Belle Epoque

GRAND LOBBY & COCKTAIL BAR

BAR BELLE EPOQUE

Art Nouveau and contemporary atmospheres,
a perfect blend of past and present, all to savor!
Choose your cocktail from our signature proposals
or ask for your favourite and we will mix it for you.

Atmosfera Art Nouveau e contemporaneità,
un twist tra passato e presente tutto da assaporare!
Scegli il tuo cocktail tra le nostre proposte d'autore
o chiedi il tuo preferito e lo misceleremo per te.

Our staff is at your disposal to provide information regarding allergens or food intolerances.
Serving alcoholic beverages or tobacco products to individuals under 18 years of age is strictly prohibited.

Il personale di servizio è a vostra disposizione per informazioni riguardanti allergeni o intolleranze alimentari.
È proibito servire bevande alcoliche o tabacchi ai minori di 18 anni.

SIGNATURE COCKTAILS

24

We've curated a selection of liquid artistry for you - creations that appear effortless, yet unfold into a captivating and nuanced symphony of flavours on the palate. Enjoy the experience.

Abbiamo curato per voi una selezione di opere liquide: creazioni che sembrano semplici a prima vista, ma che al palato svelano una complessità di sapori raffinati e avvolgenti. Godetevi l'esperienza.

ROUGE ROYAL



Splendide's iconic drink

Campari infused with Scent of the Woods tea
Vermouth
Lemon
Vanilla extract
Red fruit-infused smoke

Il drink iconico dello Splendide

Campari infuso al tè Scent of the Woods
Vermouth
Limone
Estratto di vaniglia
Fumo ai frutti rossi

MEZCALITA



¡Que viva México!

Tequila Casamigos
Del Maguey mezcal
Grapefruit cordial
Lime juice
Jalapeño-infused Cointreau

¡Que viva México!

Tequila Casamigos
Mezcal Del Maguey
Cordiale al pompelmo
Succo di lime
Cointreau infuso al jalapeño

WHITE EXPRESS



A “sweet” caress to end your evening

Coffee-infused vodka
White chocolate liqueur
Vanilla syrup
Secret foam

“Dolce” carezza per il tuo afterdinner

Vodka al caffè
Liquore al cioccolato bianco
Sciroppo alla vaniglia
Spuma segreta

BUGS BUNNY



That's all folks!

Casamigos Tequila
Carrot extract
Honey and chili syrup
Lime juice
Pink grapefruit soda
Salt air

È tutto, gente!

Tequila Casamigos
Estratto di carota
Sciroppo di miele e peperoncino
Succo di lime
Soda al pompelmo rosa
Aria al sale

SWISS 75



Crafted from the organic botanicals of Mount Bisbino

Bisbino gin
Lime juice
Vanilla syrup
Raspberry shrub
Blackberries and blueberries
Prosecco

Dalle erbe bio del Monte Bisbino

Gin Bisbino
Succo di lime
Sciroppo di vaniglia
Shrub di lampone
More e mirtilli
Prosecco

