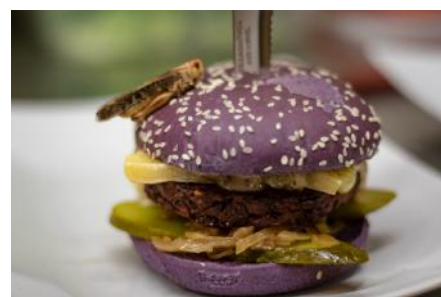




• SNACK BAR AND ROOMS •

Burger Legendari

Dal 2016



#burgerlegendari #snackbarairö



SOSTENIAMO I PRODUTTORI LOCALI

I nostri piatti sono il frutto di competenze e maestranze di professionisti del settore. Sin dall'apertura del nostro locale abbiamo deciso, nel limite del possibile, di lavorare con i produttori e i fornitori locali per garantire un prodotto finale unico.



Macelleria Cappelletti
Carne fresca, insaccati



Macelleria, Salumeria Piccoli
Carne fresca, insaccati



Togni
Specialità casearie



Agroval
Specialità casearie



Altoni
Bevande alcoliche e analcoliche



Birrificio Sottobisio
Birre artigianali



Birrificio San Martino
Birre artigianali



Birrificio San Salvatore
Birre artigianali



Schröder
Panetteria e pasticceria



• SNACK BAR AND ROOMS •

Crea il tuo Burger Leggendaro

PANE*

SEMPLICE
NERO AL CARBONE VEGETALE
MULTICEREALI
PANE STAGIONALE
EDIZIONE LIMITATA

FORMAGGI

DI MONTAGNA LEVENTINESE
RACLETTE SVIZZERA

FORMAGELLA DI NANTE
EDIZIONE LIMITATA

CARNI ED ALTRE PROTEINE

		SGL / DBL
HAMBURGER D'INSETTI*	(ca. 85 gr.)	20.- / 28.-
ROAST-BEEF FREDDO	(ca. 140 gr.)	25.- / 36.-
HAMBURGER DI MANZO	(ca. 180 gr.)	20.- / 27.-
SFILACCIATO DI STAGIONE CBT	(ca. 150 gr.)	20.- / 28.-
LUGANIGA ARROSTITA	(ca. 180 gr.)	19.- / 26.-
FETTINE DI POLLO MARINATE	(ca. 140 gr.)	19.- / 26.-
PROPOSTE VEGETARIANE*		19.- / 26.-
BURGER 2.0	(ca. 280 gr.)	25.- / 35.-
EDIZIONE LIMITATA		

GUARNIZIONI

Foglie d'insalata

Rucola +1.-

Bacon +1.-

Uovo al tegamino +1.-

Cetriolini sott'aceto

Pomodoro fresco

Cipolla cruda/caramellata

Guarnizioni di stagione

SALSE

MAIONESE, SENAPE, CURRY, KETCHUP
COCKTAIL, AGLIO, YOGURT
TARTARA, BARBECUE, SALSE DI STAGIONE



Gestalte deinen Legendäre Burger

BROT*

EINFACHES BROT
 SCHWARZBROT AN PFLANZENKOHLE
 MEHRKORNBROT
 SAISONALES BROT
 LIMITED EDITION

KÄSE

LEVENTINER BERGKÄSE
 RACLETTEKÄSE

FORMAGGELLA AUS NANTE
 LIMITED EDITION

FLEISCH UND ANDERE PROTEINEN

		SGL / DBL
INSEKTEN BURGER*	(ca. 85 gr.)	20.- / 28.-
FRISCHES ROAST-BEEF	(ca. 140 gr.)	25.- / 36.-
RINDFLEISCH-BURGER	(ca. 180 gr.)	20.- / 27.-
SAISONAL AUFGEFASERT	(ca. 150 gr.)	20.- / 28.-
GEBRATENE TESSINERWURST	(ca. 180 gr.)	19.- / 26.-
MARINIERTE HÄHNCHENSTREIFEN	(ca. 140 gr.)	19.- / 26.-
VEGETARISCHER VORLAG*		19.- / 26.-
BURGER 2.0	(ca. 280 gr.)	25.- / 35.-
LIMITED EDITION		

FÜLLUNG

Blattsalat	Rucola +1.-
Spiegelei +1.-	Essiggurken
Frische Tomatenscheibe	Rohe/Karamellisierte Zwiebeln
Gebratener Speck +1.-	Saisonale Füllung

SAUCEN

MAYONNAISE, SENF, CURRY, KETCHUP
 COCKTAIL, KNOBLAUCH, YOGURT
 TARTAR, UNSERE BARBECUE, SAISONALE SAUCEN



Créez votre Burgers Légendaires

PAIN*

SIMPLE

NOIR AU CHARBON VEGETAL

MULTI-CEREALES

PAIN DE SAISON

EDITION LIMITEE

FROMAGE

DE MONTAGNE DE LA LEVENTINE

FORMAGELLA (à pâte molle)

