

ice buffet
bar
pizzeria

cervino
Ristorante Pizzeria

APERRO

perfetto da condividere

perfect for sharing

perfekt zum Teilen

Tagliere Italiano

**Salami al Barolo, Lardo Baffa, Prosciutto crudo italiano, Parmigiano Reggiano
Scamorza affumicata, Gorgonzola, olive Nostraline, carciofi, pomodori tricolori,
cipolle al vino rosso, Peperoncini farciti con formaggio fresco, Tarallini**

Italian charcuterie platter

Salami al Barolo, Lardo, Italian raw ham, Parmigiano Reggiano

smoked scamorza, Gorgonzola, olives Nostraline, artichokes, tri-coloured tomatoes

red wine-marinated onions, peperoncini stuffed with fresh cheese, Tarallini

Italienische Wurst- und Käseplatte

*Salami al Barolo, Lardo, italienischer Rohschinken, Parmigiano Reggiano
geräucherter Scamorza, Gorgonzola, Nostraline Oliven, Artischocken, Tomaten tricolore
Rotweinzwiebeln, mit Frischkäse gefüllte Peperoncini, Tarallini*

CHF 48

INSALATA

perfetto da condividere in due

perfect for sharing between two

perfekt zum Teilen für zwei Personen

Insalatiera italiana 🌱

**Insalata mista, cetrioli, carote, olive Nostraline,
pomodori tricolori e parmigiano reggiano**

Italian salad bowl

*Mixed leaf salad, cucumbers, carrots, Nostraline olives,
tri-coloured tomatoes and Parmigiano Reggiano*

Italienische Salatschüssel

*Gemischter Blattsalat, Gurken, Karotten, Nostraline-Oliven,
Tomaten tricolore und Parmigiano Reggiano*

CHF 26

ANTIPASTI

Arancini con funghi porcini, tartufo, ①

mozzarella e salsa piccante al pomodoro

*Crispy risotto balls with porcini mushrooms, truffle,
mozzarella and a spicy tomato dip*

Knusprige Risottobällchen mit Steinpilzen, Trüffel,
Mozzarella und pikanter Tomatensauce

CHF 19

Tartare di vitello con rucola, limone et capperi

Veal tartare with rocket, lemon and capers

Kalbstatar mit Rucola, Zitrone und Kapern

CHF 26

Vitello tonnato

Carne di vitello succulenta con salsa al tonno et capperi

Vitello tonnato

Juicy veal with tuna sauce and capers

Vitello tonnato

Saftiges Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

CHF 24

Mozzarella di Bufala o Burrata?

