





*Bar Nocciolina*



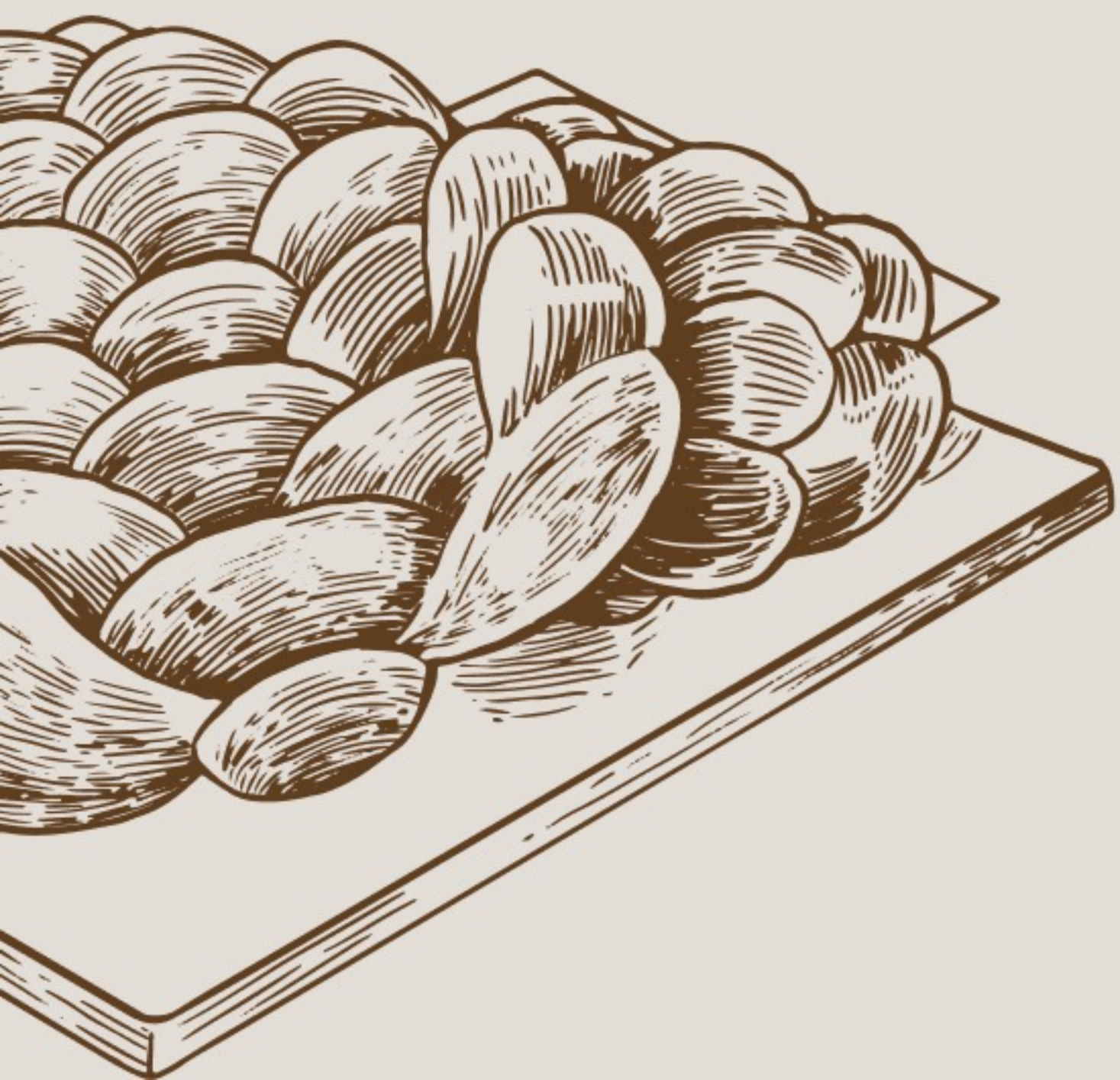


# Caffè



Espresso		4.50
Espresso Doppio		6.00
Espresso Macchiato		4.80
Kaffee Crème		4.50
Caffè Freddo		6.50
Cappuccino/Schale		5.50
Flat White		6.50
Latte Macchiato		6.50
Corretto Grappa		6.00
<b>Milch:</b>		
Schokolade warm/kalt	3 dl	6.50
<b>Im Sommer:</b>		
Crema al Caffè	3 dl	5.50
Affogato al Caffè	3 dl	6.50

