SWISS **DIAMOND BOUTIQUE** HOTEL

La Romantica

Lake Lugano

Bar
VELVET

Mixology is the skill and art of mixing various drinks
and ingredients to create cocktails.
We believe there is the perfect cocktail for everyone, so take
a seat and let us drive your taste buds to a new dimension.
You can also ask for your favourite cocktail and
we will mix it for you.

-

Mixology è l'arte e l'abilità di mescolare vari drink
e ingredienti per creare cocktail.
Crediamo che esista il cocktail perfetto per ognuno,
quindi accomodati e lasciaci guidare le tue papille
gustative in una nuova dimensione.
Puoi anche chiedere il tuo cocktail preferito e noi
lo misceleremo per te.

Coral Sunset

Signature Cocktails

Tequila, Aperol, lime,
crema di cocco, ananas

Tequila, Aperol, lime,
coconut cream,
pineapple

24

Golden Tea

Signature Cocktails

Gold rum, Galliano,
tisana La Romantica, Angostura,
acqua tonica

Gold rum, Galliano, La Romantica
herbal tea, Angostura, tonic water

24





Noctis

Signature Cocktails

Jim Beam, vermouth rosso, kahlua, orange curacao, fili di peperoncino

Jim Beam, red vermouth, Kahlúa, orange curaçao, chili threads

24

Olive silk

Signature Cocktails

Gin, Disaronno, limone, sciroppo al miele, olio extravergine d'oliva, albume d'uovo

Gin, Disaronno, lemon, honey syrup, extra virgin olive oil, egg white

24



Peach blush

Signature Cocktails

Gin, liquore alla pesca, sciroppo alla rosa, succo di lime, frutto della passione, albume d'uovo

Gin, peach liqueur, rose syrup, lime juice, passion fruit, egg white

24

Citrus Garden

Signature Cocktails

Italicus, gin, sciroppo alla lavanda, limone, champagne

Italicus, gin, lavender syrup, lemon, Champagne

24



CLASSICS

Negroni	22
Margarita	22
Bloody Mary	22
Mojito	22
Cosmopolitan	22
Tequila Sunrise	22
Moscow Mule	22
Mai Tai	22
Caipiroska	22
Don's Special Daiquiri	22
Alexander	22
Vesper	22
Whisky Sour	22

SPARKLING COCKTAILS

BELLINI Peach, Prosecco	22
ROSSINI Strawberry, Prosecco	22
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, soda	22
CAMPARI SPRITZ Campari Bitter, Prosecco, soda	22
HUGO St. Germain, Prosecco, soda	22
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, soda	22
PASSION SPRITZ Passoa, Vanilla syrup, Prosecco, soda	22
KIR ROYAL Cassis, Champagne	24

Berry Fizz

Signature Mocktails

Fiori di sambuco, mirtilli, limone, ginger beer

Elderflower, blueberries, lemon, ginger beer

18

Mango Passion

Signature Mocktails

Sciroppo mango, lime zucchero, passion fruit tonica

Mango syrup, lime, sugar, passion fruit, tonic water

18

MOCKTAILS

Indulge in an unexpected journey of taste.
Our mocktails combine refined aromas, carefully selected ingredients and imaginative pairings.
An alcohol-free sensory experience to savour, one sip at a time.
-
Lasciatevi sorprendere da un'esperienza di gusto inaspettata.
I nostri mocktail uniscono aromi raffinati, ingredienti selezionati e accostamenti creativi.
Un viaggio sensoriale analcolico, da vivere sorso dopo sorso.

FINTO SPRITZ (Orange spritz, tonic water)	18
VANILLA BREEZE (pear juice, fresh lemon juice, vanilla, soda)	18
RED COCONUT (pineapple juice, coconut cream, strawberry)	18
SHIRLEY TEMPLE (Ginger Ale, Grenadine)	18
VIRGIN MOJITO (Sprite, lime, sugar, mint)	18

TEAS & INFUSIONS

BLACK TEAS Earl Grey, English Breakfast, Masala Chai	10
FLORAL & INFUSIONS Green, Peppermint, Chamomile, Jasmine, Ginger & Lemon, Strawberry & Mango	10
OLIVONE Melissa, Lippia, Menta e Salvia Melissa, Lippia, Mint, and Sage	10
LA ROMANTICA Melissa, Menta piperita, Timo, Salvia, Achillea e Ortica Lemon balm, Peppermint, Thyme, Sage, Yarrow and Nettle	10

