



L O R E N Z I N I 

R I S T O R A N T E & B A R S



Schaumweine	10 cl	75 cl
Colbello – Valdobbiadene Prosecco superiore docg, extra dry Glera – Merotto, Veneto	9.5	61
Borgofulvia Alcol Zero Chardonnay – Borgofulvia, Emilia-Romagna	9	59
Ferrari Perlé – brut – Trento doc ^{v+} Chardonnay – Ferrari, Trentino	14	85
Ferrari Maximum – Rosé brut – Trento doc ^{v+} Pinot nero, Chardonnay – Ferrari, Trentino	13	78
Weissweine	10 cl	75 cl
Yvorne «Chant de Resses» – Chablais aoc Chasselas – Artisans Vignerons Yvorne, Waadt	9.5	59 (70 cl)
Roero Arneis docg Arneis – Batasiolo, Piemonte	9	56
Vermentino – Bolgheri doc Vermentino – Tenuta Guado al Tasso, Toscana	9.5	59
Gaun – Vigneti delle Dolomiti igt Chardonnay – Alois Lageder, Alto Adige	11	64
Roséwein	10 cl	75 cl
Scalabrone – Bolgheri rosato doc Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah – Tenuta Guado al Tasso, Toscana	9	56
Rotweine	10 cl	75 cl
Lamùri – Sicilia doc Nero d'Avola – Tenuta Regaleali, Tasca, Sicilia	9	56
Vino Nobile di Montepulciano docg Sangiovese, Colorino del Valdorno, Canaiolo nero, Mammolo Tenuta Vallocaia, Toscana	10	62
Il Bruciato – Bolgheri doc Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot – Tenuta Guado al Tasso Toscana	11.5	69
Barbaresco docg Nebbiolo – Prunotto, Piemonte	13.5	81

v+: vegan



Coravin	10 cl
Cervaro della Sala – Umbria igt	20
Chardonnay, Grechetto – Castello della Sala, Umbria	
Gioia – Toscana igt	17
Cabernet Sauvignon – Tenuta Vallocaia, Toscana	
Tignanello – Toscana igt	30
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc – Tenuta Tignanello, Toscana	
Poggio alle Nane – Maremma Toscana doc	21
Carmenère, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc – Le Mortelle, Toscana	

Stuzzichini	Buon appetito!
Olive marinate ^{V+} oder Parmigiano Reggiano ^V	pro Schälchen 9
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel	16
Antipasti misti	22 27

Dolcezze

Bocconcini «Gioia»	pro Stück 2.5
Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	
Tiramisù della casa ^V	13
hausgemachtes Tiramisù	
Tagesangebot aus der Vitrine gerne geben wir mündlich Auskunft	

Von 11.30 bis 22.00 Uhr verwöhnen wir Sie durchgehend mit Köstlichkeiten aus unserer Küche. Unser Service-Team informiert Sie gerne.



Bier

Birra Moretti	Flasche 33 cl	6.5
Birra Moretti Zero	Flasche 33 cl	6.5
Ittinger Amber	Flasche 33 cl	6.5

weitere Biersorten im Offenausschank der Enoteca Bar

Aperitif & Bitter & Liqueur

	Vol.-%	4 cl
Cinzano bianco, rosso	16 °	8
Campari	23 °	8
Cynar	16.5 °	8
Ramazzotti Amaro	30 °	8
Averna	29 °	8
Fernet Branca	39 °	8
Amaro Montenegro	23 °	10
Pastis 51	45 °	8
Amaretto di Saronno	28 °	9
Sambuca	40 °	9
Baileys Irish Cream	17 °	9
Cointreau	40 °	9
Grand Marnier	40 °	11
Kahlúa	20 °	9
Limoncello	30 °	8.5

Sherry & Portwein

Tio Pepe D.O. Sherry	15 °	8
Porto Sandeman rot	19.5 °	8
Porto Sandeman weiss	19.5 °	8



Mineral & Soft Drinks

San Pellegrino, Acqua Panna	100 cl	11
	50 cl	6
San Pellegrino, Acqua Panna (offen)	30 cl	5
Coca-Cola, Zero	33 cl	5.5
Rivella Rot, Blau	33 cl	5.5
Eistee (offen)	30 cl	5.5
Apfelschorle (offen)	30 cl	5.5
Crodino	17.5 cl	6
Sanbitter	10 cl	5
Chinotto	20 cl	6
Tonic, Gingerbeer	20 cl	6
Ginger Ale, Bitter Lemon		
Leitungswasser «Bärnerwasser»	70cl	3

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Fruchtsaft	20 cl	8
Tomatensaft	20 cl	5.5
Orangensaft	20 cl	5.5
Apfelsaft	33 cl	5.5

Mocktails

Virgin Bloody Mary		12
Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestersauce, Tabasco, Salz, Pfeffer, Selleriestange		
Light & Breezy		12
Gin 0.0, Gingerbier, Limetten		
Virgin Mojito		12
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze		
Spritz: Sanbitter / Crodino		11



