

**Buca**

**19**

## MENU

<b>TAGLIERI</b>	<b>Piatto di Salumi e Formaggi</b> (1, 3, 7, 8, 12)	<b>29</b>
	Salumi e formaggi nostrani <i>Aufschnitt und Käse Teller</i>	1/2 20
<b>SANDWICHES</b>	<b>Mini toast o Maxi toast</b> (1, 3, 7, 10)	
	Toast con prosciutto e formaggio <i>Toast mit Schinken und Käse</i>	MINI <b>9.50</b> MAXI <b>15</b>
	<b>Panini</b> (1, 3, 7, 10)	
	Prosciutto cotto / <i>Schinken</i>	<b>8</b>
	Prosciutto e formaggio / <i>Schinken und Käse</i>	<b>8.50</b>
	Prosciutto crudo / <i>Rohschinken</i>	<b>9</b>
	Caprese / <i>Tomaten und Mozzarella</i>	<b>8.50</b>
	<b>Club Sandwich *</b> (1, 3, 7, 10)	<b>31</b>
	Classico Club Sandwich servito con patate fritte <i>Klassisches Club Sandwich serviert mit Pommes Frites</i>	
	<b>Burger Buca19</b> (1, 3, 7, 10)	<b>33</b>
Hamburger di manzo, formaggio, pane, insalata, pomodori, salsa B19 e patate fritte <i>Rind Hamburger, Salat, Tomaten, B19-Sauce, Alpen Käse und Pommes Frites</i>		
+ Uovo al tegamino / + <i>Spiegelei</i>	+ 3	
<b>WRAP</b>	<b>Wrap Mediterraneo</b> (1, 2, 3, 7)	<b>21</b>
	Insalata, salsa yogurth, olive, feta, pomodori, cetrioli e cipolle rosse <i>Salat, Joghurtsauce, Oliven, Feta, Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln</i>	
	+ Pollo / + <i>Hühnerbrust</i>	+ 6
	+ Gamberoni / + <i>Garnelen</i>	+ 9
<b>FLAMME E PINSE</b>	<b>Flammkueche classica</b> (1, 7)	<b>22</b>
	Panna acida, cipolle e speck <i>Sauerrahm, Zwiebeln und Speck</i>	
	<b>Flammkueche Valtellinese</b> (1, 3, 7)	<b>25</b>
Panna acida, bresaola, scaglie di Grana e rucola <i>Sauerrahm, Bresaola, Grana flocken und Rucola</i>		
<b>Pinsa bufala e crudo</b> (1, 3, 4, 7)	<b>28</b>	
Con mozzarella di bufala, prosciutto crudo e rucola <i>Mit Büffel Mozzarella, Rohschinken und Rucola</i>		
<b>INSALATE</b>	<b>Insalata verde</b> (1, 7)	<b>11</b>
	Insalata verde di stagione <i>Grüner saison Salat</i>	
	<b>Insalata mista</b> (1, 3, 7)	<b>14</b>
	Insalata mista di stagione <i>Gemischter saison Salat</i>	
<b>Caesar salad</b> (1, 3, 4, 6, 7, 10)	<b>23</b>	
Classica insalata Caesar con bacon, crostini e grana <i>Der Klassische Caesar Salat mit Speck, Brot Croutons und Grana Käse</i>		
+ Pollo / + <i>Hühnerbrust</i>	+ 6	

