

Luini6Bistrot

**Luini6**  
B I S T R O T  
6



# C A F F E T T E R I A

## Caffetteria

Caffè espresso	2,50	Cioccolata con panna	6,00
Caffè macchiato	2,50	Tisane/The	3,50
Caffè Shakerato	4,50	Ovomaltina	4,50
Caffè corretto	4,00	Schiumetta	1,00
Caffè doppio	5,00	<b><u>Bibite</u></b>	
Caffè decaffeinato	3,00	Tè freddo Indian black	4,50
Caffè orzo piccolo	3,50	Succhi di frutta	4,50
Caffè ginseng piccolo	3,50	Spremuta fresca	6,00
Cappuccino	4,00	arancio/pompelmo/limone	
Cappuccino No Lattosio/Soia	4,50	Chinotto Lurisia	5,00
Latte macchiato	4,00	Aranciata Lurisia	5,00
Latte macchiato Speciality	4,50	Tonica Schweppes	4,50
Latte caldo	3,50	Gazzosa limone Fizzy	5,00
Marocchino	3,50	Gazzosa mandarino Fizzy	5,00
Mocaccino	4,00	Coca cola/zero	4,50
Mini cappuccino	3,50	Acqua Antica Fonte / 3,3 dl	4,00
Cioccolata calda	5,50	Acqua Antica Fonte / 6.5 dl	5,50

# COCKTAIL

## I Grandi Classici

<b>Americano</b> Martini rosso, Campari, Soda.	12,00	<b>Cosmopolitan</b> Vodka al limone, Cointreau, cranberry, lime.	12,00
<b>Negroni</b> Gin, Martini rosso, Campari bitter	12,00	<b>Sex On The Beach</b> Vodka, liquore alla pesca, spremuta arancio, cranberry, Porto.	14,00
<b>Martini Cocktail</b> Martini dry, Gin	13,00	<b>Moscow Mule</b> Vodka, Lime, Ginger beer	12,00
<b>Caipirinha</b> Lime, Canna, Cachaca, Soda	12,00	<b>Bloody Mary</b> Pomodoro, Vodka, Condimento	12,00
<b>Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda	12,00	<b>Mojito Classico</b> Rum, Zucchero, lime, menta, angostura	14,00
<b>Hugo</b> Prosecco, Sambuco, Soda menta	12,00	<b>Daiquiri</b> Rum, Limone, Zucchero liquido	12,00
<b>Bellini</b> Prosecco, Pesca	12,00	<b>Whisky Sour</b> Whisky, Limone, Zucchero liquido, Albume uovo	15,00
<b>Rossini</b> Prosecco, Fragola	12,00	<b>New York Sour</b> Bourbon Whiskey, sciroppo di zucchero, sciroppo di limone fresco, albume, vino rosso ( Porto )	14,00

# COCKTAIL & AMARI

## Cocktail Analcolici

<b>Luini6</b>	9,00
Succo di pompelmo, purea di lamponi, acqua di miele, splash di soda.	
<b>Green Carpet</b>	9,00
Succo di mela, succo di ananas, limone fresco, fiori di sambuco, albume, basilico, cetriolo.	
<b>Shirley Timple</b>	9,00
Ginger ale, granatina, succo di limone.	
<b>Mojito ai frutti rossi</b>	10,00
Succo di chramberry, purea di frutti rossi, lime fresco, zucchero liquido, menta, splash di soda.	

## Amari

<b>Braulio</b>	6,00
<b>Montenegro</b>	6,00
<b>Jägermeister</b>	6,00
<b>Averna</b>	6,00
<b>Ramazotti</b>	6,00
<b>Sambuca</b>	6,00
<b>Fernet Branca</b>	6,00
<b>Amaro Generoso</b>	6,00
<b>Nocino</b>	6,00
<b>Limoncino</b>	6,00
<b>Vecchia Romagna / 4 cl</b>	6,00

## Special Cocktail

<b>Avocado Margarita</b>	14,00
Tequila reposado, contrae, acqua di avocado, timo, lime.	
<b>Rosmarino Gin Mare</b>	14,00
Gin Mare, vodka, frutti rossi, limone, sciroppo di rosmarino, splash di soda.	
<b>Generoso Sour</b>	13,00
Amaro Generoso, limone, albume, miele.	
<b>Dark Daiquiri</b>	14,00
Rum scuro, infuso di the nero con scorza di arancio, zucchero liquido al pompelmo rosa.	
<b>Vodka alla lavanda</b>	13,00
Vodka, rum bianco, arancio, sciroppo di lavanda, lime fresco, splash di tonica.	

