



SWISS DIAMOND HOTEL



Lake Lugano

Bar

ORIENT

**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



Apple Tale

Signature Cocktails



Dark rum from bermuda, homemade winter spices shrub, sparkling apple juice and nutmeg

Rum scuro delle bermuda, shrub alle spezie invernali fatto in casa, succo di mela frizzante e noce moscata

Romantic Tea Time

Signature Cocktails

*Local gin infused with
our bespoke tisane
"Romantica", hazelnut
liqueur, violet, lemon juice,
honey and egg white*

*Gin ticinese infuso con la
nostra tisana "romantica",
liquore alla nocciola,
violetta, succo di limone,
miele e albume*

24



B Sour

Signature Cocktails



London dry gin infused with Earl Grey, bergamot liqueur, lemon juice, white sugar and egg white

London dry gin infuso all'Earl Grey, liquore al bergamotto, succo di limone, zucchero bianco e albume

French Negroni

Signature Cocktails

*Our twist of the classic drink
with Calvados, Campari, sweet
Vermouth and drops of absinthe,
aged in french oak cask*

La nostra versione del classico con
Calvados, Campari, Vermouth rosso
e gocce di assenzio, invecchiato in
barile di quercia francese

24



Nightfall

Signature Cocktails



*Bourbon whiskey with
cinnamon, chocolate
liquor, mulled wine
reduction, orange juice*

*Bourbon whiskey infuso
alla cannella, liquore al
cioccolato, riduzione al
vin brulé, succo d'arancia*

Soul Mate

Signature Cocktails

*White rum, coffee,
Pimento bitters and
banana foam
(served hot)*

*Rum bianco, caffè,
Pimento bitters e
schiuma di banana
(servito caldo)*

24



TIMELESS

22

AVIATION

The Aviation cocktail was invented in 1916, during World War I, in honor of the British RAF pilots. It was consumed as a ritual on their return from a mission.

Gin, Maraschino, White sugar, lemon juice, violet liqueur

L'Aviation cocktail è stato inventato nel 1916 durante la Prima Guerra Mondiale in onore dei piloti inglesi della RAF. Veniva consumato come un rituale al loro ritorno dalle missioni.

Gin, maraschino, zucchero bianco, succo di limone, liquore di violette

BLOOD AND SAND

Named after the 1922 film Blood and Sand starring Rudolph Valentino, this rare classic appeared in Harry Craddock's 1930 Savoy Cocktail Book. Its name reflects the drink's deep red and golden colors, reminiscent of the drama of the bullfighting arena.

Scotch whisky, cherry liqueur, sweet vermouth, orange juice.

Prende il nome dal film del 1922 Blood and Sand con Rudolph Valentino. Questo raro classico comparve per la prima volta nel Savoy Cocktail Book del 1930 di Harry Craddock. Il nome richiama i colori rosso intenso e dorato del drink, che evocano il dramma dell'arena della corrida.

Scotch whisky, liquore alla ciliegia, vermouth rosso, succo d'arancia.

MAI TAI

Developed by the great "The Beachcomber" in 1933 in his Hollywood club, it is the most classic of the "Tiki" cocktails, a category of Polynesian origin.

Jamaican and Barbados rum, lime juice, orange curaçao, almond syrup

Elaborato del grande Don "The Beachcomber" nel 1933 nel suo locale di Hollywood, è il più classico dei "Tiki" cocktails, una categoria a parte di origine polinesiana.

Rum giamaicano e delle Barbados, succo di limone, orange curaçao, sciroppo alla mandorla



TIMELESS

22

HEMINGWAY SPECIAL

Also called "Papa", Ernest's nickname in Cuba-where he lived on and off for over 30 years from 1936. This cocktail was created for him at the Floridita bar in Havana by his trusted barman C.R.Vert.

White rum, maraschino, white sugar, lime juice, pink grapefruit juice.

Chiamato anche "Papa", dal soprannome di Ernest a Cuba, dove ha vissuto saltuariamente per oltre trent'anni a partire dal 1936. Questo cocktail è stato creato per lui al bar Floridita all'Avana dal suo barman di fiducia C.R.Vert.

Rum bianco, maraschino, zucchero bianco, succo di lime, succo di pompelmo rosa

MILLIONAIRE N°1

Here proposed in its original version, this cocktail appears in the historical book from the Savoy Hotel in London, "The Savoy Cocktail Book" of 1930.