RACLETTE SUISSE

EDITION LIMITEE

VIANDE ET AUTRES PROTEINES

		SGL / DBL
HAMBURGER D'INSECTES*	(ca. 85 gr.)	20.- / 28.-
ROAST-BEEF FRAIS	(ca. 140 gr.)	25.- / 36.-
HAMBURGER DE BOEUF	(ca. 180 gr.)	20.- / 27.-
VIANDE DE SAISON EFFILOCHE	(ca. 150 gr.)	20.- / 28.-
SAUCISSE TESSINOISE RÔTIE	(ca. 180 gr.)	19.- / 26.-
TRANCHES DE POULET MARINEES	(ca. 140 gr.)	19.- / 26.-
PROPOSITION VEGETARIENNE*		19.- / 26.-
BURGER 2.0	(ca. 280 gr.)	25.- / 35.-
EDITION LIMITEE		

JOINTS

Feuilles de salade	Roquette +1.-
Oeuf frit +1.-	Cornichons
Tomate fraîche en tranches	Oignon cru/caramélisé
Bacon fumé rôtie +1.-	Joint de saison

SAUCES

MAYONNAISE, MOUTARDE, CURRY, KETCHUP

COCKTAIL, AIL, YAOURT

TARTARA, BARBECUE, SAUCES DE SAISON



Make your Legendary Burger

BUNS/BREAD*

SIMPLE BUN
BLACK BUN WITH VEGETABLE CHARCOAL
MULTIGRAIN BUN
SEASONAL BUN
LIMITED EDITION

CHEESE

LEVENTINA MOUNTAIN CHEESE FORMAGELLA FROM NANTE
SWISS RACLETTE LIMITED EDITION

MEAT AND OTHER PROTEINS

		SGL / DBL
INSECT BURGER*	(ca. 85 gr.)	20.- / 28.-
FRESH ROAST-BEEF	(ca. 140 gr.)	25.- / 36.-
BEEF BURGER	(ca. 180 gr.)	20.- / 27.-
SEASONAL PULLED MEAT CBT	(ca. 150 gr.)	20.- / 28.-
LUGANIGA BURGER	(ca. 180 gr.)	19.- / 26.-
MARINATED CHICKEN SLICES	(ca. 140 gr.)	19.- / 26.-
VEGETARIAN PROPOSAL*		19.- / 26.-
BURGER 2.0	(ca. 280 gr.)	25.- / 35.-
LIMITED EDITION		

GARNISH

Fresh salad Arugula +1.-
Fried egg +1.- Pickels
Fresh tomato slices Raw or caramelized onions
Roasted bacon +1.- Seasonal garnish

SAUCES

MAYONNAISE, MUSTARD, CURRY, KETCHUP
COCKTAIL, GARLIC, YOGURT
TARTARA, BARBECUE, SEASONAL SAUCES

CARTA DELLE BEVANDE

I prezzi sono intesi in CHF e includono il 7,7% di IVA

ANALCOLICI

	Bottiglia	2dl	3dl	5dl
Acqua Arkina	7.00 (1L)	2.00	2.50	3.90
Coca cola, Tè	13.00 (1,5L)	2.20	3.20	4.60
Fanta	5.00 (0,45l)			
Rivella	5.00 (0,5l)			
Coldesina	3.80			
Acqua tonica Noè, Thomas Henry	3.80			
Ginger Ale Thomas Henry	3.80			
Ginger Beer Noè	3.80			
Lemon soda	3.50			
Red Bull	5.00			
Crodino, Sanbitter	3.00			
Succhi Michel	4.00			
Succo di mela Ramseier	4.00			

CAFFÈ E BEVANDE CALDE

Espresso (liscio, macchiato, crème)	2.40
Tazza grande (liscio, macchiato, crème)	3.40
Espresso corretto	3.50
Tazza grande corretto	4.50
Cappuccino	3.60
Latte macchiato	4.50
Tè caldo	2.50
Caotina, Ovomaltina	3.80
Irish coffee	7.00
Caffè shakerato (freddo con panna montata)	5.00
Decaffeinato, Orzo	+0.30

Il caffè è prodotto e fornito dall'azienda Chicco d'Oro

BIRRE ARTIGIANALI TICINESI



I prezzi sono intesi in CHF e includono il 7,7% di IVA

BIRRIFICIO SOTTOBISIO – BALERNA

M'Stream 4.7%Vol

6.50

Si presenta giallo paglierino, perfettamente limpida. È una Lager ottenuta con luppoli Saaz e EK-Golding

