
LOUNGE BAR

MIXOLOGY | BIRRE | DISTILLATI

CIANI
LUGANO



**A Showcase for Creativity
and Style infused
with the finest ingredients.**

www.cianilugano.ch

LOUNGE BAR

MIXOLOGY | DISTILLATI



chf

MULE COCKTAILS

- MOSCOW MULE** 10
(Vodka, Lime, Bitter, Ginger Beer)
- LONDON MULE** 10
(Tanqueray Gin, Bitter, Lime, Ginger Beer)
- EL DIABLO** 10
(José Cuervo Tequila, Cassis, Lime, Ginger Beer)
- DAR'N'STORMY** 10
(Pampero Rum, Lime, Ginger Beer)

chf

PRE-DINNER COCKTAILS

- BOULEVARDIER** 15
(Bourbon Whiskey, Campari, Sweet Red Vermouth)
- NEGRONI** 10
(Tanqueray Gin, Campari, Sweet Red Vermouth)
- AMERICANO 2.0** 10
(Campari, Seltz, Sweet Red Vermouth, Cynar Foam and Lemon twist in addition)
- HANKY PANKY** 12
(Tanqueray Gin, Sweet Red Vermouth, Fernet Branca)
- OLD FASHIONED** 15
(Bourbon Whiskey, Brown Sugar, Bitter)
- HUGO SPRITZ** 10
(Elderflower Liqueur, Mint, Prosecco, Seltz)
- LE VIEUX CARRE** 15
(Bourbon Whiskey, Sweet Red Vermouth, Cognac, Dom Benedictine, Bitter)
- HARVEY WALLBANGER** 15
(Ketel One Vodka, Galliano, Orange juice, Sugar syrup, Orange Bitter)

chf

ALL DAY & AFTER-DINNER COCKTAILS

- BLOODY MARY** 12
(Ketel One Vodka, Tomato juice, Salt, Black Pepper, Tabasco, Lemon juice, Worcestershire sauce)
- MOJITO** 15
(White Rum, Lime juice, Brown Sugar, Mint leaves, Seltz)
- THE PRESIDENT** 15
(Pampero Rum, Mint, Brown Sugar, Honey, Vanilla Essence, Prosecco)
- CHOCOLATE MARTINI** 15
(Ketel One Vodka, Dry Vermouth, Cocoa Liqueur, Cocoa Crust)
- ESPRESSO MARTINI** 15
(Ketel One Vodka, Espresso Coffee, Kahlua)
- WHITE RUSSIAN** 15
(Ketel One Vodka, Kahlua, Cream)
- SAZERAC** 15
(Hennessy VS, Absinthe, Sugar, Bitter)
-
- SOUR COCKTAILS**
- AMARETTO DI SARONNO** 15
(plus Lemon juice, Sugar syrup, Egg white)
- GIN** 15
(plus Lemon juice, Sugar syrup, Egg white)
- PISCO** 15
(plus Lemon juice, Sugar syrup, Egg white)
- VODKA** 15
(plus Lemon juice, Sugar syrup, Egg white)
- WHISKEY** 15
(plus Lemon juice, Sugar syrup, Egg white)

chf

SIGNATURE COCKTAILS

- CIANI MARY** 15
(Sake, Soy sauce, Tomato juice, Salt, Black Pepper, Tabasco, Lemon juice)
- PENICILLIN** 17
(Smoked Whiskey, Bourbon Whiskey, Ginger liqueur, Lemon juice)
- BELLAVISTA REVOLUTION** 15
(Hendrick's Gin, Bellavista, Agave syrup)
- LADY CIANI** 15
(Chambord, Cocoa liqueur, Raspberry purée, Lime juice, Brown sugar, Egg white, Roses essence)
- GEISHA FUMÈ** 17
(Yuzu Gin, Lychee liqueur, Honey Water, Ginger, Wasabi, Roses essence)
- VANILLA SKY** 15
(Ketel One Vodka, Lime, Brown Sugar, Lime juice, Vanilla, Cardamom, Cocoa Crust)
- PEDRO** 17
(Mezcal, Ginger liqueur, Cardamom, Apple juice, Lime juice, Agave syrup, Cinnamon)
- SAMURAI** 17
(Yuzu Gin, Honey water, Ginger, Wasabi, Roses essence)

chf

TIKI COCKTAILS

RHUM RUNNER

(White Rhum, Dark Rhum, Banana Liqueur, Orange juice, Fresh Blackberries, Pineapple juice)