NEW FASHIONED



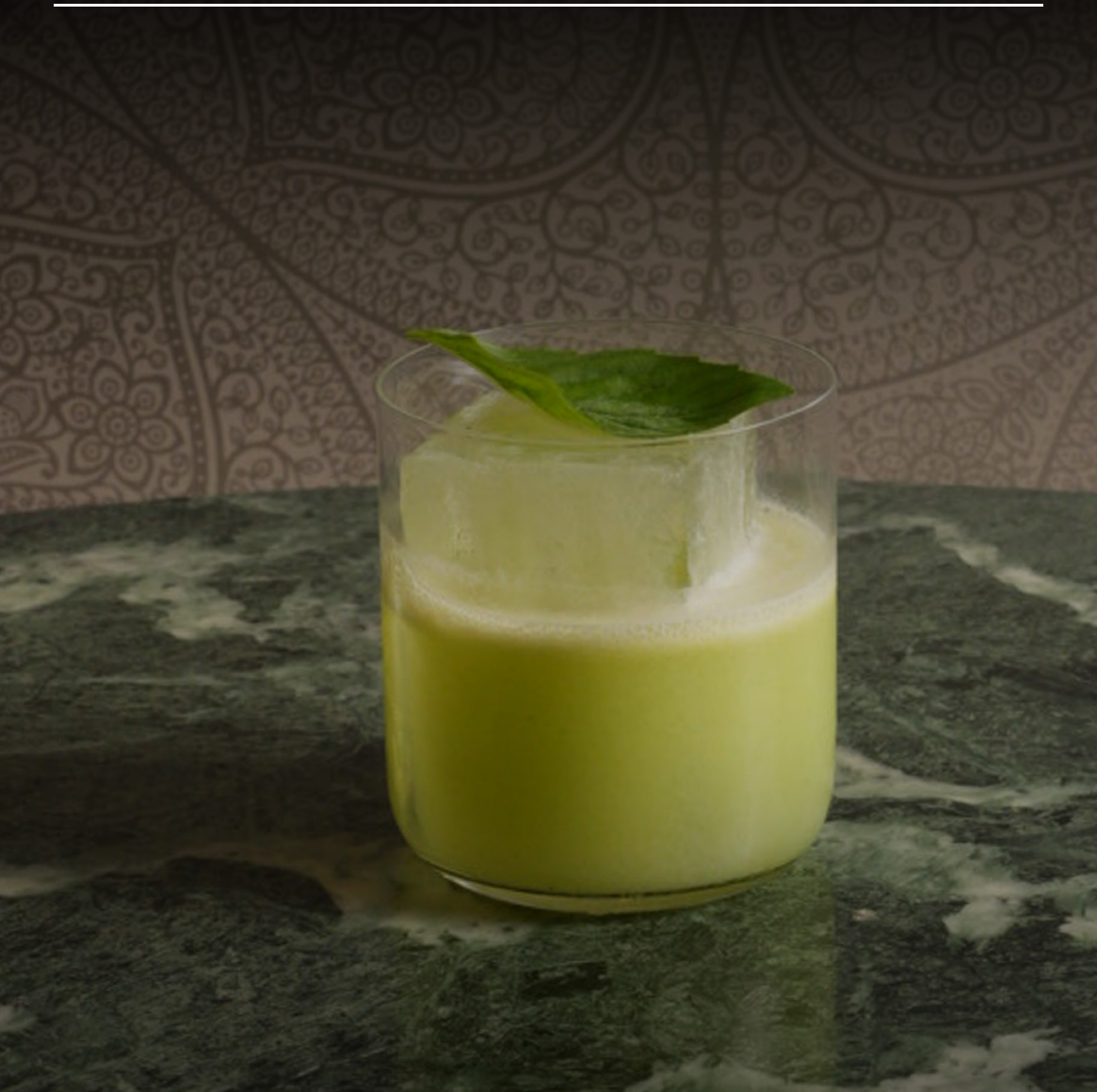
Twist on a timeless classic

Salted caramel syrup
Amaretto Disaronno
Ascona whisky
Secret bitter

Twist di un grande classico

Sciroppo al caramello salato
Amaretto Disaronno
Whisky Ascona
Secret bitter

GINGER BASIL OIL SMASH



Dream of a Mediterranean Night

Gin Mare
Lime juice
Sugar syrup
Basil leaves
Fresh ginger
Olive oil
Egg white

Sogno di una notte mediterranea

Gin Mare
Succo di lime
Sciroppo di zucchero
Foglie di basilico
Zenzero fresco
Olio di oliva
Albume

CLASSICS • 22

APEROL SPRITZ
Prosecco, Aperol, soda
Prosecco, Aperol, soda

AMERICANO
Red Vermouth, bitter, soda
Vermouth rosso, bitter, soda

BELLINI
Prosecco, peach puree
Prosecco, purea di pesche

BLOODY MARY
Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, lemon, celery salt
Vodka, succo di pomodoro, salsa Worcestershire, Tabasco, limone, sale al sedano

DAIQUIRI
Rum, lime juice, sugar
Rum, succo di lime, zucchero

MOSCOW MULE
Vodka, lime juice, ginger beer
Vodka, succo di lime, ginger beer

NEGRONI
Gin, sweet Vermouth, bitter
Gin, Vermouth dolce, bitter

OLD CUBAN
Jamaican Rum, lime juice, mint, sugar, Angostura, champagne
Rum jamaicano, succo di lime, menta, zucchero, Angostura, champagne

NEW YORK SOUR
Bourbon, lime juice, syrup, topped with a float of dry red wine
Bourbon, succo di lime, sciroppo di zucchero, con un top di vino rosso secco

PALOMA
Tequila, lime juice, grapefruit soda
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo

PISCO SOUR
Pisco, lime juice, sugar, Angostura
Pisco, succo di lime, zucchero, Angostura

TOMMY'S MARGARITA
Tequila blanco, agave syrup, lime juice
Tequila blanco, sciroppo d'agave, succo di lime

DARK 'N' STORMY
Gosling's Black Seal Rum, ginger beer
Rum Gosling's Black Seal, ginger beer

MANHATTAN
Whiskey, red Vermouth, Angostura
Whiskey, Vermouth rosso, Angostura

PORNSTAR MARTINI
Vanilla vodka, lime juice, passion fruit, vanilla syrup, with champagne on the side
Vodka alla vaniglia, succo di lime, frutto della passione, sciroppo alla vaniglia, servito con champagne

PAPER PLANE
Bourbon, Amaro Quintessentia, lime juice, Aperol
Bourbon, Amaro Quintessentia, succo di lime, Aperol

LAST WORD
Gin, green Chartreuse, lime juice, maraschino liqueur
Gin, Chartreuse verde, succo di lime, maraschino