Cocktails

Espresso Martini	16
Vodka, Kahlúa, Zuckersirup, Espresso	
Moscow Mule	16
Vodka, Gingerbier, Limette, Minze	
Bloody Mary	16
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestersauce, Tabasco, Salz, Pfeffer, Selleriestange	
Negroni / Negroni Spagliato	16
Gin, Vermouth rosso, Campari, Orangenschale	
Gin Basil Smash	17
Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	
Singapore Sling	17
Gin, Kirschlikör, Cointreau, Licor 43, Grenadine, Limettensaft, Ananassaft, Angostura	
Mojito	16
Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda	
Pina Colada	16
Rum, Kokosmilch, Ananassaft, Rahm	
Margarita	16
Tequila, Triple Sec, Zuckersirup, Limettensaft	
Old Fashioned	16
Bourbon, Rohrzucker, Angostura, Orangen- und Zitronenschale	
Manhattan	17
Bourbon, Vermouth rosso, Angostura	
Sours	16
mit: Amaretto, Whiskey, Vodka, Campari oder Apérol	
Spritz & Co	13
mit: Aperol, Campari, Limoncello, Sarti, Hugo	



Whisky & Whiskey	Vol.-%	4 cl
Jameson Irish Whiskey	43 °	12
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 °	14
Bulleit Rye Frontier Whiskey	45 °	16
Balvenie double wood 12 years	40 °	17
Macallan fine oak 12 years	40 °	18
Glenmorangie 10 years	40 °	16
Benromach 10 years	40 °	16
Tallisker 10 years	45.8 °	16
Lagavulin 16 years	43 °	16
Brandy & Cognac	Vol.-%	2 cl
Vecchia Romagna	37 °	8
Rémy Martin V.S.O.P.	40 °	11
Hennessy X.O.	40 °	16
Brände	Vol.-%	2 cl
La Vieille Prunne	40 °	12
Matters Fine Liqueur		
Le Calvados Pays d'Auge	40 °	9
Christian Drouin		



Gin	Vol.-%	4 cl
Malfy Gin Originale (IT)	41 °	16
Hendrick's (SCT)	41.4 °	16
Monkey 47 (D)	47 °	17
Gin Mare (E)	42.7 °	16
Le Tribute (E)	43 °	16
Bombay Sapphire (UK)	40 °	15
Matte Gin (CH)	42 °	15

Rum	Vol.-%	4 cl
Havana Club 3 años	40 °	11
Havana Club 7 años	40 °	14
Plantation X.O. 20th Anniversary	40 °	17
Zacapa 23 Gran Reserva	40 °	19
Zacapa X.O.	40 °	30

Tequila	Vol.-%	4 cl
Altos Olmeca (weiss)	38 °	12
José Cuervo Especial (gold)	33 °	12

Vodka	Vol.-%	4 cl
Absolut	40 °	13
Belvedere	40 °	15
Grey Goose	40 °	15

Zusatz-Softgetränk **4.5**
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Coca Cola, Cola Zero, Orangensaft



Grappe	Vol.-%	2 cl
Grappa di Barolo Bussia ^{V+} Prunotto	45 °	10
Grappa Tradizione Nonino 41° ^{V+} Nonino	41 °	6.5
Grappa Il Moscato – Monovitigno ^{V+} Nonino	41 °	8.5
Grappa Lo Chardonnay – Monovitigno (Barrique) ^{V+} Nonino	41 °	8.5
Grappa Antica Cuvée Riserva (5 Jahre Barrique) ^{V+} Nonino	43 °	12
Grappa Fragolino – Cru Monovitigno ^{V+} Nonino	45 °	12
Grappa Riserva 8 years (8 Jahre Barrique) ^{V+} Nonino	43 °	14
Grappa Picolit «The Legendary» – Cru Monovitigno ^{V+} Nonino	50 °	15
Grappa Tignanello Antinori – Tenuta Tignanello	42 °	11
Oro – Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Bindella – Tenuta Vallocaia	43 °	11
Grappa Eligo dell’Ornellaia Ornellaia	42 °	13.5



Kaffee & Milchgetränke

Espresso, Caffè, Ristretto	4.8
Doppelter Espresso	6
Espresso macchiato	5
Schale	5
Cappuccino	5.3
Latte Macchiato	6
Corretto Grappa	8.5
Heisse Schokolade, Ovomaltine	6
Heisse Milch (Hafermilchprodukte +0.3)	4

Tee (Sirocco)

pro Tasse

Golden Assam – edle malzige Note	5.8
Ceylon Sunrise – kräftig, belebender English Breakfast	5.8
Japanese Sencha – erfrischend, intensiver Grüntee	5.8
Verbena – zitronig, erfrischender Verveinetee	5.8
Rooibos Tangerine – mild, fruchtiger Rooibostee	5.8
Camomile Orange Blossoms – mild, beruhigender Kamillentee	5.8
Moroccan Mint – erfrischend, belebender Minztee	5.8
Red Kiss – spritzig, fruchtiger Früchtetee	5.8
Ginger Lemon Dream – süss, scharfer Ingwer-Zitronentee	5.8
Jasmine Dragon Pearls – elegant, sinnlicher Jasmintee	5.8



Wenn der Aperitivo zum Apericena wird

Negroni Sbagliato, feine Antipasti und gute Stimmung, wir machen es möglich. Ob Geburtstag, Firmenjubiläum oder ein spontanes After-Work-Treffen: Wir gestalten Ihr Barerlebnis voller Italianità – für Anlässe mit bis zu 150 Personen.

Unsere Salotti – für besondere Momente

Neben den Bars stehen Ihnen auch unsere vier eleganten Salotti exklusiv zur Verfügung – ideal für Feiern im persönlichen Rahmen, jede mit ihrem ganz eigenen, besonderen Ambiente.

Mehr Informationen



Bankette im Lorenzini



