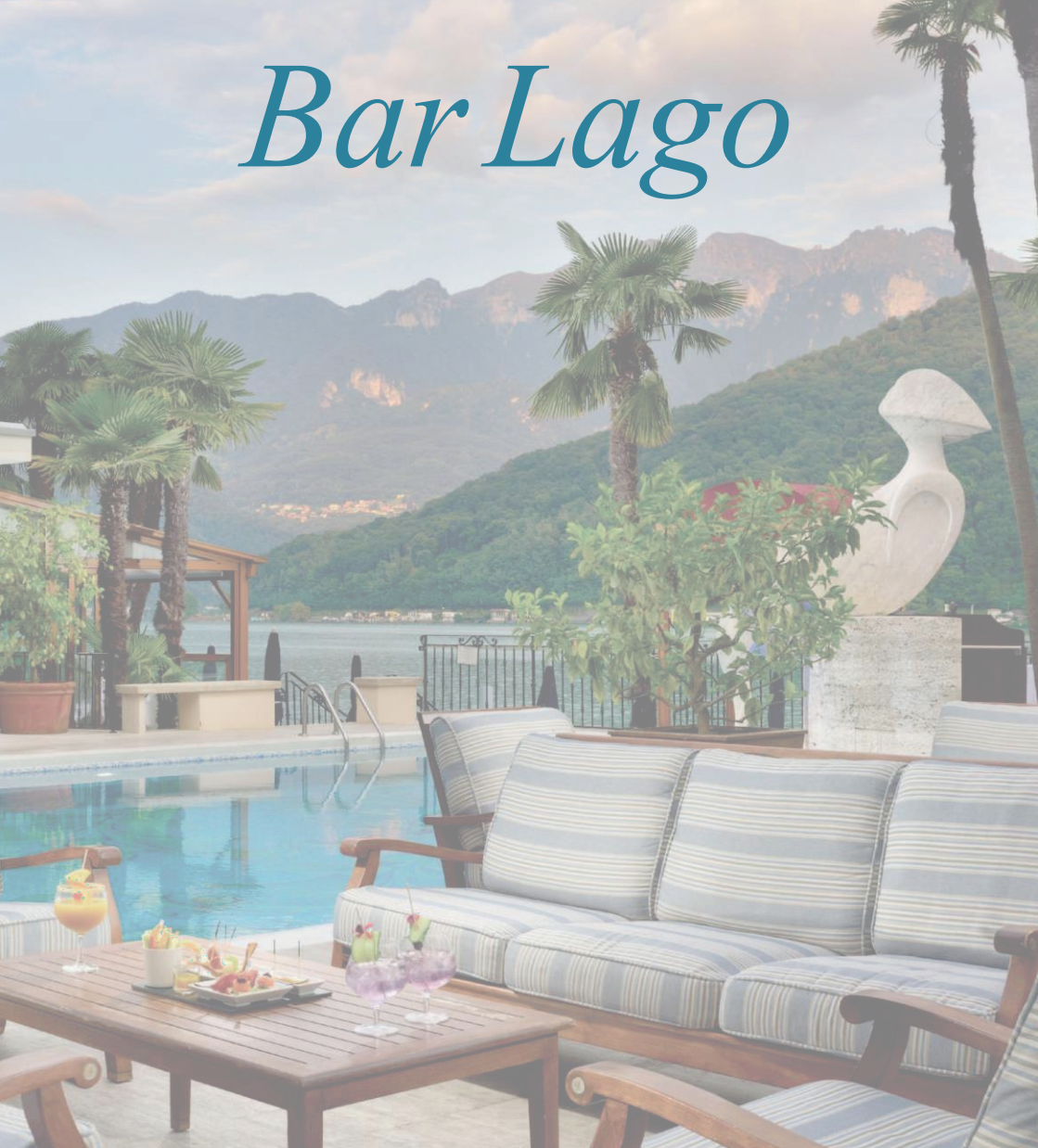


Bar Lago



SWISS **DIAMOND** HOTEL



Lake Lugano

Snacks

DALLE / FROM / AB / DE 11:30 ALLE / TO / BIS / À 23:00

Baguette al salmone affumicato e salsa tartara <i>Baguette with smoked salmon and tartar sauce</i> <i>Baguette mit Räucherlachs und Tartarsauce</i> <i>Baguette avec saumon fumé et sauce tartare</i>	CHF 24.00
Toast al prosciutto e formaggio <i>Ham and cheese toast</i> <i>Schinkenkäsetoast</i> <i>Toast au jambon et au fromage</i>	CHF 19.00
Focaccia con prosciutto crudo, mozzarella e rucola <i>Flat bread with Parma ham, mozzarella and rocket</i> <i>Fladenbrot mit Parmaschinken, Mozzarella und Rucola</i> <i>Focaccia au prosciutto, à la mozzarella et à la roquette</i>	CHF 23.00
Olivella Burger 200G, provola affumicata e patatine fritte <i>Beef burger 200g, provola cheese and french fries</i> <i>Rindfleisch Burger 200g, Provolakäse und Pommes frites</i> <i>Hamburger de bœuf 200g, fromage provola et frites</i>	CHF 40.00
Club Sandwich	CHF 41.00
Tartare di manzo, burrata pugliese e pane toast <i>Beef tartare with burrata cheese and toasted bread</i> <i>Rindstartar mit Burratakäse und Tostbrot</i> <i>Tartare de bœuf avec fromage burrata et pain grillé</i>	CHF 45.00