*Alle Kaffee-Kreationen sind auch koffeinfrei und laktosefrei erhältlich.*



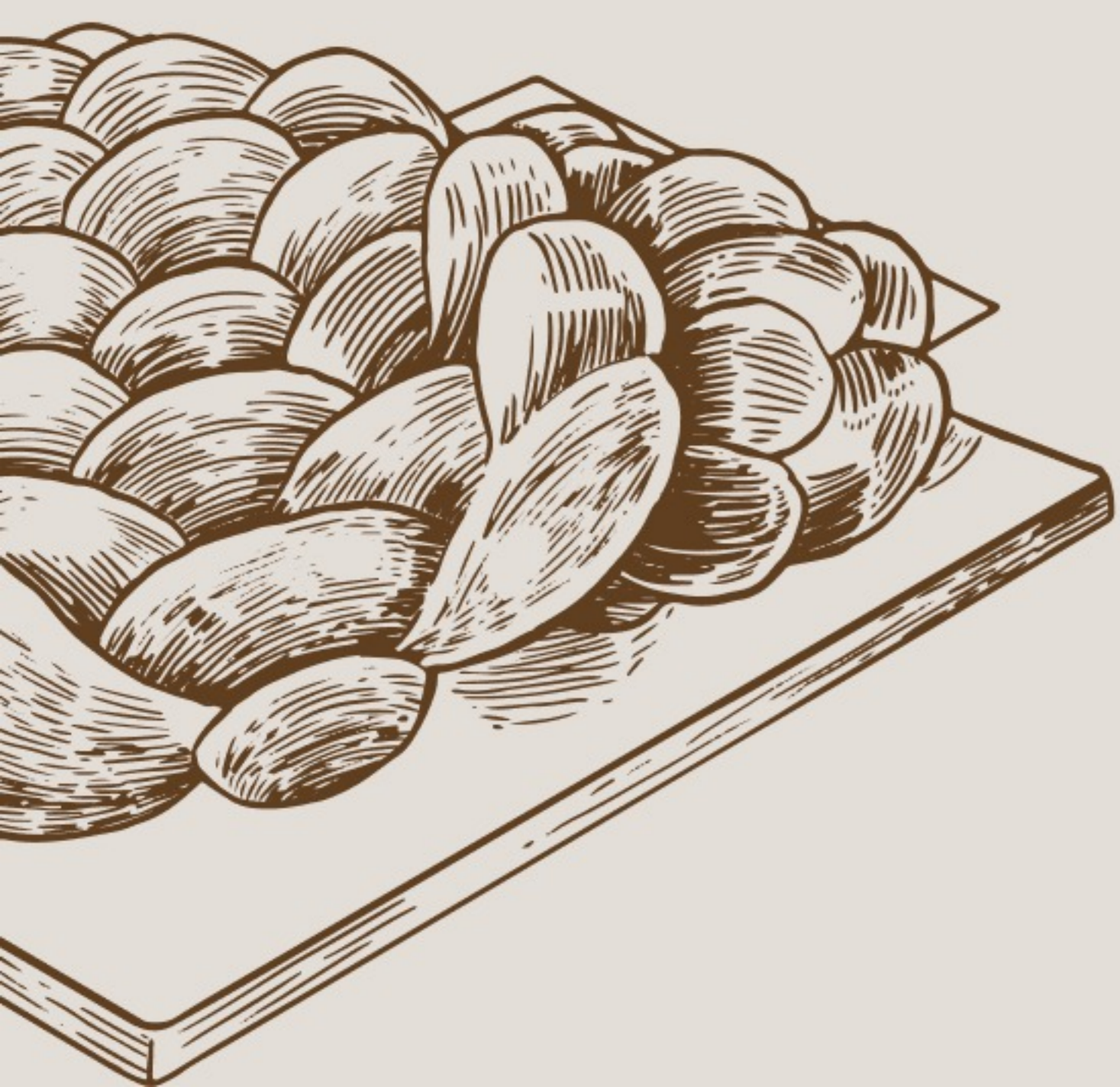


# Tee



<b>Just T</b>	6.50
<b>Frischer Ingwertee</b>	
<b>Nordic Blueberry</b>	
<b>China Green Jewel</b>	
<b>Sunrise Breakfast</b>	
<b>Blue Sky Chamomile mit Verbena</b>	
<b>Unforgettable Moroccan Mint</b>	

