

LOUNGE BAR  
COCKTAIL'S

## COCKTAIL'S

La nostra selezione di Cocktail è in continuo aggiornamento, seguiamo le tendenze e la stagionalità per potervi offrire esperienze uniche. Questi Cocktails sono il risultato della ricerca e miscelazione curata dal nostro barman. Il vostro palato è il miglior giudice per noi. Buona esperienza degustativa.

*Our Cocktail list is constantly updated, we follow the trends and seasonality to offer you a unique experience. These Cocktails are the result of the research and careful mixing of our barman. Your palate is the best judge for us. Have a good tasting experience.*

Bocconcini di "foie gras"  
con brioches al rosmarino

Chf 16

*Duck foie - gras with sweet bread and rosemary*

Prosciutto crudo di Parma  
"Pio Tosini" stagionatura  
24 mesi, Bibanesi di grano  
kamut

Chf 12

*Raw Parma ham seasoned  
24 months with Bibanese  
bread of kamut wheat*



## PER ACCOMPAGNARE IL VOSTRO APERITIVO

---

TO ACCOMPANY YOUR APERITIF

Fagottini croccanti alle  
verdure con salsa agrodolce  
e soya

*Spring rolls with soy and  
bitter sweet sauce*

Chf 8

Ostriche "Fine de Claire"  
con aceto di lamponi,  
scalogno e limone

*"Fine Claire" oyster with  
raspberry vinegar, shallot  
and lemon*

Chf 6

Canapes al caviale siberiano  
con crema acida

*Canapes with Siberian caviar  
and sour cream*

Chf 45

Pepite di Parmigiano  
Reggiano "stravecchio",  
stagionatura 36 mesi,  
olivone verdi Bella di  
Cerignola e salame Felino  
IGP

*Parmigiano Reggiano cheese  
seasoned 36 months, green  
olives Bella di Cerignola and  
salame Felino IGP*

Chf 12

## CAMPARIÑA - Chf 22

Campari, Franciacorta, lime, arancio, zenzero, foglie di menta

Ottimo drink da aperitivo,  
fresco e leggermente  
pungente: le note del Campari  
accompagnate dal Franciacorta,  
con un retrogusto aromatico  
lasciato dallo zenzero pestato.  
Si ispira al mondo dei Cocktail  
pestati, vincitore di tre Cocktail  
contest in Europa.

*Excellent drink for aperitif, fresh  
and slightly spicy, the notes  
of Campari accompanied by  
Franciacorta, with an aromatic  
aftertaste left by the crushed  
ginger.  
Inspired by the world of  
smashed Cocktails, winner  
of three Cocktail contests in  
Europe.*

## THE MINNIE'S - Chf 22

St. Germain liqueur, vanilla Absolut, Champagne Pommery  
Blue Sky, lamponi

Ispirato al mondo femminile,  
Cocktail leggero e profumato,  
perfetto per le giornate calde,  
da sorseggiare nella nostra  
terrazza.  
È un bubbles Cocktail, con  
Champagne leggermente dolce  
che si mescola con il sambuco  
del St Germain e i lamponi  
freschi, con una leggera nota di  
vaniglia.

*Inspired for the ladies world,  
light and flavored Cocktail,  
perfect for spring days.  
It is a bubbles Cocktail, the  
slightly sweet Champagne  
marries the elderflower of St  
Germain's and fresh raspberries,  
with a slight hint of vanilla.*

## COCKTAIL'S

---

### THUDUFUSHI - Chf 22

Gin Mare, marmellata di arance siciliane, bacca di vanilla  
Bourbon, Fever Tree Tonic

Un Gin tonic rivisitato, ispirato al nostro resort alle Maldive: la freschezza e il profumo di questo Cocktail ricordano le serate rilassanti sulle spiagge Maldiviane. La vaniglia è il cuore di questa esperienza sensoriale, lega la marmellata fresca con l'aromatico Gin spagnolo.