CHF 13

+ **Pomodori tricolori**
tri-coloured tomatoes
Tomaten tricolore
CHF 5

+ **Olive Nostraline**
olives Nostraline
Nostraline Oliven
CHF 5

+ **Prosciutto crudo italiano**
Italian raw ham
italienischer Rohschinken
CHF 7

ZUPPE

Zuppa di pomodoro con olio al basilico ①

Tomato soup with basil oil

Tomatensuppe mit Basilikumöl

CHF 16

Minestrone fatto in casa ①①

Homemade minestrone

Hausgemachte Minestrone

CHF 15

PASTA

Spaghetti alla carbonara con guanciale, tuorlo d'uovo e pecorino romano

Spaghetti alla Carbonara with guanciale, egg yolk and Pecorino Romano

Spaghetti alla Carbonara mit Guanciale, Eigelb und Pecorino Romano

CHF 32

Tagliatelle fresche con ragù alla bolognese

Fresh tagliatelle with Bolognese sauce

Frische Tagliatelle mit Sauce Bolognese

CHF 29

Penne all'arrabbiata con pomodori tricolori, melanzane e rucola 🌱🌱

Penne all'arrabbiata with tri-coloured tomatoes, aubergines and rocket

Penne all'arrabbiata mit Tomaten tricolore, Auberginen und Rucola

CHF 31

Tagliatelle fresche con pomodoro e una coda d'astice

Fresh tagliatelle with tomatoes and a lobster tail

Frische Tagliatelle mit Tomaten und einem Hummerschwanz

CHF 49

Spaghetti al pesto di basilico 🌱

Spaghetti with basil pesto

Spaghetti mit Basilikumpesto

CHF 27

Lasagne al forno fatte in casa

Homemade lasagne from the oven

Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen

CHF 32

Ravioli ripieni di pecorino e pepe, con tartufo nero 🌱

Ravioli stuffed with Pecorino cheese and pepper, with black truffle

Ravioli gefüllt mit Pecorinokäse und Pfeffer, mit schwarzem Trüffel

CHF 34

Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala e basilico 🌱

Gnocchi alla Sorrentina with buffalo mozzarella and basil

Gnocchi alla Sorrentina mit Büffelmozzarella und Basilikum

CHF 32

RISOTTO

Risotto allo zafferano con gamberoni

Saffron risotto with king prawns
Safranrisotto mit Riesencrevetten

CHF 33

Risotto con funghi porcini

Risotto with porcini mushrooms
Risotto mit Steinpilzen

CHF 31

CARNE

Tagliata di manzo con rucola e risotto ai funghi porcini

Beef entrecôte with rocket and porcini mushroom risotto
Rindsentrecôte mit Rucola und Steinpilzrisotto

CHF 54

PIZZE

MARGHERITA ①

Salsa di pomodoro, fior di latte e basilico

Tomato sauce, fior di latte and basil

Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum

CHF 26

PROSCIUTTO

Salsa di pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

Tomato sauce, fior di latte and cooked ham

Tomatensauce, Fior di Latte und gekochter Schinken

CHF 29

REGINA

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon

Tomato sauce, fior di latte, cooked ham and button mushrooms

Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken und Champignons

CHF 31

DIAVOLA

Salsa di pomodoro, fior di latte e salame piccante

Tomato sauce, fior di latte and spicy salami

Tomatensauce, Fior di Latte und pikante Salami

CHF 32

CAPRI ①

Salsa di pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, pomodori tricolori, pesto e basilico

Tomato sauce, fior di latte, buffalo mozzarella, tri-coloured tomatoes, pesto and basil

Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Tomaten tricolore, Pesto und Basilikum

CHF 29

TONNO

Salsa di pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle rosse, olive e origano

Tomato sauce, fior di latte, tuna, red onions, olives and oregano

Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven und Oregano

CHF 29

PIZZE

VERDURA 🌱🌱

Salsa di pomodoro, aglio, zucchine, peperoni e origano

Tomato sauce, garlic, courgettes, peppers and oregano

Tomatensauce, Knoblauch, Zucchetti, Paprika und Oregano

CHF 28

QUATTRO FORMAGGI 🌱

Salsa di pomodoro, fior di latte, gorgonzola, scamorza e parmigiano reggiano

Tomato sauce, fior di latte, Gorgonzola, Scamorza and Parmigiano Reggiano

Tomatensauce, Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza und Parmigiano Reggiano

CHF 32

QUATTRO STAGIONI

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive

Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, button mushrooms, artichokes and olives

Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven

CHF 32

ITALIA

Salsa di pomodoro, fior di latte, burrata, prosciutto crudo italiano, rucola, pomodori tricolori e Parmigiano Reggiano

Tomato sauce, fior di latte, burrata, Italian raw ham, rocket, tri-coloured tomatoes and Parmigiano Reggiano

Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata, italienischer Rohschinken, Rucola, Tomaten tricolore und Parmigiano Reggiano