<b>Honig</b>	2.50
--------------	------





# Acqua



<b>Arkina, mit Kohlensäure</b>	3,5 dl/5 dl	5.00/7.00
<b>Arkina, ohne Kohlensäure</b>	3,5 dl/5 dl	5.00/7.00
<b>Coca Cola/Zero</b>	3,3 dl	5.00
<b>Chinotto</b>	2,0 dl	4.50
<b>La Gazosa</b>	3,5 dl	7.00
<b>Ice Tea</b>	3,3 dl	5.00
<b>Rivella</b>	3,3 dl	5.00
<b>Fever Tree Schweppes</b>	2,0 dl	5.00
<b>Red Bull</b>	2,5 dl	6.00
<b>Frisch gepresster Orangensaft offen</b>	1 dl	5.00
<b>Säfte in Fläschchen:</b>		
<b>Apfelschorle</b>	3,3 dl	5.00
<b>Orangensaft</b>	2,0 dl	4.50
<b>Ananas</b>	2,0 dl	4.50
<b>Cranberry</b>	2,0 dl	4.50
<b>Tomate</b>	2,0 dl	4.50



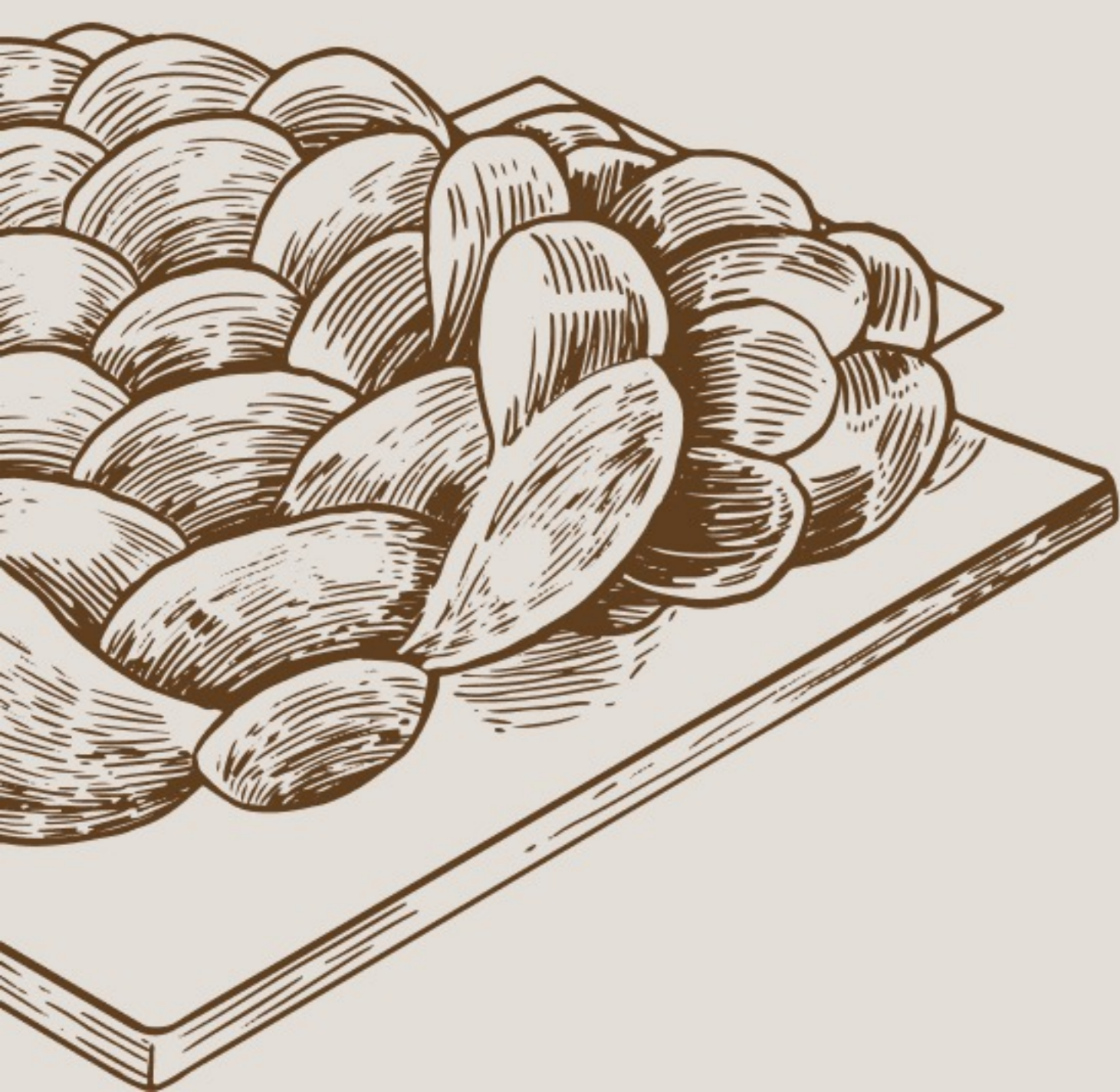




# Aperitivo e Digestivo



<b>Spritz Aperol</b>		16.50
<b>Spritz Aperol mit Weisswein</b>		10.50
<b>Hugo</b>		14.50
<b>Prosecco 11°</b>	1,0 dl	9.50
	7,5 dl	60.00
<b>Kir Royal</b>	4,0 cl	10.50
<b>Martini Bianco/Rosso 15°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Ramazotti 30°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Averna 32°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Amaro Montenegro 35°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Cynar 16,5°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Campari 23°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Aperol 11°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Jägermeister 35°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Fernet Branca 35°</b>	4,0 cl	9.50