MARTINI COCKTAILS
Gin, dry Vermouth, olives
Gin, Vermouth secco, olive

HANKY PANKY
Gin, red Vermouth, Fernet
Gin, Vermouth rosso, Fernet

KIR ROYAL
Champagne, crème de cassis

MOCKTAILS • 18

WILD BERRIES

Lemon juice, cranberry juice, fresh blackberries,
raspberries and blueberries, white sugar and soda water

Succo di limone, succo di ribes, more, lamponi e mirtilli freschi,
zucchero bianco e soda

SUNSET REVERIE

Pineapple juice, orange juice, passion fruit syrup,
mango, vanilla and a splash of soda

Succo d'ananas, succo d'arancia, sciroppo al frutto della passione,
mango, vaniglia e top di soda

PREMIUM GIN SELECTION • 18

BOTANIST • Scotland

An artisanal Islay gin created by Bruichladdich Distillery made with 22 hand-foraged local botanicals that are added to 9 core gin aromatics.

Un gin artigianale dall'isola di Islay creato dalla distilleria Bruichladdich con 22 botaniche locali raccolte a mano che si aggiungono ai 9 aromatici principali.

GIN MARE • Spain

Gin Mare evokes the Mediterranean with its characteristic scent of rosemary, basil, and thyme - Gin Mare is Mediterranean by nature. Crafted with traditional Mediterranean techniques, featuring delicate maceration and independent distillation.

Gin Mare evoca il Mediterraneo con il suo caratteristico profumo di rosmarino, basilico e timo - Gin Mare è mediterraneo per natura. Prodotto con tecniche tradizionali mediterranee, attraverso una delicata macerazione e distillazione indipendente.

MONKEY 47 • Schwarzwald, Germany

Monkey 47 is a famous dry gin produced in the Black Forest region of Germany, it includes 47 botanical ingredients and a 47% ABV.

Monkey 47 è un famoso dry gin prodotto nella regione della Foresta Nera in Germania, include 47 ingredienti botanici e contiene il 47% di alcol.

ROKU GIN • Japan

Produced by the house of Suntory, Roku is a gin with 6 Japanese botanicals and 8 traditional ones, distilled separately and blended to create a balanced flavour.

Prodotto dalla casa di Suntory, Roku è un gin con 6 botaniche giapponesi e 8 botaniche tradizionali, distillate separatamente e miscelate per creare un sapore equilibrato.

VODKA

Alpi	Ticino	16
Stolichnaya	Latvia	16
Stolichnaya Vanilla	Latvia	16
Beluga	Russia	18
Belvedere	Poland	18
Belvedere Heritage	Poland	18
Ketel One	The Netherlands	18
Belvedere Lake Bartezek	Poland	20
Grey Goose	France	20
Stolichnaya Elit	Latvia	20
Poetry Pure by Dave Steward	Poland	22

WHITE RHUM & AGRICOLE

Havana 3 yrs	Republic of Cuba	16
Bacardi Carta Blanca	Porto Rico	16
Plantation 3 Stars	Jamaica, Barbados, Trinidad	18
Trois Rivières Agricole	Martinique	18
Ron Diplomático Planas	Venezuela	18
Ron Diplomático Reserva Exclusiva	Venezuela	22

DARK RUM & SPICED

Appleton Estate VSOP	Jamaica	16
Gosling's Black Seal	Bermuda	16
Sailor Jerry Spiced	USA	16
Santa Teresa Rum	Venezuela	20
Zacapa 23	Guatemala	25
Zacapa XO	Guatemala	40

TEQUILA & MEZCAL

Tapatio Reposado	18
Casamigos Blanco	20
Patron Silver	20
Herradura Anejo	22
Don Julio Reposado	22
Don Julio 1942	55
Clase Azul Reposado	65

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA
18

CACHAÇA & PISCO

Abelha Silver Organic	Brazil	16
Leblon	Brazil	16
Pisco Capel	Chile	16

SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT

Ardbeg 10 yrs	ISLAY	21
Balvenie 12 yrs Double Wood	SPEYSIDE	21
Bruichladdich The Classic Laddie	ISLAY	21
Glenfiddich 12 yrs	SPEYSIDE	21
Glenlivet 12 yrs	SPEYSIDE	21
Glenmorangie 10 yrs	HIGHLAND	21
Macallan 12 yrs	SPEYSIDE	21
Talisker 10 yrs	SKYE	21
Glenfiddich Malt Master's Edition	SPEYSIDE	24
Oban 14 yrs	HIGHLAND	24
Macallan 15 yrs	SPEYSIDE	24
Glenlivet Founder's Reserve 1824	SPEYSIDE	24
Glenlivet 15 yrs	SPEYSIDE	26
Laphroaig 10 yrs	ISLAY	26
Glenlivet 16 yrs Nadurra	SPEYSIDE	29
Glenlivet 18 yrs	SPEYSIDE	30
Lagavulin 16 yrs	ISLAY	40
Balvenie 21 yrs PortWood	SPEYSIDE	55
Macallan 18 yrs Sherry oak	SPEYSIDE	110

