



# TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

# LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF CHF  
1/2 Portion Portion

Crostoni di pane nero con ricotta, pesca noce e miele di fiori Schwarzbrot-Crostinimit Ricotta,NektarinenundBlütenhonig Dark breadcroutonswith ricotta,nectarineand wildflower honey 1a,4a,5a,7a,11b		14.50
Misticanza di insalata con frutta di stagione e gamberi spadellati GemischterSalat mitObst derSaisonundin derPfannegebratenenGarnelen Mixed saladwith seasonal fruitand sautéed prawns 2a,10b		23.50
Tartare di branzino marinato su carpaccio di pesca noce TatarvommariniertenWolfsbarsch mitNektarinen-Carpaccio Marinatedsea basstartare on a bed ofnectarine carpaccio 4a	22.50	29.50
Risotto Carnaroli allo zafferano con fiori di zucca e fonduta di gorgonzola Carnaroli-Risotto mitSafran, Zucchini Blüten und Gorgonzola-Fondue Carnarolisaffron risotto with zucchini flowers and Gorgonzola fondue 7a,9a,12a,1b,3b		22.50
Chicche di patate in guazzetto di vongole e fiori di zucca KartoffelgnocchiinVenusmuschel-Sudmit Zucchini Blüten Potato gnocchiinclam stew with zucchini flowers 1a,12a,14a		29.50
Paccheri in crema di zafferano con gamberi saltati, zucchine e il suo fiore PaccheriinSafrancrememit sautiertenGarnelen,Zucchini undZucchini blüte Paccheriwith saffroncream, sautéed prawns, zucchini and zucchini flowers 1a,2a,7a,12a,10b		29.50
Trancio di pesce spada ai ferri su letto di rucola con pomodorini cherry, olive e capperi GegrilltesSchwertfischsteak auf Rucolabett mitCherrytomaten,Oliven undKapern Grilled swordfish steak on a bed of rocket, cherry tomatoes, olives and capers 4a,8a,12a		36.00
Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate Kalbskotelett nachMailänderArtmitBratkartoffeln Milanese-style vealcutlet withsautéed potatoes 1a,3a,4a,5b		44.50
BELLA ESTATE Focaccia integrale con crema di pomodorini gialli, fior di latte, fiori di zucca, burrata fresca e alici di Cetara Vollkorn-Focaccia mit Cremeaus gelben Cherrytomaten, Fior di Latte, Zucchini Blüten, frischer Burrata und Sardellen aus Cetara Whole wheat focaccia with yellow cherry tomato cream, fior di latte mozzarella, zucchini flowers, fresh burrata and Cetara anchovies 1a,4a,7a,5b		27.50

# 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, zartgewürztes 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

## ALPINA

28.00

Fiordilatte, gorgonzola, bresaola, rucola, pomodorini

Fiordilatte, Gorgonzola, Bresaola, Rucola, Kirschtomaten

Fiordilatte, gorgonzola cheese, bresaola, rocket, cherry tomatoes

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

### BIANCHI

#### **VECCHIA MASSERIA, Bianco di Merlot DOC**

Cantina: Vecchia Masseria  
Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco  
Regione: Ticino

#### **CALA REALE, Vermentino di Sardegna DOC**

Cantina: UmaniRonchi  
Tipo d'uva: Vermentino  
Regione: Sardegna

CHF  
10 cl

CHF  
75 cl

9.00 59.00

### ROSATO

#### **CENTOVIE, Colli Aprutini Rosato IGT**

Cantina: UmaniRonchi  
Tipo d'uva: Montepulciano  
Regione: Abruzzo

6.50 42.00

### ROSSI

#### **VECCHIA MASSERIA, Merlot del Ticino Doc**

Cantina: VecchiaMasseria  
Tipo d'uva: Merlot  
Regione: Ticino

9.00 59.00

#### **POSTA PIANA, Negroamaro della Puglia IGP**

Cantina: CantineParadiso  
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