<b>Appenzeller Alpenbitter 29°</b>	4,0 cl	8.50
<b>Aperitivo Analcolico</b>	4,0 cl	8.50
<b>Sanbitter</b>	1,0 dl	4.50
<b>Festivo Portofino</b>	2,5 dl	5.50
<i>Softdrinks und Säfte als Zusatz</i>		4.00







# Birra



<b>Offenausschank Feldschlösschen</b>	3 dl	5dl
<b>Hopfeperle</b>	5.00	7.50
<b>Amber</b>	5.50	8.00
<b>Panache</b>	4.50	6.50

## **Diverse Flaschenbiere**

<b>Feldschlösschen Alkoholfrei</b>	3,3 dl	4.50
<b>Peroni Nastro Azzuro</b>	3,3 dl	6.50
<b>Schneider Weisse Weissbier</b>	0,5 l	8.00





# Spirituosen

## Vodka:

Absolut 40°	4,0 cl	14.00
Grey Goose 40°	4,0 cl	16.00
Belvédère 40°		
Russian Standart	4,0 cl	16.00
Russian Standart Platinum	4,0 cl	16.00

## Gin:

Bombay Sapphire 40°	4,0 cl	14.00
Tanqueray 47,3°	4,0 cl	16.00
Hendrick`s 41,4°	4,0 cl	18.00
Monkey 47°	4,0 cl	18.00

## Tequila:

Jose Cuervo Silver 38°	4,0 cl	9.50
Jose Cuervo Gold 38°	4,0 cl	11.50

*Softdrinks und Säfte als Zusatz* 4.00





# Spirituosen

## Whiskey:

Jack Daniel`s 40°	4,0 cl	14.00
Ballantine`s 40°	4,0 cl	14.00
Johnnie Walker Red Label 40°	4,0 cl	14.00
Chivas Regal 40°	4,0 cl	14.00
Glenmorangie 10y single malt 40°	4,0 cl	18.00
Dalwhinnie 15y single malt 43°	4,0 cl	24.00

