



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF CHF
1/2 Portion Portion

Crostoni di pane nero con stracciatella di burrata fresca e acciughe del Mar Cantabrico Toasted dark bread with fresh burrata stracciatella and Cantabrian anchovies Geröstetes Schwarzbrot mit frischer Burrata-Stracciatella und Kantabrischen Sardellen 1a, 4a, 7a, 11b		19.50
Tartare di branzino al mojito Sea bass tartare with mojito dressing Wolfsbarsch-Tatar mit Mojito-Dressing 12a, 8b, 11b	22.50	29.50
Caesar Salad: foglie di insalata, petto di pollo croccante, crostini di pane e scaglie di Grana Padano in salsa Caesar Caesar salad: lettuce leaves, crispy chicken breast, bread croutons and Grana Padano flakes with Caesar dressing Caesar salad: Blattsalat, knusprige Pouletbrust, Brotcroûtons und Grana-Padano-Späne an Caesar-Dressing 1a, 3a, 4a, 7a, 11b		23.50
Insalata di orzo alla nizzarda con patate e fagiolini lessi, olive Leccino, tonno, cipolla, uovo sodo e pomodorini (⊗) Niçoise-style barley salad with boiled potatoes and green beans, Leccino olives, tuna, onion, hard-boiled egg and cherry tomatoes Gerstensalat nach Nizza-Art mit gekochten Kartoffeln und grünen Bohnen, Leccino-Oliven, Thunfisch, Zwiebeln, hartgekochtem Ei und Cherrytomaten 3a, 4a		19.50
Rose di prosciutto crudo di Parma e mezzelune di melone (⊗) Parma ham roses with melon crescents Parmaschinken-Rosen mit Melonenspalten 3b		27.50
Roast beef di manzo rosa con fiocchi di sale, patate fritte e salsa tartara Roast beef, served pink with sea salt flakes, French fries and tartar sauce Roastbeef vom Rind, rosa gebraten mit Salzflocken, Pommes frites und Tartarsauce 3a, 7a, 10a, 12a		27.50
Tataki di tonno Saku marinato alla soia con zucchine alla scapece (⊗) Soy-marinated Saku tuna tataki with scapece-style zucchini In Soja marinierter Saku-Thunfisch-Tataki mit Zucchini alla Scapece 4a, 6a, 12a		39.50
Tagliata di manzo alla piastra con verdure alla griglia e burro aromatizzato (⊗) Grilled sliced beef with grilled vegetables and flavoured butter Gegrillte Rindstagliata mit Grillgemüse und aromatisierter Butter 7a, 10a, 11b		42.00
BELLA ESTATE Focaccia integrale con crema di burrata, prosciutto crudo di Parma e carpaccio di melone Wholegrain focaccia with burrata cream, Parma ham and melon carpaccio Vollkorn-Focaccia mit Burrata-Creme, Parmaschinken und Melonen-Carpaccio 1a, 7a, 5b		28.50

🌿 Vegetariano 🌱 Vegano 🥛 Senza lattosio 🚫 Senza glutine

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



07-08/26

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

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

CHF 10 cl CHF 75 cl

9.00 59.00

LUGANA DOC

Cantina: Selva Capuzza
Tipo d'uva: Turbiana
Regione: Lombardia

7.00 45.50

ROSATO

WHISPERING ANGEL, Cotes de Provence AOC

Cantina: Caves d'Esclans
Tipo d'uva: Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah
Regione: Provence

10.00 70.00

ROSSI

VECCHIA MASSERIA, Merlot del Ticino Doc

Cantina: Vecchia Masseria
Tipo d'uva: Merlot
Regione: Ticino

9.00 59.00

NEGROAMARO, Posta Piana IGP

Cantina: Cantine Paradiso
Tipo d'uva: Negroamaro
Regioine: Puglia

7.00 45.50

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

