



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

	CHF 1/2 Portion	CHF Portion
Crostoni di pane rustico con Gorgonzola DOP e petali di funghi porcini freschi trifolati Rustikale Brotscheiben mit Gorgonzola DOP und sautierten frischen Steinpilzen Rustic bread croutons with Gorgonzola DOP cheese and fresh sautéed porcini mushrooms 1a,5a,7a,3b,11b ④		19.50
Tartare di manzo con petali di funghi porcini freschi, scaglie di grana e olio EVO Rindertartar mit frischen Steinpilzen, Parmesansplittern und Olivenöl Beef tartare with fresh porcini mushrooms, parmesan shavings and extra virgin olive oil 7a,3a	21.00	28.00
Vellutata di patate con funghi porcini e pancetta croccante Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und knusprigem Speck Potato soup with porcini mushrooms and crispy pancetta 7a,12a,1b ④		16.50
Risotto Carnaroli cremoso con funghi porcini freschi trifolati Risotto Carnaroli cremoso mit sautierten frischen Steinpilzen Creamy Carnaroli risotto with fresh sautéed porcini mushrooms 1a,,3a,7a,12a,5b ④		24.50
Chicche di patate in crema di provola e funghi porcini trifolati Kartoffelgnocchi in Provola-Käsecreme und sautierten Steinpilzen Potato gnocchi in provola cheese cream sauce with sautéed porcini mushrooms 1a,7a ④		27.50
Pappardelle di pasta fresca con funghi porcini freschi trifolati al prezzemolo Frische Pappardelle mit frischen, in Petersilie geschwenkten Steinpilzen Fresh pappardelle pasta with fresh porcini mushrooms sautéed with parsley 1a,3a,7a,12a,13b ④		25.50
Darna di orata scottata con patate saltate e funghi porcini trifolati Gebratene Dorade mit sautierten Kartoffeln und sautierten Steinpilzen Seared sea bream with sautéed potatoes and sautéed porcini mushrooms 1a,4a,12a,14a		32.00
Tagliata di manzo ai ferri con patate saltate e funghi porcini trifolati Gegrilltes Rindersteak mit Bratkartoffeln und sautierten Steinpilzen Grilled beef steak with sautéed potatoes and sautéed porcini mushrooms 7a,12a,1b ④		39.50
PIZZA SOTTOBOSCO Base al carbone vegetale con mozzarella di bufala campana in cottura, prosciutto cotto Rostello e funghi porcini trifolati Pizza aus pflanzlicher Kohle, Büffelmozzarella aus Kampanien, gekochtem Schinken Rostello und sautierten Steinpilzen Charcoal base with buffalo mozzarella from Campania, Rostello cooked ham and sautéed porcini mushrooms 1a,7a,5b		29.50

④ Vegetariano ④ Vegano ④ Senza lattosio ④ Senza glutine

Tutti i prezzi sono in CHF | Alle Preise in CHF | Incl. 8.1% IVA | Incl. 8.1% MwSt



09/25

FUNGITIELLA

29.00

Pomodoro, melanzane a funghetto, polpettine di manzo e ricotta salata

Tomate, Auberginen, Rinderfrikadellen und gesalzener Ricotta

Tomato, eggplants, beef meatballs, and salted ricotta

1a,3a,7a,5b,11b

CARRARESE

24.00

Fiordilatte, ricotta fresca, lardo di Colonnata, pomodorini cherry e pepe nero

Fiordilatte-Käse, frische Ricotta, Colonnata-Schweineschmalz, Kirschtomaten

und schwarzer Pfeffer

Fiordilatte cheese, fresh ricotta, Colonnata lard, cherry tomatoes, and black pepper

1a,7a,11b

VULCANO

29.00

Fiordilatte, pomodorini gialli, pate di olive nere, salamino piccante e scaglie di grana

Fiordilatte-Käse, gelbe Kirschtomaten, schwarze Olivenpaste,

würzige Salami und Grana-Käsespäne

Fiordilatte cheese, yellow cherry tomatoes, black olive paste,

spicy salami and shavings of Grana cheese

1a,7a,11b

NOSTRANA

28.00

Fiordilatte, crema di broccoli, salsiccia nostrana e pecorino Romano

Fiordilatte-Käse, Broccoli-Creme, lokale Wurst und Pecorino Romano-Käse

Fiordilatte cheese, broccoli cream, local sausage, and Pecorino Romano cheese

1a,7a,11b

NAPOLI 2.0

18.00

Crema di pomodorino giallo, capperi, acciughe, olive nere, origano e aglio

Gelbe Tomatencreme, Kapern, Anchovis, schwarze Oliven, Oregano und Knoblauch

Yellow tomato cream, capers, anchovies, black olives, oregano, and garlic

1a,4a,12a,11b

TARTUFATA

32.00

Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di bufala e lamelle di tartufo nero

Fiordilatte-Käse, Parma-Schinken, Bufala-Stracciatella und schwarze Trüffel

Fiordilatte cheese, Parma ham, buffalo stracciatella, and black truffle slices

1a,7a,11b

VEGETARIANA 2.0

21.00

Fior di latte, crema di funghi champignon, fonduta di gorgonzola e trevisana

Fiordilatte-Käse, Pilzcreme, Gorgonzola-Fondue und Trevisano-Radicchio

Fiordilatte cheese, mushroom cream, gorgonzola fondue, and trevisano radicchio

1a,7a,11b

I VINI DEL MESE

SANGRIA NANA

Fattorie San Lorenzo

CHF 20 cl	CHF 75 cl
8.00	30.00

BIANCHI

VECCHIA MASSERIA, Bianco di Merlot DOC 2023

Cantina: Vecchia Masseria

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: Ticino

CHF 10 cl	CHF 75 cl
9.00	59.00

CALA REALE, Vermentino di Sardegna DOC

Cantina: Umani Ronchi

Tipo d'uva: Vermentino

Regione: Sardegna

7.00	45.50
------	-------

ROSATO

ANEMONE ROSATO, Alghero DOC

Cantina: Sella&Mosca

Tipo d'uva: Blend di uve rosse

Regione: Sardegna

7.00	45.50
------	-------

ROSSI

VECCHIA MASSERIA, Merlot del Ticino Doc 2023

Cantina: Vecchia Masseria

Tipo d'uva: Merlot

Regione: Ticino

9.00	59.00
------	-------

POSTA PIANA, Negroamaro della Puglia IGP

Cantina: Cantine Paradiso

Tipo d'uva: Negroamaro

Regione: Puglia

7.50	49.00
------	-------

Tutti i prezzi sono in CHF | IVA 8.1% incl.

Alle Preise in CHF | Inkl. 8.1% MwSt