*A modern Gin tonic, inspired by our Maldives resort, the freshness and the scent of this Cocktail recall the relaxing evenings in the Maldivian bungalow. Vanilla is the core of this sensory experience, as it binds the fresh jam with the aromatic Spanish Gin.*

### FRESHNESS - Chf 22

Grey Goose vodka, spremuta di pompelmo, sciroppo d'acero, fiori di lavanda

Il pestato della nostra lavanda in fiore e lo sciroppo d'acero canadese si mescolano divinamente con una spremuta di pompelmo rosa siciliano. Questo trionfo di profumi lascia spazio alla vodka francese per creare un Cocktail tipicamente estivo.

*Fresh, light, and floreal. Our smashed lavender blossom, with the Canadian maple syrup, mixed divinely with a Sicilian pink grapefruit juice, this triumph of perfumes leave space to the French vodka to create a typical summer Cocktail.*



### SOUL FRUITS

Frutti di bosco, fragole,  
Ginger, succo di lime,  
spremuta d'arancia,  
centrifugato di cranberry.

*Wild Berries, Strawberry,  
Lime Juice, Orange Juice,  
Cranberry Juice*

### VIRGIN MOJITO

Acqua Tonica, Lime, Foglie  
di Menta, Zucchero di Canna

*Tonic Water, Lime Juice, Mint  
Leaves, Sugar Cane*

### VIRGIN MARY

Succo di Pomodoro, Sale,  
Pepe, Tabasco, Worchester  
Sauce, Succo di Lime

*Tomato Juice, Salt, Pepper,  
Tabasco, Worchester Sauce,  
Lime Juice*

### CHILL & CAMOMILLE ATMOSPHERE - Chf 22

Rhum agricolo Zacapa 23yrs, infuso alla camomilla in fiore,  
sciroppo di melassa da zucchero

Vi accompagnerà durante la  
notte, prima di dormire, per  
rilassare i vostri sensi.  
Il Rhum agricolo lascia una  
lieve nota marcata al Cocktail  
e l'infuso alla camomilla rende  
la degustazione di questo drink  
leggera e profumata.

*It will accompany you during  
the night, before sleeping, to  
relax your senses.  
The agricultural rum leaves  
a slight marked note to the  
Cocktail, and the infusion with  
chamomile accompanies the  
tasting of this drink making it  
light and fragrant on the palate.*

### THE GENTLEMAN - Chf 22

Jhonnie Walker Black Label, Diplomatico, Martini Rosso,  
Khalua

Il nome di questo Cocktail parla  
da sé.  
Un mix di eccellenze distillate:  
un after dinner senza troppe  
debolezze.  
Whyskie & Rhum: distillati da  
meditazione, miscelati con  
vermouth italiano legati da un  
liquore al caffè. Sapori marcati  
e forti.

*The name of this Cocktail  
speaks for itself.  
A mix of distilled excellence, an  
after dinner without too much  
weakness.  
Whyskie & Rhum, distilled for  
meditation, mixed with Italian  
vermouth bound by a coffee  
liqueur. Strong and marked  
flavors.*

## EVERGREEN COCKTAIL

---

Abbiamo selezionato per voi i Cocktail storici e classici interpretati dai nostri barman. Seguiamo la stagionalità delle materie prime per garantirvi ottimi drink.

I Cocktail classici non presenti in carta sono comunque disponibili.

Se siete indecisi lasciatevi aiutare dai nostri bartender.

Saremo lieti di farlo.

Buona scelta.