CHF 34

CERVINO 🌱

Salsa di pomodoro, fior di latte, funghi porcini e tartufo nero

Tomato sauce, fior di latte, porcini mushrooms and black truffle

Tomatensauce, Fior di Latte, Steinpilze und schwarzer Trüffel

CHF 36

CALZONE CON PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon

Tomato sauce, fior di latte, cooked ham and button mushrooms

Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken und Champignons

CHF 31

DOLCI

Cannolo ripieno di crema al pistacchio o alla ricotta

Cannolo filled with pistachio or ricotta cream

Cannolo gefüllt mit Pistazien- oder Ricottacreme

CHF 8

Tiramisù fatto in casa

Homemade Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 16

Affogato al Caffè

Vanilla ice cream with freshly brewed espresso

Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso

CHF 11

Profiteroli al cioccolato e panna montata

Profiteroles with chocolate and whipped cream

Profiterole mit Schokolade und Schlagrahm

CHF 16

Babà al rum con panna montata

Babà au rhum with whipped cream

Rum-Babà mit Schlagrahm

CHF 16

Tris di dolci – cannolo, profiterole et babà al rum

Three sweet treats – cannolo, profiteroles and babà au rhum

Dreierlei Süsses – Cannolo, Profiterole und Rum-Babà

CHF 18

Gelati e sorbetti

CHF 5 per scoop

+ **Vaniglia o Straciatella**
Vanilla or Straciatella
Vanille oder Straciatella

+ **Limone o Albicocca**
Lemon or Apricot
Zitrone oder Aprikose

+ **Con un distillato abbinato**
with a matching spirit
mit passender Spirituose

CHF 7

CARTA DEI VINI

Spumante al bicchiere

Veneto

CHF
0.1 l

Prosecco Adoro Conegliano superiore extra dry
(Glera)
Col di Rocca

9.5

Lombardia

Franciacorta brut
(Chardonnay, Pinot Noir)
Ferghettina

13

Piemonte

Moscato d'Asti
(Moscato)
Cascina Galletto

9.5

Vini bianchi al bicchiere

Friuli

Pinot Grigio "Il Borgo"
(Pinot Grigio)
Borgo Savaian

9

Toscana

Chardonnay "Piodilei"
(Chardonnay)
Pio Cesare

12

CARTA DEI VINI

Toscana

CHF

0.1l

Poggio Argentato
(Sauvignon Blanc)
Fattoria Le Pupille

9

Vermentino Monteverro Toscana
(Vermentino)
Monteverro

10

Vallese

Petite Arvine "Les Effeuilleuses"
(Petite Arvine)
Bétrissey & Albrecht

10

Vino rosato al bicchiere

Toscana

Rosamati Rosato Maremma
(Syrah)
Fattoria Le Pupille

10

Vini rossi al bicchiere

Piemonte

Barolo "Camilla"
(Nebbiolo)
Bruna Grimaldi

12

CARTA DEI VINI

Puglia

CHF

0.1l

Primitivo di Manduria
(Primitivo)
Vanità

10

Toscana

Sangiovese Rosso
(Sangiovese)
Azienda Agricola Brunetti

10

Il Tarabuso
(Cabernet Sauvignon)
Terre del Marchesato

12

Emilio Primo Bolgheri Rosso
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)
Terre del Marchesato

11

Sicilia

Tancredi "Dolce & Gabbana" Terre Siciliane
(Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat)
Donnafugata

13

Vallese

Syrah "Barrique"
(Syrah)
Jacques Germanier

12

CARTA DEI VINI

Spumante

			CHF
	0.375 l	0.75 l	1.5 l
Veneto			
Prosecco Adoro Conegliano superiore extra dry (Glera) Col di Rocca		62	

Lombardia

Franciacorta brut (Chardonnay, Pinot Noir) Ferghettina	81
Franciacorta Extra Brut Millesimato, 2017 (Chardonnay, Pinot Noir) Ferghettina	99