Lemon juice, sloe gin, apricot brandy, Jamaican rum, grenadine

Qui proposto nella sua versione originale, questo cocktail è presente nel libro storico del Savoy Hotel di Londra, "The Savoy Cocktail Book" del 1930.

Succo di limone, gin alla prugna, brandy all'albicocca, rum giamaicano, granatina

PENICILLIN

The Australian barman Sam Ross, after working at the historic Pegu Club and Milk & Honey in New York in 2005 has created this drink, which has already become a classic to remember.

Smoky Scotch whisky, honey, ginger juice, lemon juice, scent of peated Scotch whisky

Il barman australiano Sam Ross dopo aver lavorato negli storici Pegu Club e Milk & Honey a New York, nel 2005 ha creato questo drink, che è già diventato un classico da ricordare.

Scotch whisky affumicato, miele, succo di zenzero, succo di limone, profumo di scotch whisky torba



Wild Berries

Signature Mocktails

*Fresh raspberry,
blackberry and blueberry,
lemon juice, white sugar
and elder flower
tonic water*

*Lamponi, more e mirtilli
freschi, succhi di limone,
zucchero bianco e acqua
tonica al sambuco*



Purple Haze

Signature Mocktails

*Homemade soda water
with ginger, licorice, fennel
seeds and lemon peels,
lavender syrup*

Soda homemade con
zenzero, liquirizia, semi di
finocchio e scorze di limone,
sciroppo alla lavanda

18



Thai Lemonade

Signature Mocktails



*Fresh coriander, ginger
beer, almond syrup,
fresh lime and bitters*

Coriandolo fresco,
ginger beer, sciroppo di
mandorla, succo di lime
e bitters

V for Vanilla

Signature Mocktails

*Our colada with thaitian
vanilla, lime and pineapple
juice coconut milk*

La nostra colada con
vaniglia thaitiana, latte
di cocco, succo di lime e
ananas

18



CLASSICS

APEROL SPRITZ	18
AMERICANO	18
BELLINI	22
BLOODY MARY	22
CAIPIRINHA	22
COSMOPOLITAN	22
DAIQUIRI	22
ESPRESSO MARTINI	22
MANHATTAN	22
MARGARITA	22
MARTINI COCKTAILS	22
MOJITO	22
MOSCOW MULE	22
NEGRONI	22
OLD FASHIONED	22
PINA COLADA	22
WHITE LADY	22
WHITE RUSSIAN	22

CHAMPAGNE CLASSICS

CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL	24
FRENCH 75	24
KIR ROYAL	24



GIN

18

Our selection of Swissmade gin is intended to make you taste some unique tempers a Gin can embody. All of them pair perfectly with tonic water.

La nostra selezione di gin Svizzeri ha lo scopo di farti assaporare alcuni temperamenti unici che un Gin può incarnare. Si abbinano tutti perfettamente all' acqua tonica.

SELECTION

DESERT ROSE (TICINO)

Desert Rose is an elegant and aromatic gin inspired by the delicate scent of roses. Its floral and refined character creates a harmonious balance between freshness and softness, offering a distinctive and sophisticated tasting experience.

Juniper, rose, selected floral botanicals

Il Desert Rose è un gin elegante e aromatico ispirato ai profumi delicati della rosa. Il suo carattere florale e raffinato crea un equilibrio armonioso tra freschezza e morbidezza, offrendo un'esperienza di degustazione distintiva e sofisticata.

Ginepro, rosa, botaniche florali selezionate

TITANJA (TICINO)

Titanja Gin is a handcrafted gin from Ticino inspired by botanical experimentation and the spirit of alchemy. It stands out for its natural blue colour, obtained from flower infusions, which can shift in tone when mixed with more acidic ingredients. A distinctive spirit with an elegant herbal character.

Porcini mushrooms, blue flowers, juniper, selected botanicals

Il Titanja Gin è un gin artigianale ticinese ispirato al mondo dell'alchimia e alla sperimentazione botanica. Si distingue per il suo colore blu naturale, ottenuto dall'infusione di fiori, che può cambiare tonalità a contatto con ingredienti più acidi. Un distillato originale dal carattere elegante ed erbaceo.