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label	16
Monkey Shoulder	16
Dimple 15 yrs	16
Chivas Regal 12 yrs	16
Chivas Regal 18 yrs	40
Chivas Royal Salute 21 yrs	45
Johnnie Walker Blue Label	55
Chivas Regal 25 yrs	75

AMERICAN BOURBON & RYE WHISKEY

Jack Daniel's	16
Bulleit Rye	18
Bulleit Bourbon	18
Maker's Mark	18
Woodford Reserve	18
Whistlepig Rye 12 yrs	30

SWISS WHISKY

SINGLE MALT

Whisky Ascona	TICINO	24

JAPANESE BLENDED & MALTS

Suntory Hakushu Distiller's Reserve	40
Hibiki Harmony	55
Yamazaki 12 yrs	90

CANADIAN WHISKY

Canadian Club	16
Crown Royal	22
Jameson	16
Tullamore Dew	16

COGNAC

Courvoisier VSOP	16
Rémy Martin VSOP	16
Hennessy XO	35
Rémy Martin XO	35
Hennessy Paradise	70
Louis XIII de Rémy Martin	145

BRANDY

Vecchia Romagna	12
Carlos I	18

ARMAGNAC & CALVADOS

Calvados Morin	16
Ch. Laubade Bas-Armagnac	16
Ferté de Partenay 1964	40

SHERRY & PORTO

Sherry Tio Pepe Palomino fino	14
Porto Graham's Tawny 10 yrs	14
Porto Graham's Tawny 20 yrs	18
Porto Graham's Tawny 30 yrs	35

GRAPPA

Grappa Matasci	12
Grappa Moscato Romano Levi	12
Grappa Barolo Lorenzo Inga	14
Grappa Brunello Banfi	16
Grappa Sassicaia Jacopo Poli	16
Grappa Chardonnay Barrique Nonino	20

COGNACS, ARMAGNACS, CALVADOS AND GRAPPA
ARE SERVED IN MEASURES OF 2 CL

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS E GRAPPA
VENGONO SERVITI IN DOSI DA 2 CL

VERMOUTH & APÉRITIFS • 14

Antica Formula

Punt e Mes

Cocchi

Cocchi Americano

Rabarbaro Zucca

Bitter Campari

Martini Bianco

Martini Riserva Speciale Rubino

Noilly Prat Extra Dry

Pastis

Select

LIQUEURS & DIGESTIVES • 14

Amaretto Disaronno

Appenzeller

Averna

Baileys

Bénédictine

Braulio

Chartreuse Verte

Cointreau

Cynar

Drambuie

Fernet Branca

Brancamenta

Generoso

Grand Marnier

Jägermeister

Kahlúa

Limoncello

Montenegro

Ramazzotti

Sambuca Molinari

FERNET BRANCA AND BRANCAMENTA ARE SERVED IN MEASURES OF 2 CL

FERNET BRANCA E BRANCAMENTA VENGONO SERVITI IN DOSI DA 2 CL

SOMMELIER'S CHOICE BY THE GLASS

SPARKLING

Prosecco Brut • Villa Marcello	12

FRANCIACORTA

Bellavista Alma Gran Cuvée Brut	20
Bellavista Alma Gran Cuvée Rosé	20

CHAMPAGNE

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	21
Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé	24

WHITE

Terre Alte • Bianco di Merlot DOC • Gialdi, Ticino	13
Merus • Pinot Grigio DOC • Tiefenbrunner, Trentino-Alto Adige	15
Chablis AOC • Chardonnay • Bourgogne	20

ROSÉ

Symphonie Rosé • Côtes de Provence AOP • Maison Sainte Marguerite, France	15

RED

Torrione • Toscana IGT • Petrolo, Toscana	15
Villa Merlina • Cabernet Franc, Merlot • Ticino	18
Vigna Maso Reiner • Pinot Nero Alto Adige DOC • Trentino-Alto Adige	20

OUR TEAM IS AT YOUR FULL DISPOSAL
FOR PERSONALIZED RECOMMENDATIONS AND DAILY SUGGESTIONS.

IL NOSTRO STAFF È A COMPLETA DISPOSIZIONE
PER CONSIGLI E PROPOSTE DEL GIORNO.

CHAMPAGNE & SPARKLING

SPARKLING

Prosecco Brut Villa Marcello	60
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut	100
Bellavista Alma Gran Cuvée Rosé	115

CHAMPAGNE BRUT

Perrier-Jouët Grand Brut	140
Ruinart Blanc De Blancs	174
Perrier-Jouët Belle Epoque Brut Vintage	350
Dom Pérignon	370

CHAMPAGNE ROSÉ

Perrier-Jouët Blason Rosé	155
Ruinart Rosé	195
Dom Pérignon Rosé	550
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé Vintage	750

