



Ci siamo trovati quasi per caso e abbiamo iniziato un percorso fatto di idee, prove, scambi di opinioni, ricerche, studi e sogni!

Abbiamo creduto in un progetto chiamato **Bistrò 909**.

**Novacentonove** come la distanza in linea d'aria che unisce i nostri paesi di origine, dall'estremo sud all'estremo nord dell'Italia.

E da sud a nord ripercorriamo **la cucina italiana**, studiandola, apprezzandola e scavando nelle sue radici, per poi adattarla al nostro concetto moderno e con particolare attenzione agli sprechi, ma sempre con occhio alla buona e vecchia tradizione regionale.

*Accomodati, fidati, prova, goditi il viaggio...*

*Claudio e Ramon*



[www.bistro909.ch](http://www.bistro909.ch)



*Menu*

## Stuzzichini

---

Caponata con crostoni (v+)	8
Bruschette pomodoro (v+)	8
Focaccia mortadella e tartufo nero	12
Tagliere di salumi e formaggi	18

## Antipasti

---

<b>Fritto misto</b> <i>Frittierte Calamari, Acquadelle, Crevetten, Karotten, Zucchini</i>	24/36
<b>Crema di zucca, amaretto e pane al rosmarino (v+)</b> <i>Kurbis-Suppe, Amaretto, Romarin-Brot</i>	16
<b>Vitello tonnato tartufato</b> <i>Vitello Tonnato, schwarz Truffel</i>	26/36

## Primi

---



<b>Risotto al ragù di funghi e tartufo nero (v)</b> <i>Risotto, Pilzen-Ragout, schwarz-Truffel</i>	32
<b>Gnocchi di zucca al gambero rosso di Mazara del Vallo e pesto di finocchietto</b> <i>Kurbis-Gnocchi, rote Crevetten aus Mazara del Vallo, Bronzefenchel-Pesto</i>	38
<b>Spaghettoni, vongole e bottarga</b> <i>Spaghettoni, Venusmuscheln, Bottarga</i>	38
<b>Pappardelle di castagne al ragù di cinghiale e frutti rossi</b> <i>Marroni-Pappardelle, Wildschwein-Ragout, rote Beeren</i>	34

## Secondi

---

<b>Suprema di faraona, radicchio rosso, mais e jus al vino rosso</b> 38 <i>Perluhnbrust, rote Cicorino, Mais-Puree, Rotwein-Kalbjus</i>	
<b>Tagliata di manzo, cime di rapa ripassate e jus di vitello</b> 48 <i>Rinds-Entrecote-Tagliata, Stangekohl, Kalbjus</i>	
<b>Polpo, ceci, insalatina tiepida di patate e jus al melograno</b> 42 <i>Oktopus, Kichererbsen-Puree, Kartoffelnsalat, Granatapfel-Kalbjus</i>	
<b>Terrina di patate e zucca, funghi e tartufo nero (v+)</b> 32 <i>Kartoffeln-Kurbis-Terrine, Pilzen, schwarz Truffel</i>	
<b>Extra Beilage</b> 9 <i>Stangekohl Caponata</i>	
Polpo e Bottarga - FA034 / Vitello - Svizzera Gambero Rosso - Mazara del Vallo (IT) / Vongole - Italia Faraona - Francia / Entrecote - Svizzera	



## Dessert

---

<b>Panna cotta al pepe rosa, lime e frutti rossi</b> 12 <i>Rosa Pfeffer-Limette-Panna Cotta, rote Beeren</i>	
<b>Pistacchio e cioccolato</b> 12 <i>Pistazien-Creme, Schokoladen-Keks, Schokoladen-Sorbet</i>	
<b>Millefoglie 909</b> 12 <i>Millefoglie mit Marroni-Creme</i>	
<b>Gelati e sorbetti</b> 5 <i>Glaces und Sorbets</i>	

Alle Preise in CHF Inkl. Mwst.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Vini