SOFT DRINKS

Crodino	8
Sanbitter Rosso	8
Coca Cola (33 cl)	8
Coca Cola Zero (33 cl)	8
Gazzosa Ticinese (33 cl)	8
Aranciata S. Pellegrino (20 cl)	8
Rivella Rossa (33 cl)	8
Tonic Schweppes (20 cl)	8
Bitter Lemon (20 cl)	8
Ginger Ale Schweppes (20 cl)	8
Red Bull	8
Fuse Tea Pesca/Limone (33 cl)	8
Michel Schorle (33 cl)	8
San Pellegrino (50 cl/100 cl)	8/10
Panna (50 cl/100 cl)	8/10

HOT DRINKS

Espresso	6
Doppio Espresso	8
Espresso Decaffeinato	6
Espresso Corretto	10
Caffè d'Orzo	6
Caffè Ginseng	6
Caffè Americano	8
Cappuccino	8
Hot chocolate	8
Ovomaltina	8

BEERS

Birra Moretti alla Spina 3 dl/5 dl	7/10
Heineken ZERO (33 cl)	10
M Stream (Ticino) (33 cl)	10
Red Sottobosco (Ticino) (33 cl)	10
Heineken (33 cl)	10
Erdinger Weissbier (50 cl)	14
Panachée (3 dl/5 dl)	7/10

WINES - SOMMELIER'S CHOICE BY THE GLASS

Champagne – Spumante

CONCORDIA BRUT, Barons de Rothschild (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	22
FRANCIACORTA BRUT NATURE DOCG, Caruna (Chardonnay)	20
FRANCIACORTA ROSÉ DOCG CUVÉE PRESTIGE, Ca' del Bosco (Chardonnay)	20
PROSECCO L'ESTRO DOC Extra Brut, Marsuret (Glera)	16

Vini da Dessert

VIN SANTO SAN GIMIGNANO DOC Tenuta il Paradiso (Malvasia, Trebbiano)	16
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE BLANC VIN DOUX NATUREL AOP Domaine de Durban (Muscat a' petits grains blanc)	15

Vini Rosé

GRAN ROSÉ, Guido Brivio (Merlot)	16

Vini Bianchi

SAUVIGNON COLLIO RONCO DEL CERO' DOC 2024, Venica Venica (Sauvignon)	16
PECORINO D'ABRUZZO GIOCHEREMO CON I FIORI DOC 2025, Torre dei beati (Pecorino)	15
VILLA DI CHIESA VALLI DI PORTOPINO IGT 2024, Santadi (Vermentino, Chardonnay)	16
CHABLIS AOC 2024, Domaine Jean Collet et Fils (Chardonnay)	18
VINATTIERI BIANCO TICINO DOC 2023, Vinattieri (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon)	16
SILENE DOC, Azienda Agricola Ferrari (Merlot)	14
NIHAL DOC BIO, Todaro (Grillo)	14

Vini rossi

NEBBIOLO LANGHE CAPISME-E DOC 2024, Domenico Clerico (Nebbiolo)	16
BOLGHERI ROSSO DOC 2024, Le Macchiole (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah)	18
PIAN DEL CIAMPOLO ROSSO TOSCANA IGT 2023, Montevertine (Sangiovese, Canaiolo, Colorino)	20
ETNA ROSSO DOC 2023, Benanti (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)	15
BOURGOGNE AOC PINOT NOIR ROUGE 2024, Domaine Jean Collet et Fils (Pinot Noir)	18
FUSTOQUATTRO MERLOT DEL TICINO DOC 2023, Daniel Huber (Merlot)	15
SASSO ROSSO DOC, Azienda Agricola Ferrari (Merlot)	14
SHADIR DOC BIO, Todaro (Nero d'Avola)	14

GINS 4cl

Beefeater	18
Bisbino	18
Mayfair Rosa	18
Bombay Sapphire	18
Mare	18
Monkey 47	18
Tanqueray	18
Moritz	18
Hendrick's	18
Roku	18
Portofino	20
Rivo	18

VODKA 4cl

Beluga Noble/Gold	22/35
Belvedere	25
Grey Goose	22
Moskovskaya	18
Skyy 90	22
Smirnoff	18
Stolichnaya	18

