



Specialità di Caffè
Kaffee-Spezialitäten

I classici caffè italiani

Caffè espresso liscio 3.60

Un caffè per favore! Quando si chiede un caffè in Italia si intende un espresso. Il caffè come lo conosciamo oggi, deve tanto all'invenzione della macchina da espresso a leva, firmata da Antonio Gaggia nel 1948.

Un caffè per favore! Wenn man in Italien nach einem Kaffee fragt, bedeutet das einen Espresso. Der Kaffee, wie wir ihn heute kennen, verdankt seinen Ursprung der Erfindung der Hebel-Espressomaschine von Antonio Gaggia im Jahr 1948.

Caffè espresso macchiato o crème 3.80

Doppio espresso 5.30

Intenso e stimolante. Sapevate che i primi effetti del caffè arrivano 10 minuti dopo l'ingestione e il picco massimo arriva dopo i 45 minuti?

Intensiv und anregend. Wussten Sie, dass die ersten Wirkungen des Kaffees 10 Min. nach der Einnahme eintritt und der Höhepunkt nach 45 Minuten erreicht ist?

Cappuccino 5.50

Prende il suo nome dal colore che ricorda il saio dei frati minori cappuccini.

Seinen Namen hat er von der Farbe, die an die Kutte der Kapuzinerbrüder erinnert.

Mini-cappuccino 3.80

Come il cappuccino ma più "mignon".

Wie der Cappuccino, aber "Mignon".

Correzione - Zugabe

Supplemento correzione classica - *Klassische Zugabe* + 1.40

Supplemento correzione speciale - *Spezial Zugabe* + 2.00

I deliziosi

Caffè Viennese 7.50

Bevanda raffinata, nata in Austria e famosa per la sua presentazione elegante.

Si prepara con un espresso lungo, servito in una tazza e guarnito con un generoso strato di panna montata.

Ein raffiniertes Getränk, das aus Österreich stammt und für seine elegante Präsentation bekannt ist. Er wird mit einem langen Espresso zubereitet, in einer Tasse serviert und mit Schlagrahm dekoriert.

Mocaccino 6.50

Una variante golosa del cappuccino, preparata con espresso, latte montato e cioccolato, decorato con panna montata.

Eine köstliche Variante des Cappuccino, zubereitet mit Espresso, aufgeschlagener Milch und Schokolade, dekoriert mit Schlagrahm.

Bicerin 6.50

Composta da caffè espresso, cioccolata fondevole e panna shakerata in cima, serviti nel suo caratteristico bicchiere senza mescolarli, per un effetto a strati.

Bestehend aus Espresso, dunkler Schokolade und geschaktem Rahm. In seinem typischen Glas serviert, ohne umzurühren, für einen mehrschichtigen Effekt.

