

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	<u>Bibite</u>	
Caffè decaffeinato	3,00	Tè freddo Indian black	4,50
Caffè orzo/ginseng piccolo	3,50	Succhi di frutta	4,50
Caffè orzo/ginseng grande	4,50	Spremuta fresca	6,00
Cappuccino	4,00	arancio/pompelemo/limone	
Cappuccino No Lattosio/Soia/Deca	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

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

COCKTAIL & AMARI

Special Cocktail

Avocado Margarita 14,00

Tequila reposado, contrae, acqua di avocado, timo, lime.

Rosmarino Gin Mare 14,00

Gin Mare, vodka, frutti rossi, limone, sciroppo di rosmarino, splash di soda.

Generoso Sour 13,00

Amaro Generoso, limone, albume, miele.

Dark Daiquiri 14,00

Rum scuro, infuso di the nero con scorza di arancio, zucchero liquido al pompelmo rosa.

Vodka alla lavanda 13,00

Vodka, rum bianco, arancio, sciroppo di lavanda, lime fresco, splash di tonica.

Amari

Braulio 6,00

Montenegro 6,00

Jägermeister 6,00

Averna 6,00

Ramazotti 6,00

Sambuca 6,00

Fernet Branca 6,00

Amaro Generoso 6,00

Nocino 6,00

Limoncino 6,00

Vecchia Romagna / 4 cl 6,00

Cocktail Analcolici

Luini6 9,00

Succo di pompelmo, purea di lamponi, acqua di miele, splash di soda.

Green Carpet 9,00

Succo di mela, succo di ananas, limone fresco, fiori di sambuco, albume, basilico, cetriolo.

Shirley Timple 9,00

Ginger ale, granatina, succo di limone.

Mojito ai frutti rossi 10,00

Succo di chramberry, purea di frutti rossi, lime fresco, zucchero liquido, menta, splash di soda.

Birre

Birra / 2.0 dl 4,00

Birra / 4 dl 6,00

Birra Ticinese 7,50

Birra Analcolica 7,00

Smoothie

Mango Passion 10,00

Mango, frutto della passione, ananas, limone, mela.

Blue Berry 10,00

Yogurt, mirtillo, banana.

Super Green 10,00

Spinaci, sedano, broccoli, mango, banana, ananas, succo di mela.

Carrot Strong 10,00.

Carota, mango, papaia, zenzero, mela.

A N T I P A S T I

Insalata di carciofi 22,50
insalata, noci e crema di ricotta.

Tentacoli di polpo CBT 32,00
scarola con uvetta e pinoli, crumble di olive nere.

Fascina di asparagi 22,50
grana padano e uovo al tegame.

P R I M I

Ravioli di asparagi e mascarpone 27,00
crescenza fluida e dadolata di barbabietola rossa.

Spaghetti alla chitarra 29,00
ragù di triglie e carciofi.

Bio risotto mantecato all'onda 29,00
bocconcini di faraona con il suo fondo di cottura e tartufo nero.

S E C O N D I

Filetti di coniglio alla vernaccia 34,00
spumoso di patate viola, baby taccoline e pinoli tostati.

Trancio di ombrina alla mediterranea 36,00
coulis di pomodoro, patate al timo e olive taggiasche.

Tagliata di manzo all'olio aromatizzato 42,50
cipollotti brasati e patate al rosmarino.

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.

PROPOSTA VEGANA

Curry di frutta e verdura 27,00
riso basmati e anacardi tostati.

MENU' BAMBINI

Mini burger con patate country. 14,00

Pasta corta al pomodoro. 14,00

DOLCI

Nuvola di panna cotta alle mandorle 12,00
con lamponi e cialda croccante.

Millefoglie con crema chantilly e fragole. 12,00

Salame al cioccolato bianco 12,00
con amarena sciroppata e ganache al cioccolato piccante.

Affogato al caffè 7,50
amaretti.

Sorbetto al limone 7,50
di Sicilia.

Gentile Ospite,
su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli
ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Luini6

CANTINA



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 Moncucchetto
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 Girlan 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 Sauvignone, 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 Girlan 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



ORIGINE PROVENIENZA C a r n i

Manzo: CH Svizzera/IE Irlanda/AR Argentina/BR Brasile/UY Uruguay/
AU Australia/PL Polonia/DE Germania

Vitello: CH Svizzera/BE Belgio/IT Italia/NL Olanda

Maiale: CH Svizzera/DE Germania/ES Spagna/PL Polonia

Agnello: CH Svizzera/IE Irlanda/NZ Nuova Zelanda/FR Francia/AU Australia

Capretto: CH Svizzera/FR Francia

Cavallo: AR Argentina/AU Australia/CA Canada/FR Francia/UY Uruguay

Coniglio: HU Ungheria/FR Francia

Polleria: CH Svizzera/HU Ungheria/PL Polonia/IT Italia

Selvaggina: AT Austria/NZ Nuova Zelanda/UY Uruguay/AR Argentina

Salumeria: IT Italia/CH Svizzera DE Germania/PL Polonia ES Spagna



ORIGINE E PROVENIENZA Ittico fresco e congelato

Branzino e Orata Fresco: Grecia/ Spagna/ Turchia - Congelato: Turchia

Salmone fresco e affumicato: Norvegia/Gran Bretagna

Ombrina Fresco: Olanda/Gran Bretagna

Ricciola Fresco: Danimarca

Trota Fresco: Italia cong:Italia

Calamari cong : Fao 41;61

Polipo cong Fao 57;71;34;27

Gamberi cong :FAO 37/Argentina/Equador/Vietnam

Merluzzo cong:FAO 67

Triglie cong: Vietnam

Tonno Fresco: Filippine