## Rum:

Bacardi Superior 37,5°	4,0 cl	14.00
Bacardi Black 37,5°	4,0 cl	14.00
Havana Club Anejo Blanco 37,5°	4,0 cl	12.00
Havana Club 7 Anos 40°	4,0 cl	14.00

## Brandy:

Vecchia Romagna 38°	2,0 cl	11.50
---------------------	--------	-------

## Cognac:

Rémy Martin VSOP 40°	2,0 cl	16.00
Hennessy Fine 40°	2,0 cl	16.00

## Calvados:

Morin Père & Fils 40°	2,0 cl	14.00
-----------------------	--------	-------

<i>Softdrinks und Säfte als Zusatz</i>		4.00
--	--	------



# Spirituosen

## Liquori:

Limoncello 30°	2,0 cl	6.00
Bailey`s 17°	4,0 cl	8.50
Pastis 45°	4,0 cl	8.50
Sambuca 40°	4,0 cl	8.50
Cointreau 40°	4,0 cl	10.00
Amaretto Disaronno 28°	4,0 cl	10.00

*Softdrinks und Säfte als Zusatz* 4.00

## Grappe:

Nonino 40°	2,0 cl	10.00
Nonino Riserva 41°	4,0 cl	14.00
Brunello 45°	4,0 cl	14.00
Tignanello 42°	4,0 cl	14.00
Masi 50°	4,0 cl	15.00



# Weine



**Weiss** 1 dl/7,5dl 9.50/60.00

## Pinot Grigio

*Torre Rosazza Friuli Grave doc Strohgelbe Farbe. Sehr frischer, feinwürziger Wein. Fruchtig, spritzig und trocken.*

## Chardonnay

*Alois Lageder alto adige Klassiker aus dem Südtirol. Frisch und trocken mit etwas Würze.*

## Epesses

*Louis Bovard aoc Chasselas. Erfrischender Aperitifwein. Leicht elegant und trocken.*

## Gemella: Sauvignon Blanc

*Ausdrucksvolles Bukett mit Zitrusnoten und dem Duft von Passionsfrucht. Im Gaumen gut strukturiert und mit herrlich frischer Säure.*

**Rosé** 1 dl/7,5dl 9.50/60.00

## Calafuria

*Tormaresca, Salento igt Negroamaro. Fruchtig, blumiger Trendrose.*





# Weine

**Rot** 1 dl/7,5dl 9.50/60.00

## Brolo Campofiorin Oro

*Rosso del Veronese igt Corvina, Rondinella, Oseleta.  
Reife, dunkle Frucht mit dezenten Holzaromen.*