\* da condividere / *to share*: + 10

ZUPPE	<b>Soup du jour</b> (1, 3, 7, 12) Zuppa del giorno <i>Tages Suppe</i>	Prezzo del giorno Tagespreis
<b>PESCE</b>	<b>Acciughe del Mar Cantabrico</b> (1, 3, 4, 7) Alici del mar cantabrico 50g, pane brioche, mozzarella di bufala, burro nostrano e cipolla rossa <i>Sardellen aus dem Kantabrischen-meer 50g, Brioche Brot, Büffel Mozzarella, Butter und rote Zwiebeln</i>	<b>27</b>
	<b>Tuna Poke Bowl</b> Poke con riso, verdure asiatiche, mango, avocado, edamame, wakame e tonno alla soia <i>Poke mit Reis, asiatisches Gemüse, Mango, Avocado, Edamame, Wakame und Soja Tunfisch</i>	<b>36</b>
	<b>Fish &amp; Chips</b> (1, 3, 4, 7) Luccioperca locale fritto, patatine e salsa tartara <i>Gebatener Zander Filet mit Pommes und Tartar Sauce</i>	<b>29</b>
<b>PASTA</b>	<b>Pomodoro e basilico</b> (1, 9) Salsa al pomodoro & basilico <i>Mit Tomaten und Basilikum Sauce</i>	<b>19</b> 1/2 16
Spaghetti o penne	<b>Alla bolognese</b> (1, 9) Salsa al ragù <i>Mit Fleisch Ragu Sauce</i>	<b>22</b> 1/2 19
	<b>Aglio, olio e peperoncino</b> (1) Con aglio, olio e peperoncino <i>Mit Knoblauch, Öl und Chilischote</i>	<b>19</b> 1/2 16
	<b>Al pesto</b> (1, 3) Con pesto al basilico <i>Mit Basilikum-Pesto-Sauce</i>	<b>21</b> 1/2 18
<b>CARNE</b>	<b>Tartare di manzo</b> (1, 3, 4, 10) Tartare di manzo classica e Pane Maggia tostato <i>Klassische Rinds Tartar mit „Maggia-Brot“</i>	200gr <b>40</b> 100gr 30
	<b>Roastbeef</b> (1, 3, 10) Roastbeef con salsa tartara e pane carasau tiepido <i>Roastbeef mit Sauce Tartar und warmes Carasau Brot</i>	1/2 <b>30</b> 25
	<b>Cordon Bleu *</b> (1, 3, 7) Cordon bleu di vitello al formaggio della Leventina con patate fritte e verdure <i>Kalbs Cordon bleu mit „Käse aus den Leventina Tal“, Pommes Frites und Gemüse</i>	<b>52</b>
	<b>Viennese *</b> (1, 3, 7) Impanata di vitello con patate fritte e verdure <i>Panierte Kalbsschnitzel, Pommes Frites und Gemüse</i>	<b>47</b>
<b>DESSERT &amp; GELATI</b>	<b>Torta</b> (1, 3, 7, 12) Torta del giorno del Buca19 <i>Der Buca19 Tages Kuchen</i>	<b>9.50</b>
	<b>Gelati e sorbetti</b> (3, 7) Gelati e sorbetti secondo stagione <i>Eis und Sorbet je nach Saison</i>	Pallina Kugel <b>3.50</b>
	<b>Affogato al caffè</b> (3, 7) Gelato alla vaniglia con espresso <i>Vanille Eis mit Espresso</i>	<b>6.50</b>

\* da condividere / to share: + 10

<b>CAFFETTERIA</b>	Espresso	3.50
	Espresso Doppio	5.50
	Espresso Corretto	5.50
	Espresso Macchiato / Crème	3.70
	Espresso Orzo, Ginseng, Decaffeinato	3.70
	Caffè	4.50
	Caffè Latte / Creme	4.70
	Caffè Orzo, Ginseng, Decaffeinato	4.70
	Cappuccino	5
	Cappuccino Orzo, Ginseng, Decaffeinato	5.50
	Latte Macchiato	5
	Latte Macchiato Orzo, Ginseng, Decaffeinato	5.50
	Te	5
	Cioccolata, Ovomaltina	5
	Latte Freddo / Caldo 20cl	3.70
<b>SOFT DRINK E SUCCHI</b>	San Pellegrino 50cl	5.70
	San Pellegrino 75cl	8.50
	Acqua Panna 50cl	5.70
	Acqua Panna 75cl	8.50
	Bicchieri Acqua Gasata 30cl	3.50
	Gazzosa Limone, Mandarino 35cl	5.50
	Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl	5.50
	Fever Tree Tonica 20cl	6
	Fever Tree Bitter Lemon 20cl	6
	Fever Tree Ginger Beer 20cl	6
	Rivella 33cl	5.50
	The Lipton 33cl	5.50
	Succo mela 33cl	5.50
	Apfel-Schorle 33cl	5.50
	Aranciata Amara 20cl	5.50
	Succhi Granini 20cl	6
	Spremuta Aranciata Fresca 20cl	8
Succo di Pompelmo Granini 20cl	3.70	
<b>COCKTAIL</b> No alcohol	Golfer 30cl / 50cl	6/9
	Tonica / Succo Pompelmo	
<b>BIRRA</b>	Boxer alla spina / vom Fass - 20/30/50cl	4/6/8
	Panaché 20/30/50cl	4/6/8
	Erdinger Weissbier 50cl	8
	Erdinger No Alcohol - 33cl	6.50
	Chopfab Amber 33cl	6.50
<b>APERITIVI</b>	Crodino 17.5cl	6.50
	San Bitter Rosso / Bianco - 10cl	6
	Bitter Campari	8
	Martini Bianco / Rosso	8
	Aperol Spritz	12
	Campari Spritz	12
	Campari Orange	15
	Hugo	12
San Bitter-Tonic	11.50	
<b>ALCOLICI, AMARI E DIGESTIVI</b>	Sambuca 4cl	8
	Montenegro 4cl	8
	Vecchia Romagna 4cl	8
	Ramazotti 4cl	8
	Cynar 4cl	8
	Averna 4cl	8
	Fernet 4cl	8
	Baileys 4cl	8
	Amaretto di Saronno 4cl	8
	Limoncello 2cl	8
Nocino 2cl	8	