ACQUEVITI & DISTILLATI 2 cl

Abricotine Morand	14
Williamine Morand	14
Framboise Morand	14
Kirsch Dettling Reserve	14
Cachaça Tucano do Brasil	14

GRAPPA 2cl

Amorosa di Torcolato, ***Poli***	15
Sassicaia, ***Tenuta S.Guido***	17
Grapin da Medea Oro, ***Zanini***	12
Amarone Cleopatra, ***Poli***	14
Barolo 9y, ***Marolo***	15
Fragolino, ***Nonino***	15
Ribolla, ***Nonino***	16
Elegantia Barrique, ***Brivio***	16
Olia del ***Garda***	14
Brunello, ***Altesino***	14
La Trentina Morbina, ***Marzadro***	14
Camomilla, ***Romano Levi***	16
Castello di Morcote, ***Tenuta Castello di Morcote***	15
Quattromani, ***Gialdi***	15

AMARI 4 cl

Amaro Generoso Riserva	14
Amaro del Capo	14
Appenzeller	14
Jägermeister	14
Ramazzotti	14
Averna	14
Montenegro	14
Fernet Branca	14
Fernet Menta	14
Underberg (2 cl)	14
Amaro Braulio Riserva	14
Amaro Jefferson	14
Amaro Lucano	14
Rabarbaro Zucca	14

RUMS 4 cl

Diplomatico Reserva Exclusiva	18
Santa Teresa 1796	19
Zacapa XO	35
Goslings	18
Don Papa	19
Bacardi Carta Blanca	18
Bacardi Carta Oro	18
Escape Mamajuana	18
St. James Agricole	18

BRANDIES 2 cl

Vecchia Romagna	14
Lepanto	18
Grand Duque d'Alba Riserva	18

COGNAC 2 cl

Martell Cordon Bleu	22
Rémy Martin VSOP	18
Hennessy VS	18
Hennessy XO	25
Martell Chanteloup	49
Courvoisier VSOP	18
Martell XO	25
Martell L'Or De Jean	120

ARMAGNAC 2 cl

Armagnac Jean Cavé 1920	74

CALVADOS 2 cl

Calvados Morin Père & Fils	22

SCOTCH WHISKIES 4 cl

J & B	18
Ballantine's	18
Johnnie Walker Red Label	18
Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Blue Label	29
Chivas Regal 12 ans	20
Chivas Regal 18 ans	29

BOURBONS 4 cl

Four Roses Bourbon	18
Jim Beam Kentucky Straight	18
Jack Daniel's Tennessee	18

CANADIAN WHISKIES 4 cl

Canadian Club	18

IRISH WHISKIES 4 cl

Tullamore Dew	18

At Velvet Bar, every moment becomes
an occasion to savour.
Our menu brings together Mediterranean and international
flavours, from fresh dishes and refined snacks to timeless
classics. From a light bite to a relaxed dinner,
each offering invites you to savour the moment in a refined
and relaxed atmosphere.

-

Al Velvet Bar, ogni momento diventa
un'occasione da assaporare.
Ogni proposta unisce sapori mediterranei e internazionali,
tra piatti freschi, snack raffinati e classici intramontabili.
Dalla pausa leggera alla cena informale, ogni scelta invita
a concedersi un momento di gusto, in un'atmosfera
rilassata e raffinata.

SUSHI & POKE BOWLS

Uramaki sushi di salmone o tonno 25

Salmon or tuna uramaki sushi

Uramaki sushi vegetariano 20

Vegetarian uramaki sushi

Poke bowl di salmone o tonno:
Riso, salmone o tonno, edamame, mango, avocado, wakame, sesamo, mais, salsa teriyaki 34

Salmon or tuna poke bowl:
Rice, salmon or tuna, edamame, mango, avocado, wakame, sesame, corn, teriyaki sauce

GOURMET SNACKS & LIGHT BITES

Club Sandwich con patatine fritte 42

Club sandwich with french fries

Toast con tacchino e formaggio 25

Turkey ham & cheese toast

Trilogia di mini hamburger – Edamer, Raclette e Cheddar – con patatine fritte 45

Trilogy of mini burgers – edamer, raclette & cheddar – with french fries

INSALATE - SALADS

Insalata mediterranea con tonno e mozzarella di bufala 28
Mediterranean salad with tuna & buffalo mozzarella