Vini Aperti 10 cl 75 cl

---

Rosé Cuvée Zero - Metodo Classico Extra Brut Dosage Zero <i>Cascina Chicco</i> <b>Piemonte   2019   Bollicina Rosé</b> - <i>Nebbiolo</i>	10	70
La Casa dei Fiori - Prosecco DOC Extra Dry <i>Cantine Clara C</i> <b>Veneto   Bollicina</b> - <i>Glera</i>	8	56
Taif - Zibibbo Terre Siciliane IGP <i>Fina Vini</i> <b>Sicilia   2022   Bianco</b> - <i>Zibibbo</i>	8.5	60
Renasio Incisa - Roero Arneis Riserva DOCG <i>Cascina Chicco</i> <b>Piemonte   2021   Bianco</b> - <i>Arneis</i>	10	70
Costa di Rose - Sangiovese Rosè IGT <i>Umberto Cesari</i> <b>Emilia Romagna   2021   Rosé</b> - <i>Sangiovese</i>	9	64
Babone - Maremma Toscana DOC <i>Muralia</i> <b>Toscana   2020   Rosso</b> - <i>Sangiovese, Syrah</i>	8.5	60
L' Atto - Aglianico Basilicata IGT <i>Cantine del Notaio</i> <b>Basilicata   2021   Rosso</b> - <i>Aglianico</i>	9	64
Bricco Paradiso - Barbera D'Asti Superiore DOCG <i>Tenute il Falchetto</i> <b>Piemonte   2020   Rosso</b> - <i>Barbera</i>	10	70

Bollicine 75 cl 150 cl

---

Franciacorta DOCG Brut  
*Bèlon du Bèlon* 78  
**Lombardia | Bollicina** - Chardonnay, Pinot Nero

Nino - Prosecco Valdobbiadene DOCG - Vino frizzante col fondo  
*Duca di Dolle* 64  
**Veneto | Bollicina** - Glera

Bianchi 75 cl 150 cl

---

Pinot Grigio - Friuli DOP  
*Pierpaolo Pecorari* 60  
**Friuli Venezia Giulia | 2021 | Bianco** - Pinot Grigio

Moraine - Chardonnay Sudtirolo Riserva DOC  
*Untermoserhof* 78  
**Alto Adige | 2020 | Bianco** - Chardonnay

Orange  
*Schloss Englar* 68  
**Alto Adige | 2021 | Bianco** - Gewuerztraminer

Minutolo Valle dell'Itria - Puglia IGT Bio  
*Polvanera* 62  
**Puglia | 2022 | Bianco** - Fiano Minutolo

Kikè - Terre Siciliane IGP  
*Fina Vini* 68  
**Sicilia | 2021 | Bianco** - Traminer Aromatico, Sauvignon

Rossi 75 cl 150 cl

---

Lagrein - Alto Adige DOC Riserva  
*Untermoserhof* 78  
**Alto Adige | 2019 | Rosso** - Lagrein

Sforzato di Valtellina DOCG  
*Pietro Nera* 88  
**Lombardia | 2019 | Rosso** - Chiavennasca

Semonte Alto - Valpolicella Ripasso Superiore DOC  
*Venturini* - **Veneto | Rosso** - Corvina, Rondinella, Molinara  
**2018** 136  
**2019** 66

Pruno - Sangiovese Superiore Romagna DOC Riserva  
*Drei Donà* 80  
**Emilia Romagna | 2018 | Rosso** - Sangiovese

Uno di Noi - Toscana IGT  
*Le Fonti* - **Toscana | Rosso** - Foglia Tonda, Sangiovese, Merlot  
**2017** 128  
**2019** 64

Monteti - Toscana IGT  
**Toscana | Rosso** - Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**2018** 176  
**2018** 86

Poggino - Chianti Classico DOCG Gran Selezione  
*Le Fonti* 98  
**Toscana | 2017 | Rosso** - Sangiovese

75 cl 150 cl

---

14° Primitivo - Gioia del Colle DOC

*Polvanera*

64

**Puglia | 2020 | Rosso** - *Primitivo*

Duna - Puglia IGT

*Podere 29*

72

**Puglia | 2021 | Rosso** - *Susumaniello*

Bausa - Nero d'Avola Sicilia DOC

*Fina Vini*

66

**Sicilia | 2017 | Rosso** - *Nero d'Avola*

Caro Maestro - Terre Siciliane IGP

*Fina Vini*

74

**Sicilia | 2018 | Rosso** - *Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

Castelli di Solicchiata - Terre Siciliane IGP

*Barone Spitaleri di Muglia*

110

**Sicilia | 2014 | Rosso** - *Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon*