

OUR SIGNATURE COCKTAILS



GOLDEN HILL

Sfr. **23.-**

Gin miscelato sapientemente con liquore alle erbe e i succhi freschi di limone d'arancia, per un drink fantasticamente bilanciato, aromatico, erbaceo e fruttato. Salute!

PIANO BAR PRINCIPE

Da lunedì 1 a martedì 30
ROBERTO MILANI
Piano e voce

LE VOCI FEMMINILI

Sabato 6	Michela Pinton
Sabato 13	Giulia Buzzi
Sabato 20	Manuela Musio
Sabato 27	Miriam De Luca

SPECIAL THURSDAY – Una serata diversa al Bar Principe

Giovedì 4, DJ DANESE – Dj Set lounge & chillout
Giovedì 11, DJ GIORGINA – Dj Set con canto
Giovedì 18, VALERIA GELFI – Violino strumentale
Giovedì 25, DANILO CARUSO – Chitarra strumentale

Open

Da domenica a venerdì 11.00 - 00.00
sabato 11.00 - 00.30

Snacks & More

12.00 - 22.30

Live music

Da lunedì a domenica 19.00-00.00



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO

LUGANO

Via Montalbano 5 | CH-6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 985 88 94 | www.leopoldohotel.com

Follow us on



Aprile 2024

Bar Principe

PIANO BAR, TEA ROOM & BISTRO

VINI AL CALICE

BIANCHI

Merlot - 13.-/15.-
Fresco e delicato

Sauvignon blanc - 13.-/15.-
Complesso e floreale

Chardonnay - 14.-/16.-
Intenso e secco

Rosé - 13.-/15.-
Fresco fruttato ed armonioso

BOLLICINE AL CALICE

Prosecco 15.-/17.-

Franciacorta 17,5.-/19,5.-

Dom Perignon vintage 2013 - 59.-

Prezzo bar/prezzo piano bar

SPRITZ - 19.-

Aperol
Campari
Cynar
Hugo
Italicus

CHAMPAGNE COCKTAIL - 25.-

Rossini
Kir Royal
Kir Imperial
Bucintoro
Aperol in Love

GRANDI CLASSICI

Americano / Negroni / Campari shakerato e molti altri

ROSSI

Merlot - 13.-/15.-
Intenso e persistente

Sangiovese - 14.-/16.-
Fresco e sapido

Carignano - 15.-/17.-
Barricato e rotondo

IL MESE DEL GIN

Il gin è indubbiamente il distillato del momento. La sua versatilità lo rende molto gettonato nei bar di tutto il mondo tanto che i produttori di questo spirito hanno creato varianti infinite con aromi e spezie in grado di soddisfare qualsiasi palato.

Oltre ai grandi classici come Tanqueray, Mare, Monkey 47 e tanti altri ancora, per il mese del GIN i nostri barman vi consigliano queste raffinatezze:

GIN MORITZ - 16.-

Distillato e imbottigliato in Svizzera con 33 botaniche con prevalenza di ginepro, portato a gradazione con acqua di sorgente delle Alpi Svizzere.

KI NO TEA - 18.-

Giapponese, nasce da una base alcolica di riso a cui si aggiungono diverse botaniche tra cui i tè Tencha e Gyokuro che donano aromi intensi e profondi

SCAPEGRACE - 18.-

Artigianale neozelandese, naturalmente scuro grazie alle bacche di armonia. Elaborato con acqua meteorica trattenuta dalle montagne a sud dell' isola.

PORTOFINO - 16.-

Italiano, contiene 21 diverse botaniche tutte raccolte a mano sulle colline di Portofino, dove la vegetazione mediterranea gode di un microclima unico al mondo.

MALFY - 16.-

Ispirato ai colori, sapori e allo spirito della costiera amalfitana. Un classico dry in stile italiano.

PLYMOUTH NAVY STRENGTH - 17.-

Gin storico della Marina Britannica, il suo elevato grado alcolico sprigiona tutta la sua essenza in un gusto davvero intenso e piacevole.

L'ANGOLO DEI COCKTAILS

Massima espressione del lavoro di un bartender i cocktails meritano sicuramente uno spazio nelle nostre suggestioni. Questo mese ci permettiamo di suggerirvi alcune chicche:

PALOMA - 23.-

*Tequila blanco, lime, soda al pompelmo.
Un drink all day rinfrescante e dissetante.*

GARIBALDI - 23.-

*Campari, spremuta di arancio.
Ottimo come aperitivo nasce in omaggio all'eroe dei due mondi.*

VESPER MARTINI - 23.-

Vodka, gin, lillet. Il drink preferito di James Bond, shaken not stirred.

OLD FASHIONED - 21.-

Bourbon whiskey, soda zucchero, Angostura. Forse uno dei più antichi ed apprezzati predinner della storia della miscelazione.

WHITE LADY - 21.-

Gin, triple sec e succo di limone. Uno dei sour per eccellenza, dedicato alla misteriosa dama bianca.

I NOSTRI ANALCOLICI

LEOPOLDO ANALCOLICO - 18.-

Succo misto esotico, succo d'ananas e polpa fresca ai frutti di bosco.

MOC & TONIC - 18.-

Gin Tanqueray 0.0, succo di limone, acqua tonica.

PINK SPECIAL - 18.-

Succo di cramberry, lime, sciroppo fiori di sambuco e soda al pompelmo rosa.