15

MAI TAI

(Light Rhum, Dark Rhum, Orange Curaçao, Lime, Barley water)

15

SAKI MOA

(Spiced Rhum, Light Rhum, Brown Sugar, Fresh Mango, Fresh Passion Fruit)

15

ST. MATHIAS

(Fresh Mango, Fresh Banana, Barley water, Lime juice, Brown Sugar, Ginger Ale)

15

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

SPICY CARROT

(Carrot juice, Fresh Ginger, Lime juice, Brown Sugar, Ginger Ale)

10

BANANAMAX

(Fresh Banana, Fresh Pineapple, Lime juice, Barley water, Sprite)

10

VIRGIN MOJITO

(Ginger Beer, Lime juice, Mint, Sugar)

10

VIRGIN NEGRONI

(Bitter, Cranberry juice)

10

0,1 %

(Grapefruit juice, Tonic water, Angostura Bitter 0,1% vol.)

10

PUSSY FOOT

(Mint, Orange juice, Lemon juice, Lime juice, Grenadine, Egg white, Soda)

10

SOLERO

(Yoghurt, Vanilla, Fresh Mango)

10

FRESH UP

(Lime juice, Sugar, Green Tea, Ginger, Ginger Beer)

10

BARMAN'S INFUSIONS

Tutte le proprietà dei distillati, miscelate con gli aromi della frutta e delle spezie, in infusione per una notte intera.

chf

GIN TONIC PREMIUM SELECTION

Il gin è stato elaborato per la prima volta nei Paesi Bassi verso la metà del Seicento, ad opera di un medico dell'Università di Leida, Francisco Della Boe, meglio noto come Franciscus Sylvius. Il suo intento era quello di trovare un rimedio per curare i soldati olandesi che si ammalavano di febbre nelle Indie Orientali. Dall'Olanda, il gin si diffuse sempre di più in Inghilterra, Paese nel quale si raggiunse l'apice della produzione, allorché, nel 1690, Guglielmo III di Orange, vietò l'importazione di distillati stranieri, primo fra tutti il cognac, prodotto dagli acerimi nemici francesi. Venne, così, favorito l'utilizzo delle eccedenze di cereali per destinare alcool alle distillerie di gin. La produzione di questa bevanda divenne tanto importante che si arrivò perfino a utilizzarla come parte del salario da destinare agli operai; le conseguenze furono gravi, soprattutto sotto il profilo sociale, per l'aumento del tasso di alcolismo nella popolazione più povera e le conseguenti ripercussioni sull'ordine pubblico e la sicurezza. Quindi, il governo inglese tentò (senza successo) di arginare la situazione, promulgando il "Gin Acts".