Blonde 4.2%Vol

6.50

American Pale Ale, si caratterizza per la sua freschezza, leggermente acidula, schiuma persistente

Red 6.7%Vol

6.50

Ambrata con tendenze rubino in stile Ale, luppolatura importante

IPA 6.7%Vol

6.50

Leggermente opaca, di colore arancio scuro. Sentori di agrumi, amarezza elevata

BIRRIFICIO SAN MARTINO – STABIO

La Nostra 5.3%Vol

6.00

Birra in stile Kellerbier, non filtrata e non pastorizzata. Colore giallo chiaro e leggermente torbido

La Bella 5.5%Vol

6.00

Interpretazione Ticinese della Witbier che prevede l'impiego di coriandolo e arance amare. Sono state aggiunte anche erbe ticinesi che la rendono fresca e unica nel suo genere

La Kurt 4.5%Vol

6.00

Fresca, fruttata e dal basso tenore alcolico si adatta alle calde giornate estive. Note agrumate e decisamente luppolata

White IPA 6.3%Vol

6.00

Interpretazione di una birra al frumento, molto luppolata e speziata





CARTA DEI VINI

I prezzi sono intesi in CHF e includono il 7,7% di IVA

VINI AL BICCHIERE

1dl **0,75L**

ROSSI

LA MERLA 3.00 29.00 (1L)
Matasci vini, Svizzera IGT

BARBERA 3.00 29.00 (1L)
Cantina sociale di Nizza Monferrato

BIASCA PREMIUM 5.50 37.00
Gialdi, Ticino DOC Merlot

SYRAH 6.00 40.00
Delea a Marca, Villablanca ES, 2013

BIANCHI

MARTIN PESCATORE 3.00 29.00 (1L)
Matasci vini, Svizzera IGT

PLEIN SOLEIL 3.00 20.00
Fendant, Jean Crittin, Chamoson

CHARDONNAY 6.00 40.00
Delea a Marca, Villablanca ES, 2013, barrique

ROSE'

OEIL DE PEDRIX 4.00 26.00
Pinot Noir, Caves Saint-Valentin SA, Sion

BOLLICINE

FRIZZANTINO 3.00 14.00 (0,5L)
Prodotto con vini bianchi italiani, Stabio

VALDOBBIADENE 5.00 34.00
Prosecco, Le Contesse SRL, Vazzola, IT

VINI IN BOTTIGLIA

TICINO

BAIOCCO 40.00
Merlot, Guido Brivio, Ticino DOC

IRTI COLLI 42.00
Merlot, Settemaggio, Svizzera italiana

GIORNICO ORO 49.00
Marcionetti Nicola, Svizzera italiana

SPAGNA

CABERNET SAUVIGNON 45.00
Delea a Marca, Villablanca ES, 2013

LEOPOLDO 70.00
Delea a Marca, Villablanca ES, 2013, barrique

CARTA DELLE BEVANDE

I prezzi sono intesi in CHF e includono il 7,7% di IVA

ALCOLICI

	4cl	
AMARI - LIQUORI - CREME - DISTILLATI		
Aperol		5.00
Campari		5.00
Campari soda, 1dl		5.00
Martini bianco, rosso, dry		5.00
Amaro generoso		5.00
Braulio		5.00
Montenegro		5.00
Jaegermeister		5.00
Cynar		5.00
Fernet Branca		5.00
Averna		5.00
Disaronno		5.00
Vecchio amaro del capo		5.00
Grand Marnier		5.00
Cointreau		5.00
Licor 43		5.00
Midori - Bols al melone		5.00
White Peach - Peach Tree		5.00
Pomino		5.00
Vecchia romagna		5.00
Bailey's		5.00
Liquori - creme spagnoli		5.00

	2cl	4cl
Grappa	5.00	
Grappa Barricata	7.00	13.00
Limoncino	5.00	
Nocino	5.00	
Sambuca	5.00	

CARTA DELLE BEVANDE

I prezzi sono intesi in CHF e includono il 7,7% di IVA

ALCOLICI

	2cl	4cl
RUM		
Havana Club Anejo Reserva	5.00	9.00
Bacardi Carta Blanca	5.00	9.00
Capitan Morgan	5.00	9.00
Ron Diplomatico	8.00	15.00
GIN		
Beefeater	5.00	9.00
Bombay Sapphire	6.00	11.00
Hendrick's	7.00	13.00
Bisbino	8.00	15.00
Monkey 47	9.00	17.00
TEQUILA		
Sierra Silver	5.00	9.00
WHISKY		
Jack Daniel's	5.00	9.00
Tullamore D.E.W.	5.00	9.00
Talisker 10 anni	8.00	15.00
Lagavulin 16 anni	9.00	16.00
VODKA		
Absolute	5.00	9.00
Trojka	5.00	9.00