FOR THE COMPLETE CHAMPAGNE JOURNEY, PLEASE ASK FOR OUR WINE LIST

VI INVITIAMO A CHIEDERE LA CARTA DEI VINI PER CONSULTARE LA LISTA COMPLETA DEGLI CHAMPAGNE

BEER • 10

90Nove, Pale Ale

Heineken

Innah, India Pale Ale

Kremlin, Russian Stout

Valona, Amber Ale

La Splendida, our sustainable lager

WATER

Acqua Panna, 50 • 75cl	7 • 10
S.Pellegrino, 50 • 75cl	7 • 10
San Clemente, 50 • 100cl	5 • 9
Our microfiltered still and sparkling water, 75cl	3

SOFTS & MIXERS • 8

FRESHLY PRESSED JUICES • 10

JUICES • 8

COFFEE & CO

Espresso	6
Cappuccino	8
Latte	8
Barley coffee	6
Ginseng coffee	6
Original Sacher Hot Chocolate	12

A SELECTION OF PLANT-BASED MILK OPTIONS IS AVAILABLE,
KINDLY CONSULT OUR STAFF FOR ASSISTANCE.

UNA SELEZIONE DI BEVANDE VEGETALI È A VOSTRA DISPOSIZIONE.
IL NOSTRO STAFF SARÀ LIETO DI ASSISTERVI PER QUALUNQUE ESIGENZA.

PROPOSTA ZERO ALCOL • ALCOHOL-FREE PROPOSAL

KOMBUCHA • 8

COCKTAILS

Tanqueray “Alcohol Free 0.0” & Tonic		18
Virgin Colada		18
Virgin Mojito		18
Virgin Garibaldi		18

BEER

Feldschlösschen, non-alcoholic Lager	Svizzera	10

TEAS & INFUSIONS • 10

Darjeeling, English Breakfast, Kan Junga, Earl Grey, Masala Chai, Hunan Green, Jasmin Princess, Roobois Orange, Milk Oolong, Ginger Lemon, Strawberry & Mango, Chamomile Tea, Mint.

LOOSE LEAF TEAS & INFUSIONS • 12

ROYAL GREEN INFUSION

An exclusive blend created for us by the San Gottardo Foundation, an organization committed to environmental and social sustainability, for a fresh, delicate, and revitalizing experience..
Una miscela esclusiva creata per noi dalla Fondazione San Gottardo, realtà impegnata nella sostenibilità ambientale e sociale, per un'esperienza fresca, delicata e rigenerante.

IMPERIAL WHITE TEA

BAI MU DAN • China
Fine white tea grown in the plantations of the Fujian province, it is made with a combination of buds and the first two growing whole leaves, carefully handpicked. Its taste is exquisite, gentle and refreshing. This is a sweet, fine tea, best enjoyed without any additions.
Pregiato tè bianco proveniente dalle piantagioni della provincia del Fujian, si compone dei germogli e delle prime due tenere foglioline, raccolte rigorosamente a mano. Il suo gusto è squisito, delicato e rinfrescante. È un tè dolce e raffinato a cui si consiglia di non aggiungere altro.

BLACK TEA

"IMPERIAL" DARJEELING • India
This blend comes from different gardens of Darjeeling, at their second bloom, and is grown on the foothills of the Himalayas. Its subtle "muscatel" wine-like flavour is of incredible uniqueness and quality, and doesn't transcend its imperial origins. This tea is best tasted with a "cloud" of milk.
Miscela proveniente da differenti giardini del Darjeeling, esattamente dalla loro seconda fioritura, situati sull'altopiano dell'Himalaya. Il suo bouquet moscato,di incredibile unicità e qualità, non trascende le sue imperiali origini. Si apprezza maggiormente con una "nuvola" di latte.

RUSSIAN CARAVANS • China
A blend of different and highly valued teas of China with a refined flavor. It is a classic infusion highly appreciated by connoisseurs. Its name reflects its ancient origins, as it accompanied travelers on caravans between China and Russia.
Mescolanza dal gusto elevato e raffinato di svariati tè di valore dalla Cina. È un classico infuso molto apprezzato dagli intenditori. Il suo nome è indicativo dell'antica destinazione di questo tè, in quanto accompagnava i viaggiatori di carovane tra la Cina e la Russia.

SOUCHONG EXTRA • Slightly Smoked • China
A blend from one of the most famous recipes of Tschin-Ta-Ni. This slightly smoked tea originates from the Fujian province. Characterized by thin and regular leaves, with its sweet and flowery flavor, it is ideal for an afternoon or evening tasting.
Miscela di una delle famose ricette di Tschin-Ta-Ni, questo tè leggermente affumicato è originario della provincia del Fujian. Caratterizzato da foglie sottili e regolari e dal gusto dolce e fiorito, è indicato per una degustazione pomeridiana o serale.

GREEN TEA

EARL GREY WITH FLOWERS • Green Tea, China
Chinese green tea harmoniously infused with bergamot and delicately sprinkled with rose petals. A true pleasure to enjoy any time of the day.
Tè verde cinese armoniosamente profumato al bergamotto e al contempo delicatamente cosparso di petali di rosa. Un vero piacere da gustare in ogni momento della giornata.

