



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF CHF
1/2 Portion Portion

Crostoni di pane rustico con mozzarella di bufala, pomodorini confit e colatura di alici di Cetara Rustikales Brot mit Büffelmozzarella, confierten Kirschtomaten und Cetara-Sardellensauce Rustic bread crostoni with buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes and Cetara anchovy sauce 1a,4a,7a,11a,3b,13b		18.50
Tartare di tonno Saku con crema di avocado al lime e crostino di pane tostato Saku-Thunfisch-Tatar mit Limetten-Avocadocreme und gerösteter Brotscheibe Saku tuna tartare with lime avocado cream and toasted bread crostino 1a,4a,6a,11a,12a	26.00	34.00
Vellutata di ceci profumata al rosmarino, con baccalà croccante sfilacciato e olio extravergine d'oliva alle erbe Kichererbsencremesuppe mit Rosmarin, knusprig gezupftem Stockfisch und Kräuter-Olivenöl extra vergine Creamy chickpea soup with rosemary, topped with crispy shredded cod and herb-infused extra virgin olive oil 1a,4a,12a		16.50
Risotto al Franciacorta, mantecato al burro acido e servito con caviale di storione Franciacorta-Risotto, mit Sauerrahmbutter verfeinert und mit Störkaviar serviert Franciacorta risotto, creamed with acidic butter and served with sturgeon caviar 4a,7a,9a,12a,1b		36.00
Raviolacci di ricotta e spinaci con crema di crostacei all'arancia, tartare di scampi crudi e limone candito Raviolacci mit Ricotta und Spinat, serviert mit Krustentier-Orangensauce, rohem Scampi-Tatar und kandierter Zitrone Ricotta and spinach raviolacci with orange shellfish cream, raw scampi tartare and candied lemon 1a,2a,3a,4a,7a,12a		29.50
Tagliolini al nero di seppia serviti su vellutata di burrata, con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e zest di limone Sepia-Schwarze Tagliolini auf Burrata-Creme, mit Rotgarnelen-Tatar aus Mazara del Vallo und Zitronenzeste Squid-ink tagliolini served on a burrata cream, with Mazara del Vallo red prawn tartare and lemon zest 1a,2a,3a,4a,7a,12a,14a		36.00
Filetto di ricciola scottata su crema di patate affumicate, chips croccanti di topinambur e olio EVO al prezzemolo Kurz angebratenes Gelbschwanzmakrelenfilet auf geräucherter Kartoffelcreme, knusprigen Topinambur-Chips und Petersilien-Olivenöl Seared amberjack fillet on smoked potato cream, crispy Jerusalem artichoke chips and parsley EVO oil 4a,7a,12a		38.00
Tagliata di tonno Saku in crosta di pistacchi su letto di verdure di stagione saltate al wok Saku-Thunfisch-Tagliata in Pistazienkruste auf einem Bett aus im Wok gebratenem saisonalem Gemüse Seared Saku tuna in a pistachio crust, served on a bed of wok-sautéed seasonal vegetables 4a,6a,8a,10a,11b		44.00
LA BOLOGNESE Focaccia integrale con stracciatella di burrata, mortadella e pesto di pistacchio Vollkorn-Focaccia mit Burrata-Stracciatella, Mortadella und Pistazienpesto Whole-wheat focaccia with burrata stracciatella, mortadella and pistachio pesto 1a,7a,8a,5b		28.00



12/25

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

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-Käse, frische Ricotta, Colonnata-Schweineschmalz, Kirschtomaten und schwarzer Pfeffer

Fiordilatte cheese, 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

CHF
10 cl

CHF
75 cl

BIANCHI

VECCHIA MASSERIA, Merlot vinificato in bianco DOC

Cantina: Castello di Cantone

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: Ticino

9.00 59.00

CHARDONNAY LAGEDER, ALTO ADIGE DOC

Cantina: Umani Ronchi

Tipo d'uva: Pecorino

Regione: Abruzzo

8.00 52.00

ROSATO

WHISPERING ANGEL ROSÉ, COTES DE PROVENCE AOP

Cantina: Château D'Esclans

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

Regione: 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