## Botrosecco

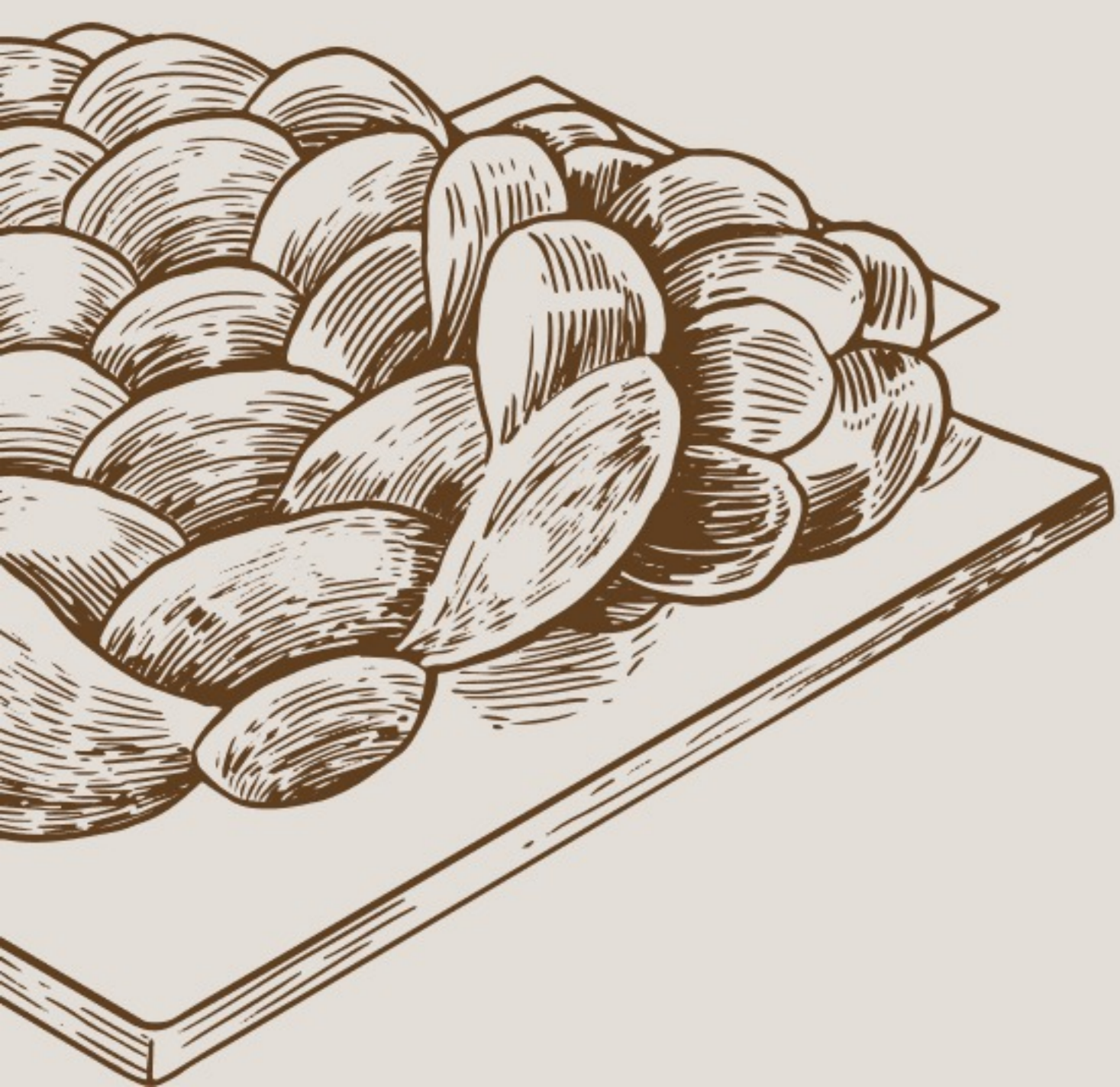
*Le Mortelle Maremma Toscana doc  
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon. Dominierende  
Waldbeernoten. Gehaltvoll und trocken im Gaumen.*

## Torcicoda

*Salento igt Primitivo. Delikates, vielschichtiges  
Bouquet. Saftig, mit feinen Würznuancen.*

## Celeste

*Ribera del Duero-Crianza do Tempranillo.  
Mundfüllende Aromatik, herrlich saftig und  
kraftvoll im Gaumen.*





