

Lounge

“Nulla eguaglia la gioia dell'uomo che beve,
se non la gioia del vino di essere bevuto”

Charles Baudelaire

SPECIALS COCKTAILS



Belli e curati.

Come se ne bevono pochi.

— **Primero Crusta**

Brandy

Branca menta

Succo di limone

Zucchero

Crosta di zucchero alla castagna

Scorza d'arancia

— **El Negronito**

Bitter Campari

Carpano classico

Tequila Patrón Reposado

Sciroppo d'agave BIO

— **Pink Note**

Rum Havana 7y.

Champagne Rosè

Succo di limone

Zucchero

Foglie di Menta

— **Yellow Mary**

Vodka Pepper

Mezcal

Worcestershire-Sauce

Tabasco (su richiesta)

Limone

Zucca

19 CHF

Taglieri


CHF

- 7 **Tagliere 4 formaggi** **19.50**
Misto tre latti (Latte vaccino, latte caprino e latte di bufala, IT-CH)
- 7 **Tagliere 7 formaggi** **25.00**
Misto tre latti (Latte vaccino, latte caprino e latte di bufala, IT-CH)
- 7 **Variazione di salumi (Macelleria Borgo)** **25.50**
Lardo, pancetta arrotolata, prosciutto crudo e salame

Pizze e focacce

- Focaccia**  **14.50**
Datterini e sale grosso
- Margherita**  **15.90**
Pomodoro, mozzarella e basilico
- Focaccia e crudo** **19.50**
Prosciutto crudo


Vegetarian

- 116 **Polpette di ceci**  **25.50**
Polpette di ceci delicatamente speziate, carciofi, fresca insalata al melograno, yogurt di soia delicatamente piccante e menta

Appetizer serviti dalle 18:30 alle 22 durante la settimana e dalle 18:30 alle 24 nel weekend

 Vegetariano  Vegano

Vini aperti

Bianchi	Cantina	Vitigno	CHF
Verdicchio Castelli di Jesi	Andrea Felici	Verdicchio	7.50
Antichi Poderi Bianco	Castello di Cantone	Merlot	7.50
Apocalisse	Delea	Chard. / Sauv. / Pinot noir	8.00
 Roero Arneis	Teo Costa	Arneis	8.00
 Chablis	Dom. Nathalie & Gilles Favre	Chardonnay	9.00
Rosati	Cantina	Vitigno	CHF
Sasso Chierico Rosé	Tenuta Sasso Chierico	Merlot	8.00
Whispering Angel	Chateau D'Esclans	Syrah / Rolle / Grenache Carignan / Cinsault	9.00
Rossi	Cantina	Vitigno	CHF
 Divin Natura Rosso	Teo Costa	Barbera / Nebbiolo / Merlot / Cab.Franc	7.00
 Antichi Poderi Rosso	Castello di Cantone	Merlot	7.50
 AFF Rosso	A. Formilli Fendi	Sangiovese / Merlot / Pinot Nero	7.50
 Terre di San Leonardo	San Leonardo	Cab. Sauv. / Merlot / Carmenere	8.00
 Insoglio del Cinghiale	Tenuta Biserno	Syrah / Merlot / Cabernet Franc Petit Verdot	10.00

Vini aperti

Bollicine	Cantina	Vitigno	CHF
Prosecco DS Millesimato	De Stefani	Glera	8.00
Cuvée Prestige Franciacorta	Cà del Bosco	Chard. / Pinot n. / Pinot b.	13.00
Dolci	Cantina	Vitigno	CHF
Moscato d'Asti	Braida	Moscato	7.00
Vin Santo S. Cristina (o.6 dl)	Antinori	Trebbiano / Malvasia	7.00
Champagne	Cantina	Vitigno	CHF
Mumm Grand Cordon Rosè	Mumm	Pinot n. / Chard. / Meunier	19.00