Primi Piatti / First Courses / Erste Gerichte / Premiers cours

DALLE / FROM / AB / DE 11:30 ALLE / TO / BIS / À 23:00

Penne all'arrabbiata con pomodorini cherry CHF 24.00

Penne Pasta with tomato sauce, garlic and spicy chilly pepper

Penne nach Arrabbiata Art mit Tomatensauce und scharfer Paprika

Penne Pasta à la sauce tomate, à l'ail et au piment épicé

Cavatelli di semola, cozze, lime e pesto di rucola CHF 30.00

Cavatelli of semolina flour, mussels, lime and arugula pesto

Cavatelli aus Grieß an, Muscheln, Limette und Rucolapesto

Cavatelli de semoule, moules, citron vert et pesto de roquette

Il nostro gazpacho andaluso servito con crostini speziati CHF 20.00

Andalusian gazpacho with spicy croutons

Andalusisches Gazpacho an würzigen Croutons

Notre gazpacho andalou servi avec des croûtons épicés

Secondi / Main Courses / Zweiter Gang / Plats principaux

DALLE / FROM / AB / DE 11:30 ALLE / TO / BIS / À 23:00

Galletto alla diavola con patata country CHF 48.00

Young rooster "devilled style" with country potatoes Gegrilltes

Hähnchen nach Teufelsart an Countrykartoffeln

Jeune coq « à la diable » avec des pommes de terre paysannes

Filetto di manzo, salsa BBQ, patatine fritte e verdure CHF 60.00

Grilled beef filet, BBQ sauce with french-fries and vegetables

Gegrilltes Rinderfilet an BBQ Soße, Pommes frites und Gemüse

Filet de bœuf, sauce BBQ, frites et légumes

Fish and chips a modo nostro con patatine fritte CHF 39.00

Fish and chips with French fries

Fish and Chips mit Pommes frites

Fish and chips avec pommes frites



Insalate / Salads / Salate

DALLE / FROM / AB / DE 11:30 ALLE / TO / BIS / À 23:00

Poke Bowl CHF 36.00

Dadolata di salmone, riso, avocado, mango, edamame e cetrioli

Diced salmon with rice, avocado, mango, edamame and cucumbers

Lachswürfel an Reis, Avocado, Mango, Edamame und Gurken

Saumon en dés avec riz, avocat, mangue, edamame et concombre

Insalata Greca CHF 25.00

Greek salad

Griechischer Salat

Salade grecque

Tonno, insalata verde, bocconcini di bufala e olive CHF 27.00

Salad with tuna fish, buffalo mozzarella and olives

Salat mit Thunfisch, Büffelmozzarella und Oliven

Thon, salade verte, bouchées de mozzarella de buffle et olives

Insalata caprese con pomodoro e mozzarella di bufala CHF 25.00

Caprese salad with tomatos and buffalo mozzarella

Capresesalat mit Tomaten und Büffelmozzarella

Salade Caprese avec tomates et mozzarella de buffle

Caesar Salad con pollo / gamberi CHF 29.00 / CHF 32.00

Caesar salad with chicken / prawns

Cäsarsalat mit Hühnerhäppchen / Krabben

Salade César avec poulet / crevettes



Dolci e gelati / Sweets and ice cream / Süssspeisen und Eis

Frappé ai diversi gusti: fragola, cioccolato, vaniglia, mango CHF 18.00

Frappé at your choice: strawberries, chocolate, vanilla, mango

Frappé nach Wahl: Erdbeere, Schokolade, Vanille, Mango

Frappés aux différents parfums : fraise, chocolat, vanille, mangue

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia CHF 22.00

Warm Chocolate fondant with vanilla ice cream

Warmer Schokoladenkuchen an Vanilleeis

Fondant au chocolat chaud avec glace à la vanille

Coppa Romanoff con fragole e gelato alla vaniglia CHF 20.00

Strawberry Romanoff Sunday with vanilla ice cream