Insalata greca 26
Greek salad

Caesar salad con pollo 34
Caesar salad with chicken

Caesar salad con gamberi 39
Caesar salad with prawns

ANTIPASTI - STARTERS

Tartare di manzo con pane tostato 46
Beef tartare with toasted bread

Burrata, pomodorini con origano e basilico 36
Burrata with cherry tomatoes, oregano & basil

Insalata di gamberi, arancia, misticanza 38
Prawn salad with orange & mixed baby leaves

Selezione di specialità mediorientali 32
Hummus, baba ganoush, tabbouleh, labneh, pane pita e falafel di barbabietola
Selection of Middle Eastern specialities
Hummus, baba ganoush, tabbouleh, labneh, pita bread and beetroot falafel

PRIMI - FIRST COURSES

Raviolo ricotta e spinaci con pomodorino fresco e basilico 32
Ricotta & spinach raviolo with fresh tomato & basil

Risotto al mojito e gamberi 42
Mojito risotto with prawns

Spaghetti alla chitarra alla Stroganoff 42
Spaghetti alla chitarra Stroganoff

SECONDI - MAIN COURSES

Galletto disossato con patate arrosto e verdure di stagione 45
Boneless chicken with roasted potatoes and seasonal vegetables

Impanata di vitello con patatine fritte 48
Breaded veal escalope with french fries

Entrecôte al pepe verde con patate fondenti 56
Beef entrecôte with green peppercorn sauce & fondant potatoes

DOLCI - DESSERTS

Tiramisu al caffè 22
Coffee tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco 22
Panna cotta with wild berries

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia 22
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Tagliata di frutta fresca 22
Fresh sliced fruit

CONTENT IN FOOD - CONTENUTI ALIMENTARI

Vegetarian dishes – Piatti vegetariani
Nuts – Noci
Lactose – Lattosio
Eggs – Uova
Gluten – Glutine
Fish – Pesce
Mustard – Mostarda
Soya beans – Semi di soia
Crustaceans – Crostacei
Sesame seeds – Semi di sesamo
Sulfur dioxide and sulphites – Anidride solforosa e solfiti
Lupins – Lupini
Celery – Sedano
Molluscs – Molluschi

Dear Guest, upon request, our service team will be happy to inform you about the ingredients contained in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

Gentile ospite, su richiesta, il nostro personale di sala sarà lieto di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze.

ORIGINS OF FOOD - PROVENIENZE ALIMENTARI

Origin of fish
Sea Bass: FR, IT
Black Cod: AU
Octopus: IT, ES
Mussels: IT
Spiny-lobster: NO, ZA
Red Prawns: IT
Pike perch: CH
Turbot: NL
Tuna: IT, ES
Scallops: US

Provenienza dei pesci
Branzino: FR, IT
Black Cod: AU
Polpo: IT, ES
Vongole: IT
Scampi: NO, ZA
Gamberi: IT
Luccioperca: CH
Rombo: NL
Tonno: IT, ES
Capesante: US

Origin of meat
Veal: CH
Beef: CH, IE, AR, IT
Lamb: IE, NZ
Chicken: CH
Duck: FR

Provenienza delle carni
Vitello: CH
Manzo: CH, IE, AR, IT
Agnello: IE, NZ
Pollo: CH
Anatra: FR

Origin of bread
Homemade, CH, IT, FR

Provenienza del pane
Fatto in casa, CH, IT, FR

Meat from foreign countries may have been treated with antibiotics or hormones.
The menu can be adapted in case of food intolerances and/or allergies.
Thank you for choosing the Velvet Bar. We wish you a pleasant journey through the flavours of our menu.

Le carni provenienti da Paesi esteri potrebbero essere state trattate con antibiotici o ormoni. Il menu può essere adattato in caso di intolleranze e/o allergie alimentari. Vi ringraziamo per aver scelto il Velvet Bar e vi auguriamo un piacevole viaggio tra i sapori del nostro menu.

All prices on this menu are in Swiss francs (CHF) and include service and VAT.

Tutti i prezzi indicati su questo menu sono in franchi svizzeri (CHF) e includono servizio ed IVA.

SWISS **DIAMOND BOUTIQUE** HOTEL

La Romantica

Lake Lugano

VIA CANTONALE, 1 | MELIDE | SWITZERLAND

+41 91 261 52 00

info@swissdiamondboutiquehotel.com