I caffè per tutti i gusti

- Caffè crème** 5.00
È una grande tazza di caffè preparata con il metodo dell'espresso, dove però l'acqua scorre quattro volte di più attraverso il caffè macinato e viene servito con il cremino.
Eine grosse Tasse Kaffee, die nach der espressomethode zubereitet wird, bei der jedoch viermal mehr Wasser durch den gemahlene Kaffee fließt. Mit Crème serviert.
- Caffè latte** 5.00
Composto da parti uguali di latte caldo e caffè.
Besteht zu gleichen Teilen aus heisser Milch und Kaffee.
- Latte macchiato** 5.50
Si prepara versando prima il latte montato in un bicchiere al quale si aggiunge poi l'espresso.
Er wird zubereitet, indem zuerst die aufgeschlagene Milch in ein Glas gegossen wird und dann der Espresso.
- Caffè espresso decaffeinato - Koffeinfreier Espresso** 3.60
- Caffè tazza grande decaffeinato - Koffeinfreier Kaffee** 5.00
Il primo processo di decaffeinizzazione fu sviluppato nel 1903 dal chimico tedesco Ludwig Roselius, fondatore della compagnia di caffè Kaffee HAG.
Das erste Verfahren zur Entkoffeinierung wurde 1903 von dem deutschen Chemiker Ludwig Roselius, dem Gründer der Firma Kaffee HAG, entwickelt.
- Caffè espresso d'orzo - Gerste Espresso** 3.60
- Caffè tazza grande d'orzo - Gerste Kaffee** 5.00
Le sue origini risalgono all'Italia del XIX secolo, quando veniva usato come sostituto economico del caffè. Oggi è apprezzato per il suo sapore tostato e leggermente dolce, privo di caffeina e ricco di proprietà digestive e antiossidanti.
Seine Ursprünge gehen auf das Italien des 19. Jahrhunderts zurück, wo er als billiger Ersatz für Kaffee benutzt wurde. Heute wird er geschätzt dank seinen gerösteten und leicht süsslichen, koffeinfreien und reich an verdauungsfördernden und antioxidativen Eigenschaften.
- Caffè espresso al ginseng** 3.60
- Caffè tazza grande al ginseng** 5.00
Abbina l'aroma del caffè con l'estratto di radice di ginseng, usata da secoli nella medicina orientale per le sue proprietà energizzanti e tonificanti. Molto apprezzato per il suo gusto dolce e cremoso.
Kombiniert das Aroma von Kaffee mit Ginsengwurzel-Extrakt, der seit Jahrhunderten in der orientalischen Medizin dank seiner belebenden Eigenschaften verwendet wird. Geschätzt wegen seines milden und cremigen Geschmacks.

I classici estivi

Caffè espresso in ghiaccio - Espresso auf Eis 4.50

Tipica bevanda estiva del Sud Italia, si prepara versando un espresso caldo direttamente su cubetti di ghiaccio, spesso con l'aggiunta di latte di mandorla per un tocco dolce e rinfrescante.

Ein typisches Sommergetränk aus Südtalien, bei dem ein heisser Espresso direkt auf Eiswürfel gegossen wird, oft mit Zusatz von Mandelmilch für eine süsse und erfrischende Note.

Caffè affogato - Espresso mit Vanilleeis 7.50

Un irresistibile caffè a base di gelato alla vaniglia su cui viene versato un espresso caldo, creando un contrasto perfetto tra caldo e freddo.

Ein unwiderstehlicher Kaffee mit Vanilleeis, auf das ein Espresso gegossen wird, der einen gelungenen Kontrast zwischen heiss und kalt bildet.

Caffè shakerato 5.50

Espresso, ghiaccio e sciroppo di zucchero (oppure senza per chi lo gradisce amaro) vengono shakerati fino a ottenere una bevanda fredda, cremosa e spumosa.

Espresso, Eis und Zuckersirup (oder ohne für diejenigen, die es eher bitter mögen) werden geschüttelt, bis man ein kaltes, cremiges und schaumiges Getränk erhält.

Caffè for fun

Salted caramel macchiato 7.50

Un connubio divino, composto da caffè espresso e schiuma di latte con l'aggiunta di Baileys Irish Cream e sciroppo al caramello salato che lo rendono ancora più goloso.

Eine himmlische Kreation aus Espresso und Milchschaum, verfeinert mit Baileys Irish Cream und gesalzenem Karamellsirup, die sie noch unwiderstehlicher machen.

Caffè al Baileys 7.50

Caffè caldo con schiuma di latte e Baileys Irish Cream che gli conferisce una nota dolce e cremosa con sfumature di Whisky e vaniglia.

Warmer Kaffee mit Milchschaum und Baileys Irish Cream, der ihm eine süsse, cremige Note mit einem Hauch von Whisky und Vanille verleiht.

Irish Coffee 13.50

A base di caffè caldo corretto con whiskey irlandese, zucchero di canna e panna, perfetto per scaldare le giornate più fresche.

Auf der Basis von heissem Kaffee, angereichert mit irischem Whiskey, braunem Zucker und Rahm. Ideal für kühlere Tage.

Espresso Martini 13.50

Elegante ed energizzante, composto da vodka, espresso, liquore al caffè e sciroppo di zucchero, shakerato e servito nella coppa Martini.

Elegant und anregend, bestehend aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör und Zuckersirup, geschüttelt und im Martini-Glas serviert.