SENCHA • Green Tea, Japan
Excellent Japanese green tea with long leaves and a bittersweet, but refreshing flavour. It has a very high content of Vitamin C. It is considered the most consumed tea in Japan.
Eccellente tè verde giapponese dalle lunghe foglie dal gusto leggermente amaro ma rinfrescante. È molto ricco di vitamina C ed è considerato il più consumato in Giappone.

SEMI-FERMENTED TEA
ROSE SCENTED TEA • China
An infusion that originates from Fujan and is blended with rose petals. It is in perfect harmony with the palate. Ideal to accompany pleasant evenings.
Originario del Fujian e miscelato a petali di rosa, è un infuso che apporta una perfetta armonia al palato. Ideale per accompagnare piacevoli serate.

SCENTED BLACK AND GREEN TEA
EARL GREY • China
Scented with bergamot. A true Classic! It can be enjoyed on every occasion.
Profumato al bergamotto, fa parte dei classici da degustare in qualsiasi momento.

TEA OF THE WIZARDS • China
A blend of flavors and tropical fruits, enhanced with coconut flakes, vanilla peel, juicy mango, raspberry pieces, and delicate rose petals. A true magical flow.
Bouquet di aromi e di frutti tropicali; vivificato dall'aggiunta di scaglie di noce di cocco, vaniglia, mango fresco, pezzetti di lampone e delicati petali di rose. Un vero effluvio di magia.

TEA OF THE MONKS • China
Scented according to an ancient recipe of the Tibetan monks with hints of nutmeg, orange, sage, redcurrant and more. A specialty tea whose flavour seems to virtually open the doors of the Temple.
Aromatizzato secondo un'antica ricetta dei Monaci Tibetani con suggestioni di: noce moscata, arancia, salvia, ribes e more. Una specialità che, con la sua fragranza, sembra aprire virtualmente le porte del palazzo del Tempio.

FRUIT INFUSION, CAFFEINE-FREE
SCENT OF THE WOODS
A delicious, refreshing and relaxing blend of wild berries. It is a mix of rosehip, small pieces of dried apple, hibiscus flowers, blueberries, blackberries, elderberries, strawberry leaves, cassis and raisins.
Deliziosa miscela di frutti di bosco evocante freschezza e rilassamento. La sua composi zione è ricca di rosa canina, pezzettini di mela essiccata, fiori di hibiscus, mirtilli, more, bacche di sambuco, foglie di fragole e di cassis e, infine, uva sultanina.

ROOIBOS, CAFFEINE-FREE
ROOIBOS • South Africa
Rooibos is a red-bushed plant that grows in the Cape region of South Africa. It is caffeine-free but contains a small quantity of tannin. A nicely red colored infusion with an aromatic flavor that can be enjoyed hot or cold.
Il Rooibos è un delizioso infuso di color rosso vermiglio e dal gusto aromatico che nei mesi caldi può essere gustato freddo. Si tratta di una pianta rossa coltivata nella regione del Capo, in Africa del Sud, naturalmente priva di teina e contenente un piccolo quantitativo di tannino.

Light Meals

BAR BELLE EPOQUE

A selection of light meals where timeless charm
meets effortless taste.

Whether you're in the mood for something fresh and vibrant
or a delicate gourmet bite, each dish is crafted for pure enjoyment.

Take a moment, savor the flavors, and indulge in the simplicity of fine dining.

◆

Una selezione di piatti leggeri, dove il fascino senza tempo
incontra il piacere autentico.

Che abbiate voglia di qualcosa di fresco e vivace
o di un assaggio gourmet delicato,
ogni proposta è pensata per un'esperienza di puro gusto.

Concedetevi un momento, assaporate e godetevi la semplicità del mangiar bene.

Our staff is at your disposal to provide information regarding allergens or food intolerances.
Serving alcoholic beverages or tobacco products to individuals under 18 years of age is strictly prohibited.

Il personale di servizio è a vostra disposizione per informazioni riguardanti allergeni o intolleranze alimentari.
È proibito servire bevande alcoliche o tabacchi ai minori di 18 anni.

Light Meals

ANTIPASTI • STARTERS

I SALUMI LOCALI DI ANGELO VALSANGIACOMO 30
Local cold cuts

I FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI, MIELE E CONFETTURE 7 28
Cheese platter from Ticino valleys, honey and jams

BATTUTA DI MANZO ALL'ITALIANA 28
Italian-style hand-chopped raw beef

OSTRICHE "AMÉLIE" SELEZIONE SPECIAL 3 PZ 14 27
"Amélie" Oysters Special selection 3 pcs

TARTARE DI SALMONE DI LOSTALLO 4 - 7 32
Lostallo salmon tartare

ZUPPA DI ZUCCA E SEMI CROCCANTI 3 - 7 22
Pumpkin soup with crunchy seeds

PANE AL LIEVITO MADRE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO 26
E BURRO DEL GOTTARDO 1 -4 - 7
Sourdough bread with Cantabrian anchovies and Gottardo butter