VODKA	Vodka Absolut 4cl	10
	Vodka Grey Goose 4cl	12
GIN	Gin Tanqueray London Dry Gin 4cl	12
	Gin Monkey 47 Schwarzwald 4cl	14
RHUM E COGNAC	Tequila Especial Blanco 4cl	9
	Havana 3 Años 4cl	12
	Diplomatico Res. Exclusiva 12 years 4cl	15
	Remy Martin Cognac 2cl	12
WHISKEY	Whiskey Tullamore 2cl	12
	Whiskey Ballantines 2cl	13
	Whiskey Jonnie Walker Red Label 2cl	12
	Whiskey Glenlivet 2cl	14
GRAPPE E DISTILLATI	Grappa di Morcote 2cl	7.50
	Grappa Sinfonia d'Argento 2cl	10
	Grappa Tre soli Tre Berta 2cl	18
	Grappa Moscato 2cl	13
COCKTAIL	<b>Buca19</b>	16
	Tonica / Campari / Succo Pompelmo	
	<b>Negroni</b>	16
	Gin / Vermouth / Vodka	
	<b>Americano</b>	16
	Campari / Vermouth / Soda	
	<b>Long Island</b>	16
	Vodka / Rhum / Coca Cola / Tequila	
	<b>Caipirinha</b>	16
	Cachaca / Succo Lime / Zucchero	
	<b>Mojito</b>	16
	Rhum / Succo Lime / Zucchero / Menta	
<b>Cuba Libre</b>	16	
Rhum / Coca Cola		
<b>Bloody Mary</b>	16	
Succo Pomodoro / Vodka		
<b>Moscow Mule</b>	16	
Vodka / Succo Lime / Ginger Beer		
VINO Al bicchiere Im Glas	Spumante	
	<b>Tiger Cuvée</b> 10cl	8
	<i>Teo Costa</i> , Castellinaldo d'Alba (Cn)	
	Brut Spumante di uve autoctone del Roero	
	Franciacorta	
	<b>Antica Fratta Brut DOCG</b> 10cl	12
	<i>Antica Fratta</i> , Monticelli Brusati (Bs)	
	Chardonnay, Pinot Noir	
	Vino Bianco	
	<b>Arneis "Jumyam" Roero DOCG</b> 10cl	8
<i>Teo Costa</i> , Castellinaldo d'Alba (Cn)		
Arneis		
Vino Rosso		
<b>Nebbiolo "Jumyam" Roero DOCG</b> 10cl	8	
<i>Teo Costa</i> , Castellinaldo d'Alba (Cn)		
Nebbiolo		

**Abbiamo giornalmente in offerta, oltre ai nostri vini, 2 vini bianchi, un vino rosato e 3 vini rossi. Chiedete al nostro staff.**

*Zusätzlich zu unseren Weinen haben wir täglich zwei Weißweine, ein Roséwein und drei Rotweine im Angebot. Fragen Sie unser Personal.*

---

**ALLERGENI**

Gentili clienti, vi saremmo grati di volerci comunicare le vostre allergie o intolleranze alimentari in modo da potervi soddisfare al meglio. Nella nostra cucina le contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Sehr geehrte Kunden, Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Unverträglichkeiten um dass wir Sie bestmöglich bedienen können. Kreuzkontaminationen können in unsere Küche nicht ausgeschlossen werden.

Chers clients, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous faire part de vos allergies ou intolérances alimentaires afin que nous puissions vous satisfaire au mieux. Dans notre cuisine, la contamination croisée ne peut être exclue.

Dear customers, we would be grateful if you would like to inform us of your food allergies or intolerances so that we can best satisfy you. In our kitchen, cross-contamination cannot be ruled out.

---

**LISTA ALLERGENI**

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore ai 10 mg per kg o lt
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

---

**CARNE**

Provenienza

**Vitello**

Svizzera, Olanda

**Manzo**

Svizzera, Paraguay, Irlanda

**Maiale**

Svizzera, Spagna

**Pollo / volatile**

Svizzera, Brasile, Francia

**Salumeria**

Svizzera, Italia

---

**PESCE**

Provenienza

**Salmone**

Svizzera, Scozia

**Tonno**

Vietnam

**Acciughe**

Spagna

**Luccioperca**

Svizzera, Germania

**Astice**

Canada

bucadiciannove  
.ch