Aperitivi		CHF
San Bitter Analcolico Bianco / Rosso	10 cl.	4.90
Crodino	10 cl.	4.90
Campari Soda	10 cl.	5.50
Virgin Mary - Succo di pomodoro condito	20 cl.	6.00
Martini Bianco / Rosso / Rosé	6 cl.	7.00
Campari Bitter	6 cl.	7.00
Aperol	6 cl.	7.00
Cynar		7.00
Pastis 51		8.00
Ricard Pastis de Marseille		8.00
Pernod		8.00
Hugo - Prosecco, Elderflower Syrup (sambuco), Soda, lime, menta		9.00
Kir Royal - Prosecco, Crème de cassis (ribes nero)		9.00
Aperol Spritz - Aperol bitter, Prosecco, Soda		9.00
Galliano Spritz - Galliano vaniglia, Prosecco, Soda		9.00
Cynar Spritz - Cynar, Prosecco, Soda		9.00
Milano - Campari bitter, Prosecco, Cranberry Juice, menta fresca		10.00
Tokyo Spritz - Sake, Prosecco, Midori, Ginger Beer		12.00
Garibaldi - Campari bitter, Orange juice		12.00
Bloody Mary - Vodka, Lemon juice, Tomato juice, Worcestershire, Salt, Tabasco, Pepper		14.00
Bronx - Gin, Red Martini, Dry Martini, Orange juice		14.00
Dry Martini - Gin, Dry Martini		14.00
Manhattan - Canadian Club, Red Martini, Angostura bitter		14.00
Screwdriver - Vodka, Orange juice		14.00
Vodka Martini - Vodka, Dry Martini		14.00
Negroni Sbagliato - Campari bitter, Red Martini, Prosecco		16.00
Negroni - Campari bitter, Red Martini, Gin		16.00
Mimosa / Rossini / Bellini - Prosecco, Orange / Fresh Strawberry juice / Peach		16.00
Champagne Cocktail - Champagne, Brandy, Sugar, Angostura		18.00

Cocktails analcolici	CHF
Bahamas - Succo di mela, succo di limone, granatina	9.00
Orange Fresh - Succo d'arancia, succo di limone, succo d'ananas, ginger ale / acqua tonica	9.00
Shirley Temple - Ginger ale, granatina	9.00
Virgin Colada - Ananas fresco, succo d'ananas, sciroppo di cocco	9.00
Agrumato - Succo di limone, succo di pompelmo, zucchero, acqua tonica	9.00
Florida - Succo di pompelmo rosa, succo d'arancia, succo di limone, zucchero, soda	9.00
Virgin Mojito - Lime, zucchero, menta, soda / gazzosa	11.00
BLU Analcolico - Cocktail analcolico di frutta fresca	11.00

Evergreen cocktails	CHF
Black Russian - Vodka, Kahlua	14.00
White Russian - Vodka, Kahlua, Milk Cream	14.00
Cosmopolitan - Vodka, succo di limone, triple sec, succo di cranberry	14.00
Daiquiri - Rum, succo di limone, zucchero	14.00
Margarita - Tequila, cointreau, succo di limone	14.00
White Lady - Gin, succo di limone, triple sec	14.00
Old Fashion - Bourbon whiskey, zucchero, angostura bitter, soda	14.00
Stinger - Cognac, crème de menthe white	14.00
Alexander - Cognac, crème de cacao, milk cream	14.00
Sazerac - Cognac / bourbon whiskey, absinthe, zucchero, angostura	15.00
Mary Pickford - Rum, maraschino, succo d'ananas, granatina	16.00

BLU special cocktails	CHF
BLU Summer - Vodka, mezcal, confettura di rabarbaro e fragola, succo di passion fruit	16.00
Japanese Slippers - Vodka, midori, succo di limone, zucchero	16.00
Lago Special - Gin, Lillet White, frutto della passione, lime	16.00
Swiss Passion Mule - Gin, frutto della passione, ginger ale	16.00
Jamaican Julep - Rum, frutta fresca, zucchero, soda, granatina	16.00
BLU edition 15 - Gin, Lillet White, marmellata d'arancia, lampone, acqua tonica	16.00
Moskow Mojito - Vodka, lime, fragole, zucchero, menta, soda	16.00
Singapore Sling - Gin, benedictine, cherry brandy, cointreau, succo di ananas, granatina, angostura	16.00
Gin Basil Smash - Gin, basilico, succo di limone, zucchero	16.00

Mule cocktails	CHF
Moskow Mule - Vodka, ginger beer, succo di lime	14.00
Habana Mule - Rum Havana, ginger beer, lime, zucchero	14.00
Apple Mule - Vodka, sidro di mele, ginger beer	14.00
LondonMule - Gin, ginger beer, succo di lime	14.00
Brasilian Mule - Cachaca, ginger beer, succo di lime	14.00
Mexican Mule - Tequila, ginger beer, succo di lime	15.00
Marton Mule - Gin, lime, ginger beer	16.00