Strawberry Romanoff Sunday mit Vanilleeis

Coupe Romanoff avec fraises et glace à la vanille

Coppa alla frutta con gelato al limone, fragola e mela CHF 20.00

Seasonal fruit with, lemon-strawberrie-green apple ice-creams

Frischer Obstsalat an Zitronen-Erdbeer und grünem Apfeleis

Fruits de saison avec glaces au citron, à la framboise et à la pomme verte

Banana Split con gelato alla vaniglia salsa al cioccolato CHF 20.00

Banana with vanilla ice cream and chocolate sauce

Bananensplit mit Vanilleeis an Schokoladensauce

Banana Split avec glace à la vanille et sauce au chocolat

Pallina di Gelato / Scoop of ice cream / Kugel Eis x 1 CHF 6.00

Vaniglia, cioccolato, stracciatella, yoghurt, fragola, mela, limone, mango

Vanilla, chocolate, stracciatella, yoghurt, strawberrie, apple, lemon, mango

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Yoghurt, Erdbeere, Apfel, Zitrone, Mango

Vanille, chocolat, stracciatella, yaourt, fraise, pomme, citron, mangue





Drinks

COCKTAILS ANALCOLICI

CHF 15.00

Shirley Temple

Granatina, Ginger Ale

Virgin Colada

Succo d'ananas, crema di cocco

Virgin Mary

Succo di pomodoro speziato

Fruit Punch

Succo di pompelmo rosa, succo d'ananas, passion fruit, fragola

Virgin Mojito

Lime, zucchero, menta, sprite

SPARKLING COCKTAILS

CHF 20.00

Bellini

Polpa di pesca, Prosecco

Rossini

Polpa di fragola, Prosecco

Mimosa

Spremuta d'arancia, Prosecco

Negroni sbagliato

Campari, Vermouth rosso, Prosecco

Swiss Diamond

Campari, Pompelmo, Prosecco

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Hugo

Prosecco, St.Germain, Soda

Kir Royal

CHF 24.00

Crema al Cassis, Champagne



I GRANDI CLASSICI

CHF 20.00

Martini Cocktail Dry Gin

Vermouth dry, Gin

Americano

Vermouth rosso, Campari Soda

Negroni

Gin, Vermouth rosso, Campari

Manhattan

Canadian Whiskey, Vermouth rosso, Angostura

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, spezie, limone

Pimm's No. 1

con Ginger Ale

Tequila Sunrise

Tequila, succo d'arancia, granatina

Gin Fizz

Gin, sciroppo zucchero, succo di limone e soda

Daiquiri con variante fragola/frozen

Rum, succo di limone, zucchero

Margarita

Tequila, Cointreau, succo di limone

Cosmopolitan

Lime, Vodka, Cointreau, Cranberry



LONG DRINKS

CHF 20.00

Mojito

classico, alla fragola o passion fruit

Caipiriña

classica, alla fragola o passion fruit

Caipirosca

classica, alla fragola o passion fruit

Cuba Libre

Rum, Coca cola, succo di limone

Piña Colada

Rum scuro, crema di cocco, succo d'ananas

Planters Punch

Rum, succo d'ananas, granatina, succo d'arancia

Moscow Mule

Vodka, Ginger beer, lime, zenzero fresco

Mai Tai

Rum bianco, Rum scuro, triple sec, orzata, lime

Long Island Iced Tea

Gin, Rum, Vodka, triple sec, succo di limone, Coca Cola

Campari Orange

Campari, spremuta d'arancia fresca



VINI AL CALICE (1dl)	CHF
CHAMPAGNE – FRANCIACORTA- PROSECCO (1dl)	
Champagne	20.00
Franciacorta	18.00
Prosecco	15.00
BIANCHI	15.00
Silene DOC, Ferrari	
Merlot, Ticino	
Nihal DOC Bio, Todaro,	
Grillo, Sicilia	
ROSÉ	15.00
Gran Rosé di G. Brivio	
Merlot, Ticino	
Cirò, Tenuta Iuzzolino	
Gaglioppo, Calabria	
ROSSI	15.00
Sasso Rosso DOC, Ferrari	
Merlot, Ticino	
Shadir DOC Bio, Todaro	
Nero d'Avola, Sicilia	