Piemonte

Moscato d'Asti (Moscato) Cascina Galletto	34
---	----

Vino rosato italiano

Toscana

Rosamati Rosato Maremma, 2025 (Syrah) Fattoria Le Pupille	62
---	----

CARTA DEI VINI

Vini bianchi italiani

	CHF		
	0.375 l	0.75 l	1.5 l
Friuli			
Pinot Grigio “Il Borgo”, 2025 (Pinot Grigio) Borgo Savaian		57	
Piemonte			
Arneis Langhe, 2025 (Arneis) Bruna Grimaldi		59	
Chardonnay “Piodilei”, 2023 (Chardonnay) Pio Cesare		79	
Toscana			
Poggio Argentato, 2025 (Sauvignon Blanc) Fattoria Le Pupille		59	
Vermentino Monteverro Toscana, 2024 (Vermentino) Monteverro		61	
Trebbiano Bianco Boggina “B”, 2023 (Trebbiano) Petrolo		99	
Sicilia			
Anthilia Bianco Sicilia, 2025 (Catarratto) Donnafugata		59	

CARTA DEI VINI

Vini bianchi del Vallesee

	CHF		
	0.375 l	0.75 l	1.5 l
Petite Arvine “Les Effeulleuses”, 2025 (Petite Arvine) Béترisey & Albrecht		63	
Heida, 2024 (Heida) Charles Bonvin		76	

Vini rossi italiani

Piemonte

Barbera d’Alba, 2024 (Nebbiolo) Pio Cesare	62	
Barolo “Camilla”, 2022 (Nebbiolo) Bruna Grimaldi	77	
Barolo, 2021 (Nebbiolo) Pio Cesare	99	193
Barbaresco “Il Bricco”, 2022 (Nebbiolo) Pio Cesare	129	
Nervi Gattinara Vigna Valferana, 2018 (Nebbiolo) Nervi di Giacomo Conterno	166	

CARTA DEI VINI

Vini rossi italiani

			CHF
	0.375 l	0.75 l	1.5 l
Sardegna			
Cannonau di Sardegna, 2021/2022 (Cannonau) Passo Sardo		59	
Veneto			
Amarone “Cuslanus” Valpolicella, 2017 (Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella) Albino Armani		99	
Puglia			
Primitivo di Manduria, 2022 (Primitivo) Vanità		64	
Abruzzo			
Montepulciano, 2025 (Montepulciano) Gran Sasso		59	
Sicilia			
Etna Rosso, 2024 (Nerello Mascalese) Pietradolce		66	
Mille e una Notte, 2021 (Nero d’Avola, Petit Verdot, Syrah) Donnafugata		99	
Tancredi “Dolce & Gabbana” Terre Siciliane, 2021 (Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola, Tannat) Donnafugata		84	163

CARTA DEI VINI

			CHF
	0.375 l	0.75 l	1.5 l
Toscana			
Sangiovese Rosso, 2022/2023 (Sangiovese) Azienda Agricola Brunetti		63	
Brunetti Rosso, 2022/2023 (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot) Azienda Agricola Brunetti		81	
Cabernet Franc, 2019 (Cabernet Franc) Azienda Agricola Brunetti		133	
Saffredi Maremma, 2023 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) Fattoria Le Pupille	67	124	
Sassicaia, 2022 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta San Guido		273	
Aldone, 2023 & 2020 (Merlot) Terre del Marchesato	59	109	
Il Tarabuso, 2021 (Cabernet Sauvignon) Terre del Marchesato		76	
Emilio Primo Bolgheri Rosso, 2024 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) Terre del Marchesato	39	68	131

CARTA DEI VINI

			CHF
	0.375 l	0.75 l	1.5 l
Chianti Classico Fonterutoli, 2023 (Sangiovese, Colorino, Malvasia Nera) Castello di Fonterutoli-Mazzei		66	
Siepi, 2023 (Merlot, Sangiovese) Castello di Fonterutoli-Mazzei		134	
Tignanello, 2023 (Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Marchesi Antinori		181	
Terra di Monteverro, 2021 & 2022 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) Monteverro	52	94	183
Monteverro, 2021 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) Monteverro		177	
Brunello di Montalcino "Sorgente", 2019 (Sangiovese) Salicutti		129	