Dolci

- Cheesecake Bella Ciao** 10.50
Ricetta dalla nuova generazione della famiglia Brunner
Rezept von der neuen Generation der Familie Brunner
- Panna cotta classica** con coulis di frutti di bosco 11.50
Il dolce più celebre della tradizione piemontese
Panna cotta mit Waldbeeren-Coulis
Die berühmteste Nachspeise der piemontesischen Tradition
- Tortino fondente al cioccolato** con gelato alla vaniglia 12.50
Fondant Schokoladen-Törtchen mit Vanilleeis
- Crema catalana** 11.50
Sempre squisita e seducente
Immer köstlich und verführerisch
- Tiramisù** 12.50
Sicuramente il dolce più amato della tradizione italiana
Das wohl beliebteste Dessert der italienischen Tradition
- Torta del giorno** 10.50
Tagestorte
Con panna - *Mit Rahm* + 1.50
Con pallina di gelato alla vaniglia (anche vegano) + 4.20
Mit einer Kugel Vanilleeis (auch vegan)
- Gelati e coppe - Eiscremes und Coupes**
Vi invitiamo a consultare anche la Carta dei gelati e delle coppe.
Bitte beachten Sie auch die Eiscreme- und Coupes-Karte.



Una storia di caffè - Eine Kaffee Geschichte

Il caffè arrivò in Europa verso il 1570, grazie ai mercanti veneziani che lo importarono dal Medio Oriente. Inizialmente venduto in farmacia e accolto con diffidenza, venne presto apprezzato e i primi caffè pubblici aprirono a Venezia, Parigi e Londra, diventando luoghi di ritrovo per intellettuali e mercanti. In precedenza, la birra era la bevanda quotidiana per eccellenza, persino a colazione! Era più sicura dell'acqua, che sovente era contaminata. Nel corso del tempo, il caffè divenne una delle bevande più amate e diffuse, simbolo di convivialità e cultura in molti paesi europei.

Der Kaffee kam um 1570 nach Europa, dank venezianischer Kaufleute, die ihn aus dem Mittleren Osten importierten. Anfänglich wurde er in Apotheken verkauft und mit Misstrauen aufgenommen, doch schon bald wurde er geschätzt und die ersten öffentlichen Cafés wurden in Venedig, Paris und London eröffnet, die zu Treffpunkten für Intellektuelle und Kaufleute wurden.

Zuvor war Bier das tägliche Getränk schlechthin, sogar zum Frühstück! Es war sicherer als Wasser, das oft verunreinigt war.

Im Laufe der Zeit wurde der Kaffee zu einem der beliebtesten und verbreitetsten Getränke, zu einem Sinnbild für Geselligkeit und Kultur in vielen europäischen Ländern.

COFFEES IN THE WORLD



RISTRETTO
● ESPRESSO



ESPRESSO
● ESPRESSO



MACCHIATO
● STEAMED MILK
● ESPRESSO



LUNGO
● WATER
● ESPRESSO



DOPPIO
● ESPRESSO



CAPPUCCINO
● MILK FOAM
● STEAMED MILK
● ESPRESSO



CORRETTO
● LIQUOR
● ESPRESSO



VIENNESE
● WHIPPED CREAM
● ESPRESSO



MOCACCINO
● WHIPPED CREAM
● STEAMED MILK
● CHOCOLATE
● ESPRESSO



ESPRESSO IN GHIACCIO
● ICE
● ESPRESSO



CAFFÉ LATTE
● STEAMED MILK
● ESPRESSO



AFFOGATO
● ICE CREAM
● ESPRESSO



BICERIN
● WHIPPED CREAM
● CHOCOLATE
● ESPRESSO



LATTE MACCHIATO
● MILK FOAM
● ESPRESSO
● STEAMED MILK



IRISH COFFEE
● WHIPPED CREAM
● WHISKEY
● ESPRESSO



Piazza G. Motta 15, Lungolago, Ascona, Tel. +41 91 601 90 01
www.RistoranteBellaCiao.ch, www.Hospitality-Ticino.ch