Funghi porcini, fiori blu, ginepro, botaniche selezionate



SELECTION

TURICUM WOOD INVECCHIATO (ZURICH)

This Swiss artisanal gin is aged in wooden barrels, lending the spirit greater complexity and smoothness. This maturation process enhances the gin's classic profile with delicate warm and spicy notes, while preserving the aromatic character of its botanicals.

Juniper, selected botanicals, wood notes

Questo gin artigianale svizzero è affinato in botti di legno, conferendo al distillato maggiore complessità e morbidezza. Questo processo di invecchiamento arricchisce il classico profilo del gin con leggere note calde e speziate, mantenendo al tempo stesso il carattere aromatico delle botaniche.

Ginepro, botaniche selezionate, note di legno

JURASSIC GIN (GIURA)

A gin from canton of Giura inspired by the landscapes and wild nature of the Jura region. It stands out for its intense and aromatic character, balancing fresh herbal notes with deeper, mineral nuances reminiscent of the mountains and natural terrain.

Juniper, selected alpine botanicals, mineral notes

È un gin proveniente dal canton Giura ispirato ai paesaggi e alla natura selvaggia delle regioni giurassiche. Si distingue per il suo carattere intenso e aromatico, con un equilibrio tra freschezza erbacea e note più profonde e minerali, che richiamano i profumi della terra e delle montagne.

Ginepro, botaniche alpine selezionate, note minerali



SELECTION

MORCOTE (TICINO)

Morcote Gin is a handcrafted Swiss gin inspired by the lakeside village of Morcote. Elegant and fresh, it blends herbal and Mediterranean notes, evoking the aromas of Lake Lugano.

Juniper, Mediterranean botanicals, herbal notes

Il Morcote Gin è un gin artigianale svizzero ispirato al borgo lacustre di Morcote. Elegante e fresco, unisce note erbacee e mediterranee, richiamando i profumi del Lago di Lugano.

Ginepro, botaniche mediterranee, note erbacee

ST MORITZ (GRISONS)

A gin that captures the essence of the Alps. Its fresh and aromatic profile delivers an elegant, enveloping experience, inspired by the crisp air and snowy landscapes of the iconic Alpine resort.

Juniper, selected alpine botanicals, fresh herbal notes

Un gin che cattura l'essenza delle Alpi. Con il suo profilo fresco e aromatico, offre un'esperienza elegante e avvolgente, ispirata all'aria pura e ai panorami innevati della celebre località alpina.

Ginepro, botaniche alpine selezionate, note fresche ed erbacee



CLASSICS

Bisbino	18
Bombay Sapphire	18
Hendrick's	18
Monkey 47	18
Gin Mare	18
Tanqueray Ten	18

VODKA

Belvedere	18
Stolichnaya	18
ORGANIKA	
Organika Bio	18
Organika Life	20
Organika Tartufo	25
FINE	
Grey Goose	20
Vodka beluga Gold	25

RHUM

Black Tears	18
Bacardi Carta Blanca	18
Gosling's Black Seal	18
Havana anejo Reserva	18
Don Papa	21
VIEUX (2 cl/ 4cl)	
J.M. VSOP	20/40
Diplomatico Reserva Exclusiva	20/40
Appleton V/X	25/50
Zacapa XO	35/70
Cubay 1870 18y	42/82
Damoiseau Guadalupa 1953	60/120
Havana Club Maximo Cuba Extra Anejo	130/259



TEQUILA & MEZCAL

Espolon reposado	18
Mezcal del maque/ vida	20
Tapatio reposado	22

CAHAÇA & PISCO

Abelha silver	18
Capel	18

BLENDED SCOTCH

Ballantine's	18
Ballantine's 12 yrs	18
Dewar's white lable	18
J & B	18
Johnnie Walker red lable	18
The Famous Grouse	18
Johnnie Walker black lable	20
Dimple 15 yrs	20
Chivas Regal 12 yrs	20
Chivas Regal 18 yrs	29
Chivas Royal Salute 21 yrs	35
Chivas Regal 25 yrs	65

AMERICAN BOURBON & RYE WHISKEY

George Dickel Tennesse	18
Jack Daniel's Tennesse	18
Jim Beam Kentucky Straight	18
Maker's Mark	18
Woodford reserve	18