CAVIALE "ADAMAS BAERII PRESTIGE SELECTION" CON BLINIS 1 - 4 - 7 95
Caviale (30g) *con blinis e condimenti*
Caviar (30g) with blinis and condiments

PIZZE AL PADELLINO

Ogni padellino è diviso in otto spicchi perfetti per la condivisione.
Each pizza padellino is divided into eight slices, ideal for sharing

LA NOSTRA MARGHERITA 22
Salsa di pomodoro datterino, basilico, mozzarella di bufala DOP,
origano siciliano, olio evo Bio 1A-7A
Datterino tomato sauce, basil, buffalo mozzarella PDO, Sicilian oregano, organic EVO oil

LA PATANEGRA 32
Stracciatella di Bufala, Paleta di Patanegra iberico, pomodoro corbarino Bio 1A-7A
Milk stracciatella, Iberian Patanegra Paleta, organic Corbarino tomato

LA TARTUFATA 42
Ricotta di bufala tartufata, rucola, scaglie di Parmigiano vacche rosse 24 mesi
e tartufo 1A-7A
Truffled buffalo ricotta, arugula, 24-month aged "Vacche Rosse" Parmigiano cheese flakes

Light Meals

INSALATE & SANDWICH • SALADS & SANDWICHES

CAESAR SALAD 1 - 3 - 7 - 10 - 12 — 22
Insalata romana, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, crostini di pane, acciughe, salsa francese
Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano PDO cheese flakes, bread croutons, anchovies, French dressing

CON GAMBERI GRIGLIATI 2 – 4 — 36
With grilled prawns

CON POLLO GRIGLIATO — 30
With grilled chicken

INSALATA ALLA NIZZARDA CON TONNO SOTT'OLIO 3 – 4 — 34
Insalata, uovo, pomodoro, fagiolini, tonno sott'olio, acciughe, olive e patate
Salad, egg, tomato, green beans, tuna in oil, anchovies, olives and potatoes

INSALATA CAPRESE 7 — 26
Tomato, basil and mozzarella salad

INSALATA DI MISTICANZA E VERDURE DI STAGIONE — 16
Mixed leaf salad with seasonal vegetables

CLUB SANDWICH 1 - 3 - 5 - 7 - 10 * — 40
Petto di pollo, pancetta locale, uovo sodo, pomodori, lattuga e maionese alla senape.
Chicken breast, local bacon, boiled egg, tomatoes, lettuce and mustard mayonnaise

SPLENDIDE CHEESEBURGER 1 – 3 – 5 – 7 * — 42
Black Angus svizzero alla griglia, Emmentaler AOP, cipolle croccanti, salsa rosa al whisky di Ascona
Grilled Swiss black angus, Emmentaler AOP cheese, crispy onions, pink sauce with Ascona whisky

TOAST AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGELLA DELLA VALLEMAGGIA 1 - 7 * — 24
Toast con prosciutto cotto e formaggella della Vallemaggia
Toast with ham and Vallemaggia cheese

BRUSCHETTA CON POMODORI MARINATI E ORIGANO 1 — 16
Bruschetta with marinated tomatoes and oregano

IL NOSTRO HOT DOG 1 - 10 - 12 * — 28
Our signature hot dog with veal Bratwurst

** Servito con un contorno a scelta tra patate fritte e insalata*
* Served with a side of your choice between French fries and salad

Light Meals

PIATTI PRINCIPALI • MAIN COURSES

SPAGHETTINI, AGLIO, OLIO PEPERONCINO SU CREMA DI CAROTE 1 — 22
Garlic, chili and olive oil spaghettini on a carrot cream

GNOCCHI AL RAGÙ DI LUGANIGHETTA E PECORINO TICINESE 1 - 3 - 7 — 24
Gnocchi with luganighetta ragout and Ticino pecorino cheese

CAVATELLI CON POLPO, SEDANO E SOIA 1 - 4 - 6 - 9 — 26
Fresh cavatelli with octopus, celery and soy

FISH AND CHIPS MEDITERRANEO 1 - 3 - 4 - 8 — 30
Mediterranean-style fish and chips

GALLETTO ARROSTO CON SALSA TICINESE 7 — 36
Roasted cockerel with Ticino-style sauce

CROSTONE CON «UOVA STRAPAZZATE» VEGANE E ANACARDI 1 - 8 — 22
Toasted bread with “vegan scrambled eggs” and cashews

DESSERT • DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO 3 - 7 — 16
Classic Tiramisù

MONT BLANC RIVISITATO 7 - 8 — 18
Mont Blanc Revisited

ZUPPETTA DI VIN BRÛLÉ E PERE — 14
Vin Brulé and Pear Soup

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE — 16
Seasonal sliced fresh fruit

SELEZIONE GELATI ARTIGIANALI 3 - 7 E SORBETTI
Selection of Artisanal Ice Cream and Sorbets
1 Pallina/1 Scoops — 6

