Orangen Likör,
Bitter Apéritiv, Zitrone

Nachtvogel 17
Lagavulin 16, Portwein, Franciacorta

Pornstar Martina 18
Vodka, Vanille, Passionsfrucht

Gimlet 16
Gin, Limetten Cordial, Gurke

Tommy`s Margarita 18
Tequila, Agave Nektar, Limette

Clover Club 18
Gin, Himbeere, Zitrone

Old Cuban 17
Havana 7, Minze, Limette, Franciacorta

Bamboo 16
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

Pisco Sour 18
Pisco, Limette, Zucker

Too naked to be Famous 18
Mezcal, Select, Frank`s Chrüter, Limette

South Side Upside-down 17
Gin, Minze, Limette, Zucker

Praying Mantis 18
Monkey Shoulder, Ardbeg, Honig, Ingwer,
Gran Classico



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>Lieulich & süss, wie eine Umarmung</i>	18
Caipi-uaçu Pisco, Cachaça, Cupuaçu, Limette, Minze <i>Weisse Schokolade & Melone = ab in den Süden!</i>	17



Non. Alc. Cocktails

ab 16:00

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

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 Jagueares	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



Alkkemist (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

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

Bio-Limonaden aus Lausanne von «Super Natural Club»	3.3dl	5
Zitrone, Orange		

Bio Maté von «Super Natural Club»	3.3dl	7
-----------------------------------	-------	---

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



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