HENDRICK'S (Scotland) 15

GIN MARE (Spain) 15

MONKEY (Germany) 20

ELEPHANT (Germany) 20

FIFTY POUNDS (UK) 15

SIPSMITH (UK) 15

TANQUERAY 10 (UK) 15

TANQUERAY BLOOMSBURY (UK) 15

TANQUERAY RANGPUR (UK) 15

WILLIAMS CHASE (UK) 20

HAYMAN'S OLD TOM (UK) 15

HAYMAN'S SLOE GIN (UK) 15

BOTANIST (Scotland) 20

ALCHEMIST (UK) 20

CAORUNN (Scotland) 15

MARTIN MILLER'S (UK) 15

chf

VODKA PREMIUM SELECTION

La vodka trae le sue origini nell'Est Europa. Del suo nome, infatti, si contendono la paternità Polonia e Russia: la parola vodka, in varie lingue slave, è un diminutivo dell'italiano acqua. Il russo вода [voda] o il polacco woda, effettivamente, sono in analogia con l'italiano acquavite che, allo stesso modo, designa una bevanda dall'aspetto limpido e trasparente. La vera diffusione della vodka in Europa arrivò dopo la Rivoluzione Russa, nel 1917, terminata con la presa del potere da parte dei bolscevichi guidati da Lenin. Parecchi esuli russi, appartenenti alla nobiltà proprietaria dei segreti della distillazione, emigrarono in Francia, allo scopo di salvarsi dalle epurazioni di massa volute dal regime comunista. Il più famoso tra questi è sicuramente Vladimir Smirnov, il quale si vide confiscato lo stabilimento di distillazione, fondato dal padre Piotr nel 1860. Emigrato in Turchia per sfuggire alla caccia mortale, e poi in Polonia, paese in cui aprì una distilleria, decise infine, nel 1925, di stabilirsi definitivamente a Parigi. Vicende analoghe sono quella del distillatore Romanov, quella del conte Keglevich, il quale trovò rifugio a Trieste, nonché quella vissuta dal principe Nikolai Alexandrovich, titolare di Eristoff, la cui fabbrica era stata aperta nel 1806.

KETEL ONE (Netherlands) 12

STOLICHNAYA PREMIUM (Russia) 12

STOLICHNAYA ELITE (Russia) 20

BELVEDERE (Poland) 15

BELVEDERE UNFILTERED (Poland) 17

BELUGA (Russia) 17

KAUFFMANN (Russia) 25

CIROC (France) 15

chf

RHUM (+ARTISANAL CHOCOLATE) PREMIUM SELECTION

I precursori del rum risalgono all'antichità. Si ritiene che lo sviluppo di bevande fermentate prodotte dal succo di canna da zucchero sia iniziato nell'antica India o in Cina, e che da lì si sia diffuso. Tra gli "antenati", spicca il cosiddetto brum: prodotto dai malesi, esso risale a migliaia di anni fa e viene citato in un documento del XIV secolo, nel quale Marco Polo parla di un "ottimo vino di zucchero" che gli venne offerto nell'attuale Iran. La prima distillazione di rum avvenne a Londra, intorno al XV secolo, con le canne da zucchero indiane, le quali, dopo il 1492, vennero sostituite da quelle provenienti dalle Americhe. La prima distillazione di rum direttamente in loco, invece, ebbe luogo nel XVII secolo, nelle piantagioni dei Caraibi. Gli schiavi che vivevano e lavoravano all'interno di queste ultime furono i primi a scoprire le melasse, un sottoprodotto del processo di raffinazione dello zucchero, che fermentava, diventando alcool.

PAMPERO ESPECIAL (Venezuela) 12

HAVANA CLUB 7 YEARS (Cuba) 15

MOUNT GAY ECLIPSE (Barbados) 15

RUM MYER'S (Jamaica) 12

SAILOR JERRY (Jamaica) 15

KRAKEN BLACK SPICED (Caribbean) 15

DIPLOMATICO (Venezuela) 17

ZACAPA 23 YEARS (Guatemala) 20

ZACAPA XO (Guatemala) 30

MATUSALEM (Dominican Republic) 17

WESTERHALL XO 10 YEARS (Caribbean) 15

chf

WHISKY-WHISKEY-BOURBON PREMIUM SELECTION

SM = SINGLE MALT BL = BLENDED

Non esistono testimonianze storiche certe sulla data della prima distillazione del whiskey, sia essa avvenuta in Scozia o in Irlanda. Esiste, invece, molta rivalità tra queste due regioni, nel rivendicare la paternità del distillato. Il commercio del whiskey risale al XV secolo, sebbene l'anno ufficiale di nascita venga tradizionalmente fissato al 1494, e legato a John Cor, ai monaci delle Highlands e al loro lavoro di fermentazione dell'avena. Numerose testimonianze riguardanti lo Scotch Whiskey sono, infatti, reperibili nei documenti della storia scozzese. Nel 1707, il whiskey assunse il ruolo e il simbolo della libertà americana nei confronti degli inglesi, in seguito all'inizio del suo contrabbando, che durò per ben 150 anni, periodo durante il quale il distillato veniva prodotto nelle foreste. Oggi, il whiskey è il distillato più consumato al mondo, e il suo mercato è in continua crescita (circa un milione di bottiglie vendute, in media, negli ultimi cinque anni).

