



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF CHF
1/2 Portion Portion

Crostoni di pane rustico agli asparagi verdi, mozzarella di bufala e pomodorini freschi (V) 18.50 Geröstete Bauernbrotscheiben mit grünem Spargel, Büffelmozzarella und frischen Kirschtomaten Rustic toasted bread slices with green asparagus, buffalo mozzarella and fresh cherry tomatoes 1a,7a,11a,3b	
Crema di asparagi verdi con crostini di pane saporiti e fonduta di parmigiano (X) 13.50 Grüne Spargelcremesuppe mit würzigen Croûtons und Parmesan-Fondue Cream of green asparagus soup with savory croutons and Parmesan fondue 1a,3a,7a,1b,5b	
Tartare di salmone con pane tostato e insalatina di asparagi verdi 21.00 27.50 Lachstatar mit geröstetem Brot und grünem Spargelsalat Salmon tartare with toasted bread and green asparagus salad 1a,4a,11a	
Risotto Carnaroli con crema di asparagi, le sue punte e polvere di speck 25.50 Carnaroli-Risotto mit Spargelcreme, Spargelspitzen und Speckpulver Carnaroli risotto with asparagus cream, asparagus tips and speck powder 3a,7a,12a,1b	
Ravioli ripieni di asparagi e mandorle in crema di taleggio con punte di asparagi (V) 24.50 Ravioli gefüllt mit Spargel und Mandeln in Taleggio-Creme mit Spargelspitzen Ravioli filled with asparagus and almonds in Taleggio cream with asparagus tips 1a,3a,7a,8a,12a	
Tagliatelle fresche all'uovo con punte di asparagi croccanti saltate in padella, pomodorini ciliegia e calamaretti 24.50 Frische Eier-Tagliatelle mit knusprig gebratenen Spargelspitzen, Kirschtomaten und kleinen Tintenfischen Fresh egg tagliatelle with crispy sautéed asparagus tips, cherry tomatoes and baby squid 1a,3a,9b,14a,13b	
Tagliata di controfiletto di manzo al gorgonzola DOP, asparagi verdi e patate saltate (X) 44.50 Rinder-Entrecôte in Scheiben mit Gorgonzola DOP, grünem Spargel und Bratkartoffeln Sliced sirloin steak with Gorgonzola DOP, green asparagus and sautéed potatoes 7a,1b,10b	
Filetto di salmone su letto di asparagi con salsa olandese 34.50 Lachsfilet auf Spargelbett mit Sauce Hollandaise Salmon fillet on a bed of asparagus with Hollandaise sauce 3a,4a,7a,1b,10b,12b	
L'ASPARAGINA 29.50 Schiacciata integrale con burrata fresca, crema di asparagi e le sue punte, pomodorini e rosette di prosciutto crudo Vollkorn-Schiacciata mit frischer Burrata, Spargelcreme und Spargelspitzen, Kirschtomaten und Rohschinken-Röschen Whole wheat schiacciata with fresh burrata, asparagus cream and asparagus tips, cherry tomatoes and rosettes of cured ham 1a,7a,3b,5b	

(V) Vegetariano (V) Vegano (I) Senza lattosio (X) Senza glutine

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



03/26

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