SLICE OF ORIGINAL SACHER-TORTE 1 - 4 - 6 - 7 — 19

SACHER

SUBSTANCES THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR OTHER UNDESIRABLE REACTIONS
SOSTANZE CHE POTREBBERO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE

1. CEREALS, GLUTEN - *CEREALI, GLUTINE* 2. CRUSTACEA - *CROSTACEI* 3. EGGS - *UOVA* 4. FISH - *PESCE* 5. PEANUTS - *ARACHIDI* 6. SOY - *SOIA* 7. MILK, LACTOSE - *LATTE, LATTOSIO* 8. TREE NUTS, NUTS - *FRUTTA A GUSCIO, NOCI* 9. CELERY - *SEDANO*
10. MUSTARD - *SENAPE* 11. SESAME SEEDS - *SESAMO* 12. SULFUR DIOXIDE, SULFITES - *ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI*
13. LUPINES - *LUPINI* 14. MOLLUSKS - *MOLLUSCHI*

a: CONTAINS - *CONTIENE* b: MAY CONTAIN TRACES - *PUÒ CONTENERE TRACCE*

FISH - SPECIES, FISHING METHOD AND COUNTRY OF ORIGIN:
PESCE - SPECIE, METODO DI PESCA E PROVENIENZA:

COD - GADUS MORHUA: FAO 27, ATLANTIC - Trawl net
MERLUZZO - GADUS MORHUA: FAO 27, ATLANTICO - Rete a strascico

SALMON - SALMO SALAR: SWITZERLAND, LOSTALLO - farmed, sustainable, local
SALMONE - SALMO SALAR: SVIZZERA, LOSTALLO - allevamento, sostenibile, local

OYSTER - OSTREA EDULIS: MARENNES, FRANCE
OSTRICA - OSTREA EDULIS: MARENNES, FRANCIA

CAVIAR - ACIPENSER BAERII: ITALY - tank breeding
CAVIALE - ACIPENSER BAERII: ITALIA - allevamento in vasca

SHRIMP - PLEOTICUS MUELLERI: ARGENTINA - wild
GAMBERO - PLEOTICUS MUELLERI: ARGENTINA - selvatico

CLAM - CHAMELEA GALLINA: ITALY - farmed
VONGOLA - CHAMELEA GALLINA: ITALIA - allevamento

ANCHOVY - ENGRAULIS ENCRASICOLUS: CETARA, ITALY - trawl net
ACCIUGA - ENGRAULIS ENCRASICOLUS: *CETARA, ITALIA - rete a strascico*

TUNA: ITALY - trawl net
TONNO: ITALIA - rete a strascico

OCTOPUS: OCTOPUS VULGARIS - MOROCCO - trap
POLPO: OCTOPUS VULGARIS - MAROCCO - trappola

MEAT - COUNTRY OF ORIGIN
CARNE - PROVENIENZA
CHICKEN: SWITZERLAND, ITALY
POLLO: SVIZZERA, ITALIA

BEEF: SWITZERLAND, ITALY
MANZO: SVIZZERA, ITALIA

VEAL: SWITZERLAND, ITALY
VITELLO: SVIZZERA, ITALIA

PORK: SWITZERLAND, ITALY, SPAIN
MAIALE: SVIZZERA, ITALIA, SPAGNA

BREAD - COUNTRY OF ORIGIN: SWITZERLAND
PANE - PAESE D'ORIGINE: SVIZZERA

COFFEE – Sourced from certified sustainable plantations
CAFFÈ – *Provenienza da piantagioni certificate sostenibili*

TEA – Sourced from certified sustainable plantations
TÈ – *Provenienza da piantagioni certificate sostenibili*

VEGAN, *VEGANO* VEGETARIAN, *VEGETARIANO*

IF NOT OTHERWISE SPECIFIED, LIQUORS ARE SERVED IN MEASURES OF 4 CL
SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO, I LIQUORI SONO SERVITI IN DOSI DA 4 CL

ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS (CHF), V.A.T. AND SERVICE INCLUDED
TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI (CHF). I.V.A. E SERVIZIO INCLUSI



OPENING TIMES

Monday - Sunday: 10:30 until 00:30
Lunedì - Domenica: 10:30 fino alle 00:30

Enjoy our culinary offerings from 12:00 to 22:30
Assaporate le nostre creazioni culinarie dalle 12:00 alle 22:30



RESERVATIONS

To reserve a table in advance,
please call us at +41 919857711 or e-mail bar@splendide.ch

THE SERVICE STAFF IS AT YOUR DISPOSAL FOR ANY FURTHER INFORMATION

IL PERSONALE DI SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI ULTERIORE INFORMAZIONE.



Hotel Splendide Royal
Lugano

Riva Antonio Caccia 7
6900 Lugano, Switzerland
T +41 91 985 77 11 – welcome@splendide.ch
www.splendide.ch

SWISS DELUXE HOTELS

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD