



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF 1/2 Portion CHF Portion

Crostoni di pane rustico con Gorgonzola DOP e funghi porcini freschi trifolati al prezzemolo 19.50

Geröstetes rustikales Brot mit Gorgonzola DOP und frischen, mit Petersilie sautierten Steinpilzen
Rustic toasted bread topped with Gorgonzola DOP and fresh porcini mushrooms sautéed with parsley
1a, 5a, 7a, 3b, 11b

Tartare di tonno Saku con petali di funghi porcini freschi e olio extravergine di oliva 24.50 33.50

Tatar vom Saku-Thunfisch mit hauchdünn geschnittenen frischen Steinpilzen und nativem Olivenöl extra
Saku tuna tartare with thinly sliced fresh porcini mushrooms and extra virgin olive oil
4a

Zuppa di farro e funghi porcini 16.50

Dinkel-Steinpilz-Suppe
Spelt and porcini mushroom soup
1a, 12a

Risotto Carnaroli mantecato con funghi porcini freschi trifolati al prezzemolo 25.50

Cremiges Carnaroli-Risotto mit frischen, mit Petersilie sautierten Steinpilzen
Creamy Carnaroli risotto topped with fresh porcini mushrooms sautéed with parsley
7a, 9a, 12a, 1b, 3b

Ravioli ai funghi porcini con crema di Taleggio e crumble di guanciale 26.50

Steinpilzravioli an Taleggio-Creme mit Guanciale-Crumble
Porcini mushroom ravioli with Taleggio cream and guanciale crumble
1a, 3a, 7a, 12a, 5b

Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini freschi trifolati al prezzemolo 25.50

Frische Tagliatelle mit frischen, mit Petersilie sautierten Steinpilzen
Fresh tagliatelle with fresh porcini mushrooms sautéed with parsley
1a, 3a, 7a, 12a, 3b

Darna di ricciola scottata su schiacciata di patate con funghi porcini trifolati 36.50

Kurz gebratenes Bernsteinmakrelensteak auf Kartoffelstampf mit sautierten Steinpilzen
Seared amberjack steak on crushed potatoes with sautéed porcini mushrooms
4a, 12a

Stinco di maiale al forno con risotto ai funghi porcini 34.00

Im Ofen gegarte Schweinshaxe mit Steinpilzrisotto
Oven-roasted pork shank with porcini mushroom risotto
7a, 12a, 1b

PIZZA SOTTOBOSCO 29.50

Base integrale con mozzarella di bufala aggiunta in cottura, crema di funghi porcini, salsiccia nostrana e scaglie di grana

Vollkorn-Pizzaboden mit mitgebackenem Büffelmozzarella, Steinpilzcreme, regionaler Salsiccia und Grana-Spänen
Wholemeal pizza base with buffalo mozzarella added before baking, porcini mushroom cream, local sausage and Grana cheese shavings
1a, 7a, 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



09/26

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

MARINAIO

29.00

Pomodoro San Marzano, frutti di mare, aglio e olio evo

Fiordilatte-Käse, frische Ricotta, Colonnata-Schweineschmalz,

San-Marzano-Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch und natives Olivenöl extra

San Marzano tomatoes, seafood, garlic and extra virgin olive oil

1a,2a,4a,14a,11b

SUD SUD SUD!

29.00

Pomodorino giallo del Vesuvio frullato a crudo, ricotta fresca, fiordilatte,

'Nduja calabrese, cipolla rossa di Tropea e pepe nero macinato

Roh pürierte gelbe Datteltomaten vom Vesuv, frische Ricotta, Fiordilatte, kalabrische

'Nduja, rote Zwiebel aus Tropea und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Raw-blended yellow Vesuvian cherry tomatoes, fresh ricotta, fiordilatte, 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 Leccino, origano e aglio

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

Yellow tomato cream, capers, anchovies, Leccino olives, oregano, and garlic

1a,4a,12a,11b

CREMOSA

24.00

Fiordilatte, funghi porcini trifolati al prezzemolo e gorgonzola

Fiordilatte, in Petersilie angebratene Steinpilze mit Gorgonzola

Fiordilatte, porcini mushrooms sautéed with parsley and Gorgonzola

1a,7a,11b

I VINI DEL MESE

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		
COLBARACA, Soave Classico Superiore DOCG	7.50	49.00
Cantina: Masi Agricola		
Tipo d'uva: Garganega		
Regione: Veneto		

ROSATO

ROSA DEI MASI, Rosato Tre Venezie IGT	7.00	45.50
Cantina: Masi Agricola		
Tipo d'uva: Refosco		
Regione: Veneto		

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		
Regioine: Puglia		

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