GLENKINCHIE 12 YEARS (Scotland / Lowlands) SM	15
CAOL ILA (Scotland / Islay) SM	15
DALWHINNIE (Scotland / Highlands) SM	15
JOHNNY WALKER BLACK LABEL (Scotland) BL	12
OBAN 14 YEARS (Scotland / Highlands) SM	15
LAGAVULIN 16 YEARS (Scotland / Islay) SM	15
CHIVAS REGAL 12 YEARS (Scotland / Speyside) BL	12
MACALLAN AMBER (Scotland / Speyside) SM	15

chf

NIKKA FROM THE BARREL (Japan / Yoichi-Miyagikyo) BL	15
GLENMORANGIE 18 YEARS (Scotland / Highlands) SM	20
TAMDHU 10 YEARS (Scotland / Speyside) SM	15
ABERLOUR A'BUNADH (Scotland / Speyside) SM	17
THE IRISHMAN (Ireland) SM	20
JAMESON (Ireland) BL	12
WOODFORD RESERVE (Bourbon / Kentucky)	15
MAKER'S MARK (Bourbon / Kentucky)	12
BULLEIT (Bourbon / Kentucky)	12

chf

COGNAC-ARMAGNAC-BRANDY PREMIUM SELECTION

Il Cognac è un'acquavite francese ricavata dalla distillazione di vino bianco e tutelata da una Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Esso si produce solo nei dipartimenti della Charente e della Charente Marittima, nell'Ovest della Francia, e in una piccola porzione della Dordogna e del dipartimento delle Deux-Sèvres. Il distillato prende il nome dalla città che tradizionalmente è stata la sede principale del suo commercio, Cognac. Le prime notizie della sua produzione risalgono al 1622, quando gli olandesi, che da secoli acquistavano vino e sale in queste contrade, risalendo il fiume Charente, insegnarono agli abitanti a distillare il vino, che mal si conservava nei viaggi per mare verso il Nord Europa.

HENNESSY XO (France)	40
HENNESSY PARADISE IMPERIAL (France)	135
HENNESSY FINE DE COGNAC (France)	15
ARMAGNAC NAPOLEON MÀRMOT (France)	15
ARMAGNAC FERTE DE PARTENAY 1997 (France)	20
BRANDY VECCHIA ROMAGNA (Italy)	10

KITCHEN LOUNGE SELECTION

TARTARE DI MANZO con Pane Tostato	30
TOAST al Prosciutto di Praga e Formaggio d'Alpe Ticinese	12

La possibilità di avere piatti presenti nel menù à-la-carte o fuori menù dipende dagli orari delle cucine (12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:30) e dalla stagionalità delle richieste.

chf

TEQUILA & MEZCAL PREMIUM SELECTION

La Tequila e il Mezcal sono distillati originari del Messico, elaborati dalla distillazione dell'agave. Il Mezcal, a differenza della più internazionalmente conosciuta Tequila, si produce solo con la parte centrale della pianta.

JOSÈ CUERVO REPOSADO (Mexico)	10
JOSÉ CUERVO BLANCO (Mexico)	10
DON JULIO REPOSADO Mexico	15
DON JULIO BLANCO (Mexico)	15
MEZCAL MONTELOBOS (Mexico)	15
CIGAR PREMIUM SELECTION	
COHIBA SIGLO I	14
COHIBA SIGLO III	36
HOYONDE MONTERREY EPICURE NO. 2	15
MONTECRISTO NO. 4	11
PARTAGAS NO. 4	15
ROMEO Y JULIETA MILLE FLEURS	6.50
ROMEO Y JULIETA PETITE CHURCHILL	11.50
DAVIDOFF MILLE LINE-2000	15
DAVIDOFF AMBASSADRICE	9
CAMACHO-CONNECTICUT ROBUSTO	9

CIANÌ
LUGANO



Piazza Indipendenza, 4
6900 - CH Lugano
tel. +41 (0) 91 922 66 55

www.cianilugano.ch