IRISH WHISKEYS

Tullamore Dew	18
Midleton Very Rare	52



JAPANESE BLENDED & MALTS

Hibiki 12 yrs	25
Nikka 12 yrs	25

CANADIAN WHISKEYS

Canadian club 6 years old	18
Seagram's VO	18

BRANDY

Vecchia Romagna	14
Carlos Primero	16
Grand Douque d'Alba	16
Grand Douque Riserva	18
Lepanto	18
Riserva Montresor	23

COGNAC (2 cl/ 4cl)

Hennessy VS	18/36
Remy Martin VSOP	18/36
Hennessy XO	25/50
Martell Cordon Bleu	22/44
Martell Chanteloup	49/98
Hine Antique XO	26/52
Hine Cigar reserve	20/40
Remy Martin Louis XIII	135/270
A.E.Dor Réserve n°8	39/78
A.E.Dor Réserve n°9	135/270
A.E.Dor Réserve n°10	126/252
A.E.Dor Réserve n°11	145/290

Maxime Trijol 1967	30/60
Maxime Trijol 1968	27/54
Maxime Trijol 1969	24/48
Maxime Trijol 1970	21/42



ARMAGNAC & CALVADOS

Larressingle	20/40
Castarede 1950	49/98
Calvados Pays D'auge (Chateau du Breuil 15 yrs age)	28/56

SHERRY & PORTO

Sherry Tio Pepe Dry	14
Graham's 10 yrs	16
Graham's 20 yrs	20

GRAPPA (2cl / 4cl)

Camomilla, Romano Levi	12/24
Grapin da Medea, Zanini	12/24
Brunello, Altesino	14/28
Olia del Garda	14/28
Sauvignon, Delea	14/28
Chardonnay, Delea	14/28
Roero Arneis, Bosso	14/28
Nosiola, Zeni	15/30
Chiara di Moscato, Poli	16/32
Sassicaia, Tenuta S.Guido	17/34
Fragolino, Nonino	15/30
Ribolla, Nonino	16/32
Picolit, Nonino	20/40
Terre di Tufi, Teruzzi & Puthod	14/28
Malvasia Lipari, C. Hauner	16/32

VERMOUTH & APÉRITIFS

Antica formula	14
Aperol	14
Campari	14
Cynar	14
Lillet rosé	14
Martini (Bianco, Rosso, Dry)	14
Noilly Prat Dry	14
Pastis	14
Ricard	14



LIQUEURS & DIGESTIVES

Amaro Braulio	14	Heering Cherry Brandy	14
Amaro Lucano	14	Jefferson	14
Amaretto di Saronno	14	Jagermeister	14
Anisette Marie Brizard	14	Kahlua	14
Appenzeller	14	Liquore Galliano	14
Baileys Irish cream	14	Limoncino	14
Bénédictine	14	Mandarines Napoléon	14
Cointreau	14	Malibù	14
Chartreuse Jaune	14	Montenegro	14
Chartreuse Verte	14	Nocino (Ticinese) Brivio	14
Drambuie	14	Ramazotti	14
Fernet Bianca	14	Sambuca Molinari	14
Fernet Menta	14	Tia Maria	14
Grand Marnier	14		

SOMMELIER'S CHOICE BY THE GLASS

SPARKLING

Prosecco l'Estro Marsuret (Glera)	16
Champagne Barons de Rothschild (Pinot Nero, Chardonnay)	21

WHITE WINE

Silene DOC, Ferrari (Merlot)	14
Nihal DOC BIO, Todaro (Grillo)	14

ROSÉ

Gran Rosé, Brivio (Merlot)	14
----------------------------	----

RED

Sasso Rosso DOC, Ferrari (Merlot)	14
Shadir DOC BIO, Todaro (Nero d'Avola)	14

BEER

Clausthaler	8
M Stream (Ticino)	10
Heineken	10
Erdinger weissbier	14

DRAFT

3 dl	8
5 dl	10



MINERAL WATER

Acqua Panna, 50/75cl	8/10
S. Pellegrino, 50/75cl	8/10

SOFT DRINKS & MIXERS 8

FRESH JUICE 14

TEAS & INFUSIONS

BLACK TEAS 10

Earl Grey, English Breakfast, Masala Chai

FLORAL & INFUSIONS 10

Green, Peppermint, Chamomile, Jasmine,
Ginger & Lemon, Strawberry & Mango

OLIVONE 10

Melissa, Lippia, Menta e Salvia
Melissa, Lippia, Mint, and Sage

LA ROMANTICA 10

Melissa, Menta piperita, Timo Salvia, Achillea e Ortica
Peppermint, Thyme, Sage, Yarrow, and Nettle

