



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF CHF
1/2 Portion Portion

Crostone di pane rustico con cime di rapa, stracciatella pugliese e alici di Cetara 18.50
Rustikales Brotcrostino mit Cime di Rapa, apulischer Stracciatella und Sardellen aus Cetara
Rustic bread crostino with turnip greens, Apulian stracciatella and anchovies from Cetara
1a,4a,5a,11a

Tartare di salmone con maionese al limone e finocchio croccante ☒ 21.00 28.00
Lachstatar mit Zitronenmayonnaise und knusprigem Fenchel
Salmon tartare with lemon mayonnaise and crispy fennel
3a,4a

Vellutata di cime di rapa con crema di parmigiano e crostini di pane ☒ ☑ 14.00
Cremige Cime-di-Rapa-Suppe mit Parmesancreme und Brotcrostini
Cream of turnip greens soup with Parmesan cream and bread croutons
1a,7a,12a,11b

Rösti di patate con uova occhio di bue e scaglie di pecorino stagionato ☒ ☑ 18.50
Kartoffelrösti mit Spiegelei und gehobelten Scheiben von gereiftem Pecorino
Potato rösti with fried egg and shaved aged pecorino cheese
7a,3a

Tagliolini freschi in crema di burrata, cime di rapa ripassate e alici di Cetara 24.50
Frische Tagliolini in Burratacreme, sautierten Cime di Rapa und Sardellen aus Cetara
Fresh tagliolini in burrata cream, sautéed turnip greens and anchovies from Cetara
1a,4a,7a,9b

Risotto Carnaroli mantecato alla crema di cime di rapa con sbriciolata di salsiccia nostrana croccante ☒ 23.50
Carnaroli-Risotto, mantecato mit Cime-di-Rapa-Creme und knusprig zerbröselter hausgemachter Wurst
Carnaroli risotto creamed with turnip greens purée and crispy crumbled house-made sausage
7a,12a,1b,3b

Stinco di maiale CBT con patate novelle dorate e cime di rapa saltate 29.50
Schweinsstelze (niedrigtemperaturgegart) mit goldbraunen jungen Kartoffeln und sautierten
Slow-cooked pork shank with golden baby potatoes and sautéed turnip greens
9a,12a

Trancio di salmone alla piastra su letto di cime di rapa ☒ 32.00
Lachstranche vom Grill auf einem Bett aus Cime di Rapa
Grilled salmon fillet on a bed of turnip greens
3a

LA CONTADINA 29.00
Base integrale con crema di burrata affumicata, cime di rapa e polpettine di salsiccia nostrana
Vollkornboden mit geräucherter Burratacreme, Cime di Rapa und hausgemachten Wurstbällchen
Whole wheat base with smoked burrata cream, turnip greens and house-made sausage meatballs
1a,4a,7a,12a,3b,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



02/26

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

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

Yellow 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 20 cl CHF 0,75 L

BIANCHI

CHF 10 cl CHF 75 cl

VECCHIA MASSERIA, Bianco di Merlot DOC

9.00 59.00

Cantina: Vecchia Masseria

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: Ticino

CALA REALE, Vermentino di Sardegna DOC

7.00 45.50

Cantina: Umani Ronchi

Tipo d'uva: Vermentino

Regione: Sardegna

ROSATO

CENTOVIE, Colli Aprutini Rosato IGT

6.50 42.00

Cantina: Umani Ronchi

Tipo d'uva: Montepulciano

Regione: Abruzzo

ROSSI

VECCHIA MASSERIA, Merlot del Ticino Doc

9.00 59.00

Cantina: Vecchia Masseria

Tipo d'uva: Merlot

Regione: Ticino

POSTA PIANA, Negroamaro della Puglia IGP

7.50 49.00

Cantina: Cantine Paradiso

Tipo d'uva: Negroamaro

Regione: Puglia

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

Alle Preise in CHF | Inkl. 8.1% MwSt