## Birre

<b>Birra / 2.0 dl</b>	4,50
<b>Birra / 4 dl</b>	6,00
<b>Birra Ticinese</b>	7,50
<b>Birra Analcolica</b>	7,00

## A N T I P A S T I

**Crema di porri e patate** 24,00  
funghi cardoncelli e gocce di basilico, crostini.

---

**Salmone marinato alla barbabietola** 34,00  
spinacio fresco, melagrana, noci macadam, gel arancio.

---

## P R I M I

**Ravioli melanzane e provola affumicata** 27,00  
con crema di fave, lime.

---

**Risotto Carnaroli mantecato all'onda** 27,00  
con tonno scottato, limone candito, timo, polvere di capperi.

---

## S E C O N D I

**Calamaro alla piastra** 32,00  
con taccoline mangiatutto, crema di ceci, rosmarino.

---

**Petto di faraona al merlot** 36,00  
con schiacciata di patate al lime, fingerli croccanti.

---

## D O L C I

Bavarese alle castagne  
ganache al cioccolato, friabile di pastafrolla. 10,00

---

Crocante di noci e nocciole  
ai frutti di bosco. 12,00

---

Crème brûlée al mandarino  
sale nero di Cipro. 12,00

---

Affogato al caffè  
amaretti. 7,50

---

Sorbetto al limone  
di Sicilia. 7,50

## M E N U ' B A M B I N I

Mini burger con patate country. 14,00

---

Pasta corta al pomodoro. 14,00

# P O K E '

## **Vegan**

19,00

Quinoa, invidia belga, arancia, spinacini in foglia,  
gherigli di noci, ribes, menta, semi di zucca, scorsa di limone,  
rapanelli, vinaigrette agli agrumi

---

## **Vegetarian**

20,00

Riso basmati, falafel alla barbabietola, salsa worcester,  
ananas, salsa limoncello, fragola, basilico,  
philadelphia aromatizzata alla mentuccia.

---

## **Luini6**

24,00

Farro, riso basmati, cubetti di salmone marinati alla soia,  
lamponi, avocado, basilico, sesamo nero,  
maionese agli agrumi, salsa di soia.

---

## **Light**

25,00

Riso basmati, tonno scottato, sesamo, cavolo rosso  
marinato, sedano, albicocca disidratata, zenzero  
salsa senape, Worcester, salsa di soia.

---

## **Gymnasium**

22,00

Cous cous allo zafferano, bocconcini di pollo,  
edamame, scaglie di grana, salsa yogurt al cavolo rosso,  
scorza di lime, rapanelli, salsa parmigiano, crema di cavolo rosso.

# B A G E L

## **Yummy (ai semi di girasole)**

16,00

Prosciutto crudo, scaglie di grana, rucola,  
burrata, sfizio di patate country.

---

## **Luxury (ai semi di sesamo)**

16,00

Carpaccio di salmone affumicato, Philadelphia,  
scorza di arancia, aneto, salsa alla limoncella, sfizio di patate country.

---

## **Trendy (ai semi di sesamo)**

16,00

Tonno scottato, sale nero, maionese di nocciole, avocado  
salsa Worcester, sfizio di pomodorini cherry, scaglie di grana, basilico.

---

## **No name**

16,00

Bresaola, senape dolce, caprino fresco, basilico, pepe nero  
della Vallemaggia, sfizio di pomodorini cherry, scaglie di grana, basilico.

---

## **Tonno vitellato**

16,00

Salsa tonnata, capperi fritti, vitello,  
sfizio di ciliegini, scaglie di grana, basilico.

---

## **Classica**

16,00

Prosciutto cotto, scamorza affumicata,  
crema ai carciofi, sfizio di patate country.

---



# P I N S A

## Margherita

15,00

Pomodoro, mozzarella, basilico.

---

## Veggy

17,00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate,  
zucchine, melanzane, invidia belga

---

## Gourmet

20,00

Pomodoro, mozzarella, rosa di salmone, Philadelphia,  
pomodori cherry, semi di sesamo, finocchietto.

---

## Devil

17,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante,  
olive taggiasche, basilico.

---

## Parma

23,00

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, scaglie di grana,  
rucola, pomodori cherry, burrata.

---

## Tuna

22,00

Pomodoro, mozzarella, tonno scottato, pomodoro  
cherry, pesto leggero di basilico.

---

## Ham

18,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
gorgonzola, pomodori cherry.