COFFEE & CO

Espresso	6
Doppio espresso & americano	8
Espresso corretto	10
Caffè d'orzo & Ginseng	6
Cappuccino	8
Cioccolata & Ovomaltina	8



SNACK GOURMET

SANDWICHES & BURGERS

Club Sandwich, French Fries 40

Club Sandwich, patatine fritte

Ham and Cheese Toast 18

Toast con prosciutto e formaggio

200g Cheeseburger, French Fries 36

Cheeseburger 200g, patatine fritte

Vegetarian Burger, French Fries 32

Burger vegetariano, patatine fritte

SALADS - INSALATE

Greek salad 25

Greca

Tropical salad with papaya and avocado 24

Tropicale: papaia, avocado

Mixed salad with tuna and buffalo mozzarella 26

Mista con tonno e bufala

Salmon Poke Bowl 29

Poke Bowl: Salmone

Tuna Poke Bowl 32

Poke Bowl: Tonno

Caesar salad with prawns 32

Caesar con gamberi

Caesar salad with chicken 28

Caesar con pollo



SNACK GOURMET

MEDITERRANEAN TAPAS - TAPAS ALLA MEDITERRANEA

Parma ham and melon 12

Prosciutto e melone

Battered courgette flowers 12

Fiori di zucca in pastella

Buffalo mozzarella bites with tomato 12

Bocconcini di bufala con pomodoro

Octopus salad with olive oil and lemon 12

Insalata di polpo, olio e limone

Smoked salmon with horseradish cream 12

Salmone affumicato con crema di rafano

Fried squid rings 12

Anelli di calamari fritti

Beef tartare 12

Tartare di manzo

Veal meatballs in tomato sauce 12

Polpettine di vitello al pomodoro

PINSA

Ham and mushrooms 24

Prosciutto, funghi

Margherita 21

Margherita

Grilled vegetables and mozzarella 25

Verdure grigliate, mozzarella

Bresaola and rocket 28

Bresaola, rucola



FIRST COURSES - PRIMI PIATTI

Spaghetti with clams	30
Spaghetti alle vongole	
Spaghetti carbonara	27
Spaghetti alla carbonara	
Penne all'arrabbiata	24
Penne all'arrabbiata	
Paccheri with cherry tomatoes and burrata	26
Paccheri, pomodorini, burrata	

MAIN COURSES - PIATTI PRINCIPALI

Mixed fried seafood with squid and king prawns	52
Fritto misto con calamari e gamberoni	
Grilled sea bass fillet with potatoes and vegetables	50
Filetto di branzino alla griglia con patate e verdure	
Entrecôte with herb butter and french fries	54
Entrecôte al burro alle erbe con patatine fritte	
Breaded veal with rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings and french fries	52
Cotoletta di vitello con rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano e patatine fritte	



DESSERTS - DOLCI

Coffee tiramisu 18

Tiramisù al caffè

Panna cotta with raspberries and white chocolate 18

Panna cotta, lamponi, cioccolato bianco

Crème caramel 18

Crema caramel

Sliced fresh fruit 18

Tagliata di frutta fresca

Mango cheesecake 18

Cheesecake al mango

Berry tartlet 18

Crostatina ai frutti di bosco



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.

We would like to thank you for choosing our Restaurant and we wish you a pleasant journey through the flavor of menu.

Le carni dei paesi esteri possono essere state trattate con antibiotici o ormoni.

Il nostro chef è a Vostra disposizione per adeguare il menu in caso di intolleranze e/o allergie alimentari. Vi ringraziamo per aver scelto il nostro Ristorante e Vi auguriamo buon 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.



D



SWISS **DIAMOND** HOTEL



Lake Lugano

RIVA LAGO OLIVELLA 29 | 6921 VICO MORCOTE | SWITZERLAND

+41 91 735 00 00 | info@swissdiamondhotel.com

www.swissdiamondhotel.com