



TANGO

LUGANO

PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF CHF
1/2 Portion Portion

Crostoni di pane rustico con taleggio, lardo di colonnata e castagne Rustic bread crostini with Taleggio cheese, Lardo di Colonnata, and chestnuts Rustikale Brotcrostini mit Taleggio-Käse, Lardo di Colonnata und Kastanien 1a, 7a, 8a	18.50	
Vellutata di zucca e castagne con crostini di pane croccanti 🌱 Pumpkin and chestnut cream soup with crispy bread crostini Kürbis-Kastanien-Cremesuppe mit Knusperbrot-Crostini 1a, 7a, 8a, 9a, 12a	14.50	
Burrata fresca su letto di rucola con fichi freschi e rose di prosciutto crudo 🍷 Fresh Burrata cheese on a bed of rocket with fresh figs and cured ham roses Frische Burrata auf Raukenbett mit frischen Feigen und Rohschinken-Rosen 7a	29.50	
Risotto Carnaroli con castagne e funghi porcini trifolati 🌱 Carnaroli risotto with chestnuts and sautéed porcini mushrooms Carnaroli-Risotto mit Kastanien und geschmorten Steinpilzen 1b, 7a, 8a, 9a, 12a	19.50	24.50
Tagliatelle al ragù di cinghiale Tagliatelle with wild boar ragout Tagliatelle mit Wildschweinragout 1a, 3a, 7b, 9b, 12a	17.50	23.50
Ravioli ripieni di capriolo in salmì serviti con il loro jus di cottura Venison ravioli stuffed with braised roe deer in game jus Mit Rehshmorbraten gefüllte Ravioli an Wild-Jus 1a, 3a, 7a, 12a	25.50	
Medaglioni di cervo con salsa ai frutti rossi, mele candite, castagne glassate e spätzli al burro Venison medallions with red berry sauce, candied apples, glazed chestnuts, and butter spätzli HirschMedaillons an Rotbeerensauce mit kandierten Äpfeln, glasierten Kastanien und Butterspätzli 1a, 3a, 5b, 7a, 8a, 8b, 12a	39.50	
Entrecôte di cinghiale marinato al ginepro con jus al whisky, mele candite, castagne glassate e spätzli al burro Juniper-marinated wild boar entrecôte with whisky jus, candied apples, glazed chestnuts, and butter spätzli In Wacholder mariniertes Wildschwein-Entrecôte an Whisky-Jus mit kandierten Äpfeln, glasierten Kastanien und Butterspätzli 1a, 3a, 7a, 8a, 9a, 12a	36.00	
PIZZA DEL CACCIATORE Base integrale, mozzarella, provola affumicata, ragù bianco di cinghiale e porcini saltati Whole wheat base, mozzarella, smoked provola, white wild boar ragout and sautéed porcini mushrooms Vollkornteig, Mozzarella, geräucherter Provola-Käse, weißes Wildschweinragout und geschmorte Steinpilze 1a, 5b, 7a, 12a	27.50	

🌱 Vegetariano 🌱 Vegano 🥛 Senza lattosio 🍷 Senza glutine

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



10/26

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