Vini rossi del vallese

Syrah "Barrique", 2022 / 2023 (Syrah) Jacques Germanier	76
Cornalin "L'Egrappeuse", 2025 (Cornalin) Bétrissey & Albrecht	63

Aperitivo & Soft drinks & Birra

Aperitif / Aperitif / Aperitivo

	CHF
Apero Spritz	14
Campari Spritz	14
Limoncello Spritz	14
Negroni	16
Espresso Martini	16
Campari Orange	12
Campari Soda	12
Gin Swiss Tonic	16

Alkoholfreie Getränk / Softdrinks Bevande Analcoliche

	CHF		CHF
Zermatter Wasser	0.3 l 3.5 0.7 l 7.5	Sinalco Cola, Sinalco Original, Elmer Citro, Apfelschorle	0.3 l 5 0.5 l 7
Organics Tonic Water	0.25 l 6	Sinalco Cola Zero, Huus Tee Minze, Rivella rot	0.5 7
Crodino	0.175 l 6	Orangensaft	0.33 l 6
Red Bull	0.25 l 7		
El Tony Mate	0.33 l 7		

Bier / Beer / Birra

	CHF		CHF
Valaisanne vom Fass	0.3 l 6 0.5 l 9	Felschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	0.5 l 9
		Kronenbourg 1664 blanc	0.5 l 9.5

Per finire

Spirituosen / Spirits / Distillati

			CHF
Averna	29 %	4 cl	9
Jägermeister	39 %	4 cl	9
Campari	25 %	4 cl	9
Carpano bianco	14.9 %	4 cl	9
Carpano Antica Formula	16.5 %	4 cl	9
Swiss Gin Etter	40 %	4 cl	12
Vodka Koskenkorva Original	40 %	4 cl	9
Whisky Tullamore D.E.W.	40 %	4 cl	12
Whisky Macallan 12 years Double Cask	40 %	4 cl	16
Williamine Morand	43 %	2 cl	9
Abricotine Morand	43 %	2 cl	9
Vieille Prune Morand	41 %	2 cl	9
Grappa di Moscato, Romano Levi	40 %	2 cl	12
Grappa di Saffredi, Fattoria Le Pupille	42 %	2 cl	14
Grappa Riserva di Brunetti, Azienda Agricola Brunetti	43 %	2 cl	12
Grappa Tre Soli Tre, Distilleria Berta	43 %	2 cl	16
Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	9
Limoncello di Sorrento, Villa Massa	30 %	4 cl	9
Baileys Irish Cream	17 %	4 cl	9

Per finire

Heissgetränke / Hot drinks / Bevande calde

	CHF
Kaffee Crème	5.5
Espresso	5.5
Doppelter Espresso	7.2
Milchkaffee	6.5
Cappuccino	6.5
Tee "Ronnefeldt"	5.5
Punch alkoholfrei: Apfel, Orange, Waldbeere	6
Tasse heisses Wasser	3.5
Milch kalt/heiss	4.5
Heisse Schokolade / Ovomaltine	6
+ Schlagrahm	2
Kaffee Cervino	12
Kaffee Abricotine	14
Kaffee Williamine	14
Espresso Coretto	8.5
Kaffee Luz	10
Schümli Pflümli	12
Kaffee Bailey's	12
Irish Coffee	12
Kaffee Amaretto	12
Schokolade mit Rum und Schlagrahm	12
Tee Rum	9.2
Glühwein, Jagertee	8.5

Betreffend Alkoholgehalt, Allergenen und Intoleranzen geben unserer Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskünfte.

On request our staff is pleased to inform you about alcohol content and about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.

Su richiesta, il nostro personale sarà lieto di fornirvi informazioni sugli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze, nonché sulla gradazione alcolica delle bevande.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

All prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT.

Tutti i prezzi sono espressi in franchi svizzeri (CHF) e sono comprensivi di IVA. Winter 2627 / v1