*We have selected for you the historical and classic Cocktails, interpreted by our bartenders.*

*We follow the seasonality of the ingredients to guarantee you the excellent drinks.*

*The classic Cocktails not present in our menù are still available.*

*If you are indecisive, let us help you. We will be happy to do it for you.*

*Choose well.*



### GIN

4 cl

Gin Mare (Spain) - 42,7%	Chf 22
Hendrick's gin (Scotland) - 41,4%	Chf 22
Tanqueray N10 (UK) - 47,3%	Chf 22
Bisbino (Switzerland) - 40%	Chf 22
Bombay Sapphire (UK) - 40%	Chf 20
Bulldog (UK) - 40%	Chf 20
Gordon London Dry Gin (UK) - 37,5 %	Chf 22

### VODKE

4 cl

Beluga Gold Line (Russia) - 40%	Chf 32
Beluga Noble Silver (Russia) - 40%	Chf 24
Kauffman Hard (Russia) - 40%	Chf 24
Grey Goose Vodka (France) - 40%	Chf 24
Absolut Vodka (Sweden) - 40%	Chf 18

## GIN OR VODKA TONIC

Il classico e un must have to drink

Nel 18esimo secolo, per combattere la malaria, si beveva acqua e chinino. Per renderlo meno amaro al palato si aggiungeva vodka o gin.

Il chinino è una pianta di origine Sud Americana, importata nel 1600 in Europa, da cui nasce l'acqua tonica, bevanda base per un tonic drink.

*In the 18th century, to fight the malaria, the people used to drink water and quinine.*

*To make it less bitter on the palate, were added vodka or gin.*

*Quinine is a plant originating from South American, imported in 1600 in Europe, from which comes the tonic water, the base for a tonic drink.*

## **NEGRONI - Chf 18**

**Campari, vermouth rosso, Gin**

Il Cocktail per aperitivo più famoso del mondo. Nato a Firenze nel 1919: un conte fiorentino sostituì la soda dell'Americano con del gin, ottenendo così un drink molto forte e dai sapori persistenti.

*The most famous aperitif Cocktail in the world. Born in Florence, a Florentine count replaced the soda in Americano Cocktail with a gin, and he created a new Cocktail with a strong and persistent flavour.*

## **AMERICANO - Chf 18**

**Campari, vermouth rosso, soda water**

Il classico aperitivo Milanese, dai sapori forti e marcati.

*The classic Milanese typical Cocktail for aperitif, with strong and marked flavour.*

## **APEROL or CAMPARI SPRITZ - Chf 18**

**Aperol or Campari, Prosecco, soda**

Nato negli anni '40 a Venezia, gli Austriaci aggiungevano dell'Aperol, un tempo bitter, all'arancio, al vino bianco e all'acqua frizzante.

*Born in Venice in the 40s, the Austrian people, used to add a little bit of aperol, orange bitter, in a white wine and sparkling water.*

## EVERGREEN COCKTAIL

---

### HUGO - Chf 18

St. Germain Liquer o sciroppo al sambuco, Prosecco di Valdobbiadene, foglie di menta e soda

Cocktail giovanissimo, nato nel 2005 in Trentino, per la sua semplicità e leggerezza si è diffuso rapidamente in tutto il nord Italia, Svizzera e Germania.

*A really young Cocktail, born in 2005, and thanks to its simplicity and lightness, it has conquered all the north Italy, Switzerland and Germany.*

### CAMPARI ORANGE - Chf 18

Campari, spremuta d'arancia

Cocktail dal tipico colore rosso, in onore dei soldati giubbe rosse di Garibaldi; tipico drink milanese.

*Typical Cocktail with a strong red colour, in honor of Garibaldi Military. Typical drink from Milano*

### ROSSINI - Chf 18

Franciacorta Brut, purea di fragola

Un barman inventò questo drink, a metà del 20esimo secolo, durante un concerto lirico in onore di Gioacchino Rossini, da cui deriva il nome; nato come variante del Mimosa.

*Mid 20th century, invented as a variety of the Mimosa, during a lyrical concert in honor of Gioacchino Rossini, from which the name derives, a barman invented this drink.*

### DRY MARTINI or GIBSON - Chf 18

Gin, Vermouth dry, Scorza di Limone o Oliva in Salamoia

### VODKA MARTINI or VODKATINI - Chf 18

Vodka, Vermouth dry, Scorza di Limone

### DIRTY MARTINI - Chf 18

Gin, Vermouth dry, Salamoia, Oliva (*Olive*)

### SWEET MARTINI - Chf 18

Gin, Vermouth Rosso, Ciliegia al Maraschino.