# Cocktails



## Aperitivo

17.00

### Negroni

*Gin, Campari, roter Wermut*

### Negroni Sbagliato

*Prosecco, Campari, roter Wermut*

### Americano-Campari

*roter Wermut*

### French 75 Nocciolina

*Prosecco, Gin, Zuckersirup, Zitronensaft*

## Classics

17.00

### Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Zitronensaft*

### Bloody Mary

*Vodka, Tomatensaft*

### Gin Sour

*Gin, Zuckersirup, Zitronensaft*

### Whiskey Sour

*Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft*

### Amaretto Sour

*Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft*





# Cocktails

## Specials

17.00

Tonic Sunrise

*Tequila, Grenadine, Tonic, O-Saft*

Hendrick`s Buck

*Hendrick`s Gin, Ginger Ale, Zitronensaft*

Moscow Mule

*Vodka, Ginger Beer, Zitronensaft*

Espresso Martini

*Vodka, Espressodoppio, Kahlua, Zuckersirup*

Campari Blossom

*Campari, Prosecco, O-Saft*

Mimosa

14.50

*Prosecco, O-Saft*

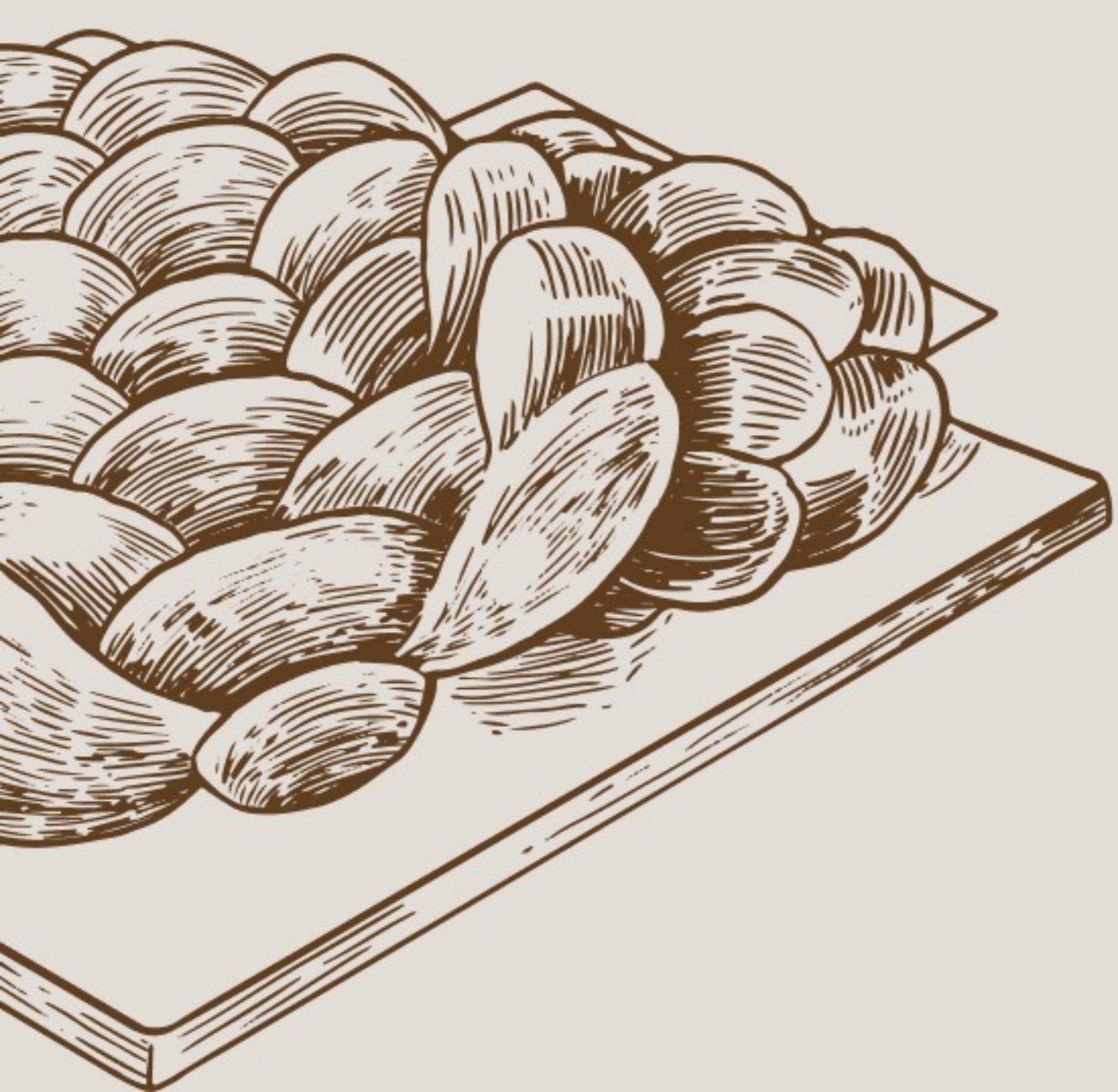
Vitamina

14.50

*Alkoholfreie Überraschung*

Espresso Tonic

10.50





# Le nostre Sfizerie



**Ciabatta con Mozzarella** 12.50  
*Salami/Prosciutto/Tomaten*

**Pinsa Romana:**

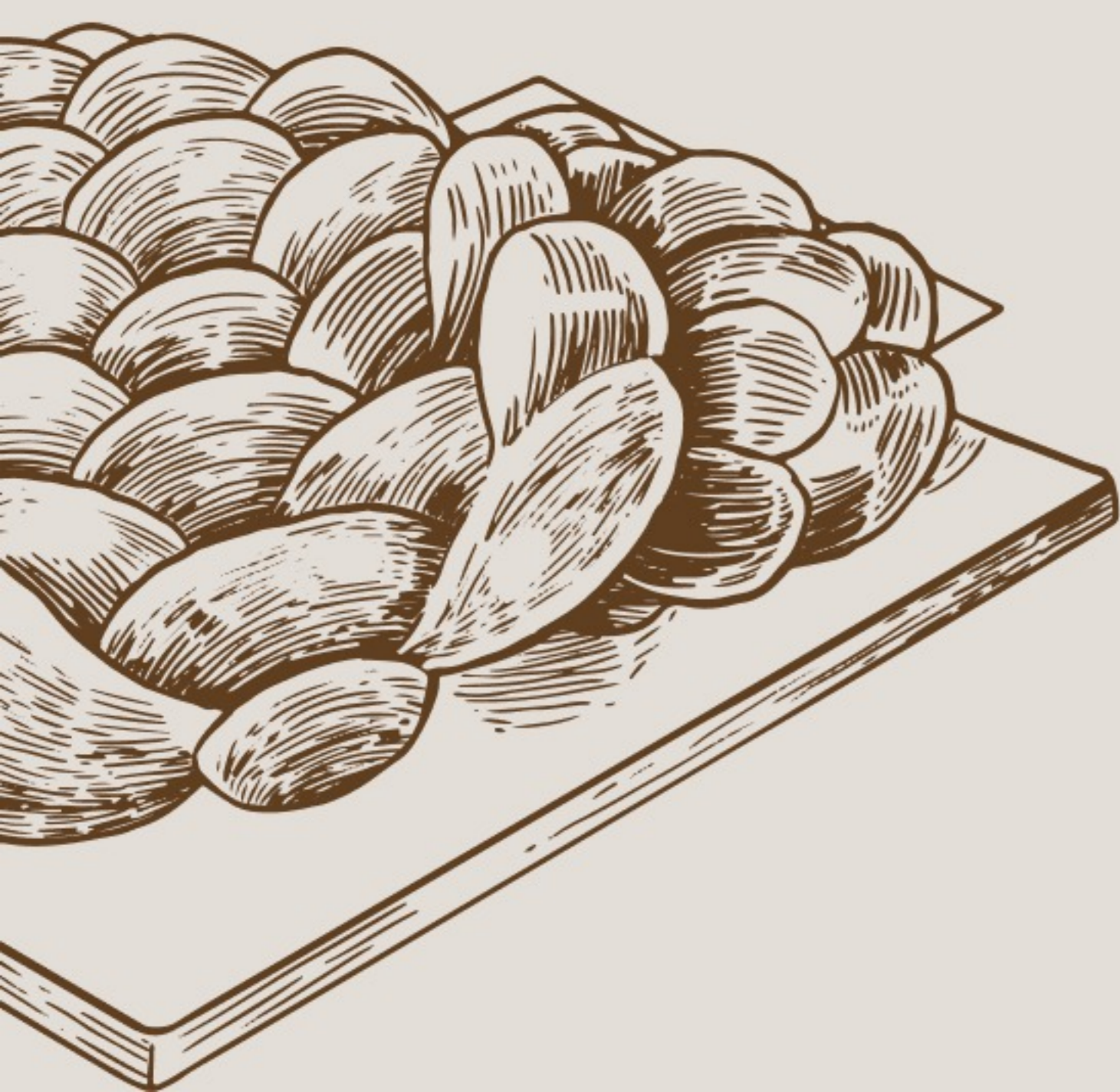
**Margherita** 20.50

**Prosciutto cotto/crudo** 24.00

**Salame Piccante** 24.00

**Salame Nostrano** 24.00

*(Wartezeit ca. 15 Min.)*







Alle Preise inkl. MwSt. in Chf

# *Bar Nocciolina*

Bleicherweg 18 • 8002 Zürich • 044 202 06 06