



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

**CHF
Portion**

Crostoni di pane rustico con Gorgonzola DOP, zucca marinata e noci

15.50

Rustikale Brotcrostoni mit Gorgonzola g.U., mariniertem Kürbis und Walnüssen
Rustic bread crostoni with Gorgonzola PDO, marinated pumpkin and walnuts
1a,7a,12a,3b

Crema di zucca e patate con crostini di pane della Vallemaggia

9.50

Kürbis-Kartoffel-Creme mit Croûtons aus Vallemaggia-Brot
Pumpkin and potato cream with Vallemaggia bread croutons
1a,12a,9b

Carpaccio di zucca marinata con stracciatella di burrata e chicchi di melagrana

19.50

Marinierter Kürbis-Carpaccio mit Burrata-Stracciatella und Granatapfelkernen
Marinated pumpkin carpaccio with burrata stracciatella and pomegranate seeds
7a,12a,5b,11b 

Risotto Carnaroli mantecato alla zucca con sbriciolata di salsiccia nostrana

19.50

Carnaroli-Risotto cremig zubereitet mit Kürbis und zerbröselter hausgemachter Wurst
Creamy Carnaroli risotto with pumpkin and crumbled local sausage
2a,7a,9a,12a,1b 

Orecchiette in crema di Gorgonzola con fiocchi di zucca e granella di noci

23.50

Orecchiette in Gorgonzola-Creme mit Kürbisflocken und Walnussgrieß
Orecchiette in gorgonzola cream with pumpkin flakes and walnuts crumble
1a,3a,7a,12a,5b

Ravioli di zucca alla carbonara

28.50

Kürbisravioli auf Carbonara-Art
Pumpkin carbonara ravioli
1a,3a,7a,8a 

Brasato di manzo nostrano al Merlot del Ticino con risotto mantecato alla zucca

34.00

Geschmortes heimisches Rindfleisch in Merlot aus dem Tessin mit cremigem Kürbisrisotto
Braised local beef in Ticino Merlot with creamy pumpkin risotto
1a,7a,9a,12a,11b

Trancio di ricciola scottato con tortino di patate e chips di zucca

29.50

Kurz angebratener Ricciola-Filet mit Kartoffeltörtchen und Kürbischips
Seared amberjack fillet with potato flan and pumpkin chips
4a,7a,12a,1b 

PIZZA DEL CONTADINO

28.50

Base integrale con mozzarella di bufala in cottura, zucca marinata, lardo di Colonnata e rosmarino

Vollkorn-Pizzaboden mit im Ofen geschmolzener Büffelmozzarella, mariniertem Kürbis, Lardo di Colonnata und Rosmarin
Whole wheat pizza base with buffalo mozzarella baked in, marinated pumpkin, Colonnata lard, and rosemary
1a,7a,12a,5b

 **Vegetariano**  **Vegano**  **Senza lattosio**  **Senza glutine**

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



11/25

LE PIZZE D'AUTORE

CHF
Portion

NOBILE

32.00

Base focaccia, tartare di manzo delicatamente condita, rucola selvatica, crema di burrata e scaglie di tartufo nero

Focaccia-Basis, zart gewürztes Rindertatar, wild gewachsener Rucola,

Burrata-Creme und schwarze Trüffelspäne

Focaccia base, delicately seasoned beef tartare, wild arugula,

burrata cream and black truffle shavings

1a,7a,11b

CARRARESE

24.00

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

Fiordilatte, frische Ricotta, Lardo di Colonnata, Cherrytomaten und schwarzer Pfeffer

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

1a,7a,11b

SUD SUD SUD!

29.00

Pomodorino giallo del Vesuvio frullato a crudo, ricotta fresca, 'Nduja calabrese, cipolla rossa di Tropea e pepe nero macinato

Roh pürierte gelbe Datteltomaten vom Vesuv, frische Ricotta, kalabrische 'Nduja,

rote Zwiebel aus Tropea und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Raw-blended yellow Vesuvian cherry tomatoes, fresh ricotta, Calabrian 'Nduja,

Tropea red onion and freshly ground black pepper

1a,7a,5b,11b

TARTUFATA

32.00

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

Fiordilatte, Parmaschinken, Stracciatella aus Büffelmilch und schwarze Trüffelspäne

Fiordilatte, Parma prosciutto, buffalo stracciatella and black truffle shavings

1a,7a,11b

TROPICALE

29.50

Fiordilatte, gamberi saltati al curry e ananas

Fiordilatte, Curry sautierte Garnelen und Ananas

Fiordilatte, curry-sautéed prawns and pineapple

1a,7a,11b

NAPOLI 2.0

18.00

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

Creme aus gelben Datteltomaten, Kapern, Sardellen, schwarze Oliven, Oregano und Knoblauch

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

1a,4a,12a,11b

CREMOSA

24.00

Fiordilatte, crema di carciofi, gorgonzola e gherigli di noci tostati

Fiordilatte, Artischockencreme, Gorgonzola und geröstete Walnusskerne

Fiordilatte, artichoke cream, gorgonzola and toasted walnut kernels

1a,7a,8a,11b

I VINI DEL MESE

BIANCHI

VECCHIA MASSERIA, Merlot vinificato in bianco DOC

Cantina: Castello di Cantone

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: Ticino

CHF 10 cl	CHF 75 cl
--------------	--------------

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

CHARDONNAY LAGEDER, Alto Adige DOC

Cantina: Alois Lageder

Tipo d'uva: Chardonnay

Regioine: Alto Adige

8.00	52.00
------	-------

ROSATO

WHISPERING ANGEL ROSÈ, Cotes de Provence AOP

Cantina: Château D'Esclans

Tipo d'uva: Grenache, Cinsault, Roll, Syrah

Regioine: Provence, Francia

10.00	70.00
-------	-------

ROSSI

VECCHIA MASSERIA, Merlot del Ticino DOC

Cantina: Castello di Cantone

Tipo d'uva: Merlot

Regione: Ticino

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

INSOGLIO DEL CINGHIALE, Toscana IGT

Cantina: Tenuta di Biserno

Tipo d'uva: Syrah, Merlot, Cabernet franc,

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, altri vitigni

Regione: Toscana

10.00	65.00
-------	-------

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

Alle Preise in CHF | Inkl. 8.1% MwSt