Sour cocktails	CHF
Amaretto Sour - Amaretto di Saronno, succo di limone, zucchero	14.00
Aperol Sour - Aperol, succo di limone, zucchero	14.00
Vodka Sour - Vodka, succo di limone, zucchero	14.00
Pisco Sour - Pisco, succo di limone, zucchero	14.00
Whisky Sour - Whisky, succo di limone, zucchero	14.00
Sake Sour - Sake, succo di limone, zucchero	14.00
Mezcal Sour - Mezcal, succo di limone, zucchero	16.00

Long drinks CHF

Gin Fizz - Gin, succo di limone, zucchero, soda	14.00
Alabama Fizz - Gin, succo di limone, zucchero, ginger ale	14.00
Pina Colada - Rum, ananas fresco, succo d'ananas, sciroppo di cocco	14.00
Seabreezer - Vodka, cramberry, succo di pompelmo	14.00
Tequila Sunrise - Tequila, succo d'arancia, granatina	14.00
Sex on the Beach - Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di cramberry	14.00
Rum Cooler - Rum, lime, limone, arancia, zucchero, ginger ale	14.00
Long Island - Vodka, rum, gin, triple sec, succo di limone, zucchero, coca cola	14.00
Japan Ice Tea - Vodka, gin, rum, midori, succo di limone, zucchero, sprite	14.00
Mojito - Rum, lime, zucchero, menta, soda	14.00
Caipirina - Cachaca, lime, zucchero	14.00
Caipirissima - Rum, lime, zucchero	14.00
Cuba Special - Rum Havana, coca cola, lime, zucchero	14.00
Pimm's - Pimm's, ginger ale, frutta fresca	16.00

Porto / Sherry	5 cl
Harvey Bristol	8.00
Tio Pepe	8.00
Sandeman Rosso	9.00
Sandeman Bianco	9.00
Taylor's 10 y.	12.00
Taylor's 20 y.	14.00
Armagnac	2 cl
Baron Duplex vsop	14.00
Napoleon (Marmot)	14.00
Calvados	2 cl
Coeur de Lion	14.00
Cognac / Brandy	2 cl
Martell V.S.	10.00
Bisquit V.S.	10.00
Hennessy Fine de Cognac	10.00
Remy Martin	12.00
Carlos I	12.00
Martell Cordon Bleu	18.00
Hennessy x.o.	20.00
Martell x.o.	20.00

Whisky	4 cl
Ballantines	10.00
Canadian Club	10.00
Four Roses	10.00
J&B	10.00
Redbreast	10.00
Jack Daniel's	12.00
Glenfiddich	12.00
Ardberg 10 y.	14.00
Balvenie 12 y.	14.00
Oban 14 y.	14.00
Talisker 10 y.	14.00
Bushmills 5 y.	10.00
Bushmills 10 y.	14.00
Cragganmore 12 y.	14.00
Chivas 12 y.	14.00
Bushmills 10 y.	14.00
Maker's Mark Bourbon	14.00
Chivas 15 y.	16.00
Highland Park 12 y.	16.00
Lagavulin 16 y.	16.00
Bullet Rye	16.00
Chivas 18 y.	18.00
Johnnie Walker Black Label	18.00
Nikka	20.00
Chivas Royal Salute 21y.	20.00
Macallan Amber	24.00
Chivas 25 y.	25.00

Rum	4 cl	Vodka	4 cl
Bacardi Bianco	10.00	Stolichnaya	10.00
Pacto Navio	14.00	Moskovskaya	10.00
Havana Maestro	14.00	Grey Goose	14.00
Havana 7y.	16.00	Absolut Elyx	16.00
Zacapa 23y.	16.00	Belvedere	16.00
J. Bally (Rum Agricolo)	18.00	Xellent	16.00
El Dorado 21 y.	22.00	Beluga	18.00
Clement (Single Cask Agricolo)	22.00	Grey Goose VX	20.00
Havana Union	30.00		
		Amari	4 cl
Grappe Ticino	2 cl	Appenzeller	7.50
Vallemaggia Delea (americana)	7.50	Averna	7.50
Riserva Pian Marnin (barrique)	9.50	Braulio	7.50
San Zeno (merlot, barrique)	9.50	Fernet Branca	7.50
Sinfonia (merlot)	9.50	Fernet Menta	7.50
		Jägermeister	7.50
Grappe Italia	2 cl	Montenegro	7.50
Sforzato (nebbiolo)	9.50	Ramazzotti	7.50
Grappa alla Ruta (nebbiolo, ruta)	9.50	Generoso (amaro ticinese)	7.50
Gaja & Rey (chardonnay)	10.00	Braulio Riserva	9.50
Po' di Poli morbida (moscato)	14.00		
Magia Berta (barrique)	16.00		
Sassicaia (barrique)	16.00		
Grappa Cru (fragolino)	16.00		
Grappa Cru (picolit)	16.00		
Uè Nonino Cru (moscato)	16.00		
Nonino Riserva 8 anni (barrique)	16.00		