### SCOTCH MARTINI - Chf 18

Gin, Scotch Whisky, Vermouth dry

### PERFECT MARTINI - Chf 18

Gin, Vermouth dry, Vermouth Rosso, Scorza di Limone o Ciliegia al Maraschino (*Lemon Zest or Maraschino Cherry*)

### ESPRESSO MARTINI or ESPRESSOTINI - Chf 18

Vodka, un Espresso, Sciroppo di Zucchero

### APPLETINI - Chf 18

Vodka, Vermouth Dry, Apple Juice



## THE MARTINI FAMILY

---

“Il Martini Cocktail è una filosofia di vita, un punto d’arrivo”

*“The Martini Cocktail is a philosophy of life, a point of arrival”*

Xavier de la Muela, Dry Martini Bar, Barcellona

Il più famoso dei Cocktail al mondo, non servono presentazioni.

*The most famous Cocktail in the world, no presentation is needed.*



## BLOODY MARY - Chf 18

Vodka, succo di pomodoro, lime, sale, pepe, tabasco

Siamo a New York, negli anni '30, il capobarman del St. Regis Hotel di Manhattan, inventò questo Cocktail per ricordarsi l'amore segreto verso la cliente Mary Pickford, attrice canadese, famosa nei primi film americani.

*We are in New York, in the 30's, the barmanager of the St. Regis Hotel in Manhattan, invented this Cocktail, to commemorate the secret love to the customer Mary Pickford, Canadian actress, famous in early American movies.*

## CHAMPAGNE COCKTAIL - Chf 22

Champagne, Cognac, angostura, zucchero

L'amore di un americano per la moglie italiana. Siamo nell'epoca del proibizionismo. Un ricco ragazzo, per conquistare la sua futura moglie, mette in mostra il top dei suoi prodotti solito bere con gli amici durante i party nel suo loft newyorkese.

*The love of an American boy for his Italian wife. We are in the era of American prohibitionism, and this rich boy showcases the top of the products he drinks with his friends during the parties in his New York loft to conquer his wife.*

## EVERGREEN COCKTAIL

---

### KIR ROYALE - Chf 22

Creme de Cassis, Champagne Brut

La leggenda racconta che un monarca francese negli anni '40, durante una sua festa, miscelò la Cassis di Dijon di sua produzione, con dello Champagne.

*The legend tells that a French monarch in the 40's, during a party, mixed the Cassis Dijon of his production, with champagne*

### MOSCOW MULE - Chf 18

Vodka, succo di lime, Ginger Beer

California anni '40: un produttore di toniche crea questa miscela leggermente piccante al ginger. Dopo aver conosciuto Martin, un produttore russo di vodka, provano a miscelare i loro prodotti, creando così un drink alcolico e scalcante come un mulo.

*California 40's: a tonic water producer creates this slightly spicy ginger mixture. Having known Martin in a bar, a Russian producer of vodka, they mix their products, creating an alcoholic drink, which kicks like a mule.*

### WHISKY SOUR - Chf 18

Bourbon Whisky, Lime Juice, Sugar Syrup

### PISCO SOUR - Chf 18

Pisco Capel, Lime Juice, Sugar Syrup

### VODKA SOUR - Chf 18

Vodka, Lime Juice, Sugar Syrup

### GIN FIZZES - Chf 18

Gin, Lime Juice, Sugar Syrup

### DAIQUIRI - Chf 18

Rhum Bianco, Lime Juice, Sugar Syrup

### ITALIAN SOUR - Chf 18

Braulio, Lime Juice, Sugar Syrup

### LAVANDER FLAVOUR GIN - Chf 18

Gin, Lime Juice, Sciroppo di nostra produzione alla Lavanda (in-house production of lavender syrup)

## THE SOUR DRINK

---

I sour sono i primi Cocktail che nascevano nel '900. Sono le radici di tutte le evoluzioni dei Cocktail che conosciamo ora.