---

**Luini6**  
CANTINA

A large, stylized number '6' in a light brown color, positioned to the right of the word 'Luini6'. The '6' is thick and rounded, with a small horizontal bar at the top. Below the '6' is a solid grey horizontal bar.

# CANTINA

## Vini

Bottiglia 1 dl

### Spumanti Ticinesi

Noir Spumante Brut DOC – Delea  
Chardonnay, Pinot nero 60,00

Charme Spumante Brut IGT Delea  
Chardonnay, Pinot nero, Merlot 45,00 8,00

### Spumanti Italiani

Prosecco rosè Brut DOC Bernardi  
Glera, Pinot nero 49,00 9,00

Prosecco Millesimato Bernardi DOCG  
Glera, millesimato superiore 2021 45,00 8,00

### Franciacorta

Villa Millesimato Brut DOCG  
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco 90,00 13,00

Villa Millesimato Rose' Brut DOCG  
Pinot nero 100,00

### Champagne Francesi

Ruinart "R" Brut AOC  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 140,00

Perrier Jouet rosè  
Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Chardonnay 150,00

Il personale di servizio è a vostra  
disposizione per ogni ulteriore informazione

Bottiglia 1 dl

### Vini Bianchi Ticinesi

Chiar di Luna DOC Delea 45,00 8,00  
Bianco di Merlot

Carato bianco DOC Delea 63,00  
Chardonnay, Merlot, Sauvignon

Collina d'Oro Agra DOC Moncuccetto  
Sauvignon 49,00 9,00

La Dama Bianca IGT Luigina 54,00  
Merlot, Viogner, Chasseels

### Vini Bianchi Italiani

Chèrdi DOC Orsi 45,00 9,00  
Sauvignon

448 SLM Bianco IGT Giralan 45,00 8,00  
Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon

Le Vaglie DOC Santa Barbara 43,00 9,00  
Verdicchio

Cayega Bianco DOCG La Carretta  
Arneis 45,00 8,00

Blangè Langhe DOC Ceretto 52,00  
Arneis

Lugana DOC Cà Dei Frati 48,00 8,00  
Turbiana

Moscato d'Asti DOCG Centive 42,00 7,50  
Moscato

Tutti i prezzi in CHF - I prezzi sono comprensivi di IVA

# CANTINA

## Rossi Ticinesi

---

MoMò DOC Delea 2020 45,00 8,50  
Merlot 2020

---

Rosso Ticino DOC Agriloro 49,00  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, 2019  
Sauvignon, Carminoir

---

Rosso Ticino DOC Moncucchetto 54,00  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2019  
Merlot

---

Valleombrosa DOC Tamborini 44,00 8,00  
Merlot 2018

---

Il Murchi IGT Moncucchetto 46,00  
Divico 2020

---

Sottobosco rosso del Ticino 83,00  
Merlot, Cabernet Sauvignon, 2017  
Cabernet Franc, petit verdot

---

Ronco dei Cigliegi Ris. DOC Mondò 89,00  
Merlot, Cabernet Sauvignon, 2018  
carminoir, Cabernet Franc

---

Baiocco Ticino DOC Brivio 54,00  
Merlot 2017

---

Carato Ticino DOC Delea 67,00  
Merlot 2018

---

Piccolo Ronco Riserva Ticino 89,00  
DOC Valsangiacomo 2012  
Merlot

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione

## Rossi Italiani

---

Barbera Monferrato 49,00 9,00  
DOC LagoBava 2018  
Barbera

---

Nebbiolo Langhe DOC 54,00  
Pellisero 2018  
Nebbiolo

---

Langhe Nebbiolo DOC Parusso 55,00 10,00  
Nebbiolo 2020

---

448 SLM rosso IGT Giralan 45,00 9,00  
Lagrain, Pinot nero, Schiava 2021

---

Valpolicella Superiore DOC 54,00  
Villa Canestrari 2014  
Corvina, Rondinella, Oseleta

---

Amarone "A" Valpolicella 95,00  
DOCG Canestrari 2016  
Corvina, Corvinone, Rondinella

---

Stupore Bolgheri Rosso DOC 55,00 10,00  
Campo alle comete 2016  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

---

Tignanello Rosso IGT Antinori 250,00  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 2019  
Cabernet Franc

---

Nobile di Montepulciano 95,00  
Riserva DOCG Valdipiatta 2015  
Sangiovese, Canaiolo Nero

---

Matervitae IGT Torrento 45,00 9,00  
Negroamaro 2018

Tutti i prezzi in CHF - I prezzi sono comprensivi di IVA