BIRRE	CHF
Eichhof Braugold alla spina 2 d l / 3dl / 5dl	7.00/8.00/12.00
Clausthaler senza alcohol 33 cl	9.00
Heineken 33 cl	9.00
Pilsner Urquell 33 cl	9.00
Erdinger Weissbier 5 dl	10.00
M Stream Bioadventures Ticino	9.00
Red Bioadventures Ticino	9.00

ACQUE MINERALI E BIBITE	CHF
Acqua Minerale - San Pellegrino / Panna 50/100 cl	8.00/10.00
Red Bull	9.00
Coca Cola/ Coca Cola Zero 33 cl	9.00
Sprite 33 cl	9.00
Aranciata dolce 20 cl	9.00
Rivella 33 cl	9.00
Schweppes Tonic/Lemon/ Ginger Ale 20 cl	9.00
Ginger beer fever tree 20 cl	9.00
Crodino / San Bitter	9.00
Succhi di frutta Michel 20 cl	9.00
(arancia, ananas, pesca, pera, cranberry, mela)	
Ice tea Limone/Pesca 33 cl	9.00
Spremuta fresca d'arancia o pompelmo	12.00
Centrifugati di frutta e verdura	14.00

BEVANDE CALDE, INFUSI, TISANE E TÉ	CHF
Espresso / decaffeinato / orzo	5.00
Caffè americano	7.00
Caffè corretto	8.00
Cappuccino / Latte macchiato	7.00
Tisana/Thè	7.00



<u>Provenienza dei pesci:</u> Branzino: FR, GR, IT, TR Tonno: PH, ES, IT Baccalà: ES, AU Calamari: IT, GR, AR Polpo: MA, ES Cozze e Vongole: IT, ES Gamberi: IT, VN, ID, TH, AR Alici: ES IT Salmon: NO, IS, SC	<u>Origin of fish:</u> Sea Bass: FR, GR, IT, TR Tuna: PH, ES, IT Salt Cod: ES, AU Squids: IT, GR, AR Octopus: MA, ES Clams and Mussels: IT, ES Red Prawns: IT, VN, ID, TH, AR anchovy: ES Salmon: NO, IS, SC	<u>Herkunft des Fisch:</u> Seebarsch: FR, GR, IT, TR Kabeljau: AU Tunfisch: PH, ES, IT Stockfisch: ES, AU Tintenfische: IT, GR, AR Krake: MA, ES Venusmuscheln und Miesmuscheln: IT, ES Garnelen: IT, VN, ID, TH, AR Lachs: NO, IS, SC	<u>Origine du poisson:</u> Bar: FR, GR, IT, TR Baudroie: FR, GR, IT Thon: PH, ES, IT Morue: ES, AU Calmars: IT, GR, AR Pulpe: MA, ES Palourdes et Moules: IT, ES Groupeur L Ecrevisses et crevette: IT, VN, ID, TH, AR Anchois: ES
<u>Provenienza delle carni:</u> Manzo: CH, IE, AR, IT Pollo, CH, IT, PH	<u>Origin of meat:</u> Beef: CH, IE, AR, IT Chicken, CH, IT, PH	<u>Herkunft des Fleisches:</u> Rind: CH, IE, AR, IT Hunk CH, IT, PH	<u>Provenance de la viande:</u> Bœuf: CH, IE, AR, IT Poulet: CH, IT, PH

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

Il nostro chef è a vostra disposizione per adeguare i 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.

Meat from foreign countries may have been treated with antibiotics or hormones.

The menu can be adopted 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.

SWISS DIAMOND HOTEL

Riva Lago Olivella,
6921 Lugano - Vico Morcote

Tel. +41 91 735 00 00
Fax. +41 91 735 00 99

info@swissdiamondhotel.com
www.swissdiamondhotel.com