Gin	4 cl	Tequila	4 cl
Bisbino (Gin Ticino)	12.00	Olmecca Altos (Plata)	10.00
Clouds	12.00	Olmecca Altos (Reposado)	12.00
Malfy Pompelmo rosa	12.00	Mezcal (distillato di agave)	12.00
Malfy Originale	12.00	Patron Silver	16.00
Tribute	12.00	Patron Reposado	16.00
Beefeater 24 London Dry	14.00		
Star of Bombay	14.00	Liquori	4 cl
Plymouth	14.00	Mirto	7.50
Geometrie	14.00	Southern Comfort	7.50
Bisbino Ginger Dry	14.00	Amaretto di Saronno	7.50
Tanqueray Ten	14.00	Baileys	7.50
Elephant	16.00	Cointreau	7.50
Madame Geneva (Gin Rouge)	16.00	Drambuie	7.50
Madame Geneva (Gin Blanc)	16.00	Sambuca	7.50
Mare	16.00	Hierbas (Liquore Ibiza)	7.50
Martin Miller's	16.00		
Saffron	16.00	Spiriti	2 cl
Monkey 47	16.00	Himbergeist	7.00
Hendrick's	16.00	Mirabelle Morand	7.00
Roby Marton	16.00	Pflumli	7.00
Amuerte Bianco	16.00	Vieille Prune	7.00
Amuerte Nero	16.00	Williamine Morand	7.00
Aviation	16.00	Wildkirsch Morand	7.00
Ki-No-Tea	16.00	Assenzio Kübler	12.00
Monkey 47 Special Edition	26.00		

Birre _____ 3 dl

Heineken (Spina) 2.5dl 4.40

Heineken (Spina) 5dl 7.50

Erdinger Weissbier 7.00

Erdinger Weissbier 5dl 8.50

Erdinger Weissbier 6.00

Analcolica

Ittinger Ambrata 7.00

Corona 7.00

Birre giapponesi _____ 3 dl

Asahi 6.00

Kirin Ichiban 7.00

Coedo 9.00

Birre artigianali _____ 3 dl

St. Salvatore Raipa 8.50

IPA

St. Salvatore Ambrada 8.50

American Amber

Birrificio Sottobisio 8.50

IPA

Venus 8.50

Nera al riso venere

Hermes 8.50

Rossa al riso Ermes

Evo Gluten Free 8.50

Bionda al riso Carnaroli

6612 Bionda 8.50

Prodotta con pane raffermo

6612 Rossa 8.50

Prodotta con mais biologico

6612 American Pale Ale 8.50

Con pompelmi

Ciao Beer Ticino 8.50

Bionda

Ciao Beer Ambra 8.50

Irish Red Ale

Ciao Beer Luppolo 8.50

IPA

Acqua e bibite analcoliche	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Acqua Minerale San Pellegrino			5.80	9.00
Acqua Naturale Panna			5.80	9.00
Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta		4.90		
The Nestea Pesca / Limone		4.90		
Rivella Blu / Rossa		4.90		
Fizzy Limone / Mandarino		4.90		
Apfelschorle		4.90		
Sprell Lemon	4.50			
Sprell Tonic	4.50			
Acqua Minerale (sfusa / im Offenausschank)	2.00	3.00		
Sciroppo / Sirup	2.00			
SUCCO (arancia, ananas, pomodoro, pesca, pera, pompelmo rosa)	4.90			
Tonica Indian Fever Tree		6.50		
Tonica Mediterranea Fever Tree		6.50		
Ginger Beer Fever Tree		6.50		
Red Bull		6.50		
Tisana Olivone	4.90			