I sour si basano su un equilibrio semplice, una parte aspra, una dolce e il distillato.

Abbiamo selezionato per voi i più famosi e due di nostra invenzione.

*The Sour are the first Cocktails that were born in the 900. They are the roots of all the Cocktail evolutions we know nowadays. Sour is based on a simple balance, a part of sour, a part of sweet, and a distillate. We have selected the most famous for you, and two of our inventions.*



### COSMOPOLITAN - Chf 18

Vodka, succo di lime, Cointreau, cranberry juice

Nel 1985 le donne amavano farsi vedere con la coppa Martini in mano, ma il drink conosciuto fino ad all'ora era troppo forte. Così, Cheryl Cook, a South Beach, con una vodka al limone inventò il Cosmopolitan: Cocktail leggero e femminile.

*In 1985 the Cocktail Martini was back in fashion, the women loved to be seen with the martini glass in hand, but the drink was too strong for the ladies. Cheryl Cook, barman in South Beach, with a lemon vodka invented the Cosmopolitan, a light and female Cocktail.*

### CAIPIRINHA - Chf 18

Cachaca, lime, zucchero di canna

Tipico drink brasiliano, nato come medicinale per curare un'epidemia che colpì il Brasile nel 1918; inizialmente era un pestato di aglio, miele e limone.

*Typical brazilian drink, born as a medicine to defeat an epidemic that hit Brazil in 1918, initially having a base of crushed garlic, honey and lime.*

### CAIPIROSKA - Chf 18

Vodka, Lime, zucchero di canna

La Caipiroska è un cocktail tipicamente estivo che trae origine dalla Caipirinha, storico cocktail brasiliano.

*Caipiroska is a typical summer cocktail that originates from Caipirinha, a historic Brazilian cocktail.*

## EVERGREEN COCKTAIL

---

### MOJITO - Chf 18

Rhum bianco, lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda

Il pirata inglese Sir Francis, scoprì a Cuba un rhum bianco di bassa qualità, Aguardiente: per renderlo più gustoso provò a miscelarlo con zucchero bianco, hierbabuena e lime. Nel 1942 la Bacardi rivoluzionò il mondo dei rhum con il Mojito in versione più moderna.

*The English pirate Sir Francis, discovered in Cuba a low quality of white rhum, Aguardiente, and to make it tastier, he mixed it with white sugar, hierbabuena, a quality of Cuban mint and lime. Then in 1942 Bacardi revolutionized the world of rhum with the Mojito in a more modern version.*

### PIMM'S N1 CUP - Chf 18

Pimm's, Ginger Ale, menta, fragole, ribes, arancio, cetriolo

Cocktail dal cuore British, nasce nel 1823 a Londra. James Pimm apre un chiosco di ostriche di fronte alla Bank of England a Picadilly. Serve ostriche e Pimm's, un tonico di sua invenzione a base di chinino, gin e un mix di erbe. Il drink fa impazzire gli inglesi, al punto da metterlo in produzione 5 anni dopo.

*Cocktails with a British heart, born in London in 1823, James Pimm opens an oyster stand in front of the Bank of England in Picadilly. He serves Oysters and Pimm's, a tonic of his own invention based on quinine, gin and a mix of herbs. The drink has been so loved by the English, who after only 5 years put it into an industrial production.*

### LONG ISLAND ICE TEA - Chf 18

Vodka, Rhum bianco, Gin, Tequila, Cointreau, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca Cola.

Nato negli anni '30, a Long Island (New York), durante il periodo del proibizionismo: veniva realizzato con diverse basi alcoliche e "colorato" con la Coca Cola per farlo apparire un semplice the freddo agli occhi della polizia.

*Born in the 30's during a period of prohibition, we are in Long Island (New York), an Italian barman made it with many alcoholic bases, and colored it with the coke to make it look like a simple cold tea in the eyes of the police.*