
TANGO
LUGANO
PROPOSTE DEL MESE

LE SPECIALITÀ DEL MESE

	CHF 1/2 Portion	CHF Portion
Crostoni di pane rustico con zucca marinata, burrata fresca e acciughe del Cantabrico Rustikale Brotcrostini mit mariniertem Kürbis, frischer Burrata und kantabrischen Sardellen Rustic bread crostini with marinated pumpkin, fresh burrata and Cantabrian anchovies 1a, 4a, 7a, 8b, 11b, 12a		18.50
Vellutata di zucca e patata dolce allo zafferano con semi di zucca tostati Ⓥ Ⓖ Cremige Kürbis-Süsskartoffelsuppe mit Safran und gerösteten Kürbiskernen Creamy pumpkin and sweet potato soup with saffron and toasted pumpkin seeds 1b, 6b, 7b, 9a		13.50
Tartare di scottona piemontese con zucca marinata al pepe rosa e scaglie di tartufo nero Ⓖ Tatar vom piemontesischen Jungrind mit in rosa Pfeffer mariniertem Kürbis und gehobeltem schwarzem Trüffel Piedmontese beef tartare with pink peppercorn-marinated pumpkin and shaved black truffle 7a, 12a	21.50	28.50
Risotto Carnaroli mantecato all'olio EVO, zucca, stracciatella di bufala e crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo Ⓖ Carnaroli-Risotto mit nativem Olivenöl extra, Kürbis, Büffel-Stracciatella und rohen roten Garnelen aus Mazara del Vallo Carnaroli risotto with extra virgin olive oil, pumpkin, buffalo stracciatella and raw red prawns from Mazara del Vallo 1b, 2a, 3a, 6b,7a, 9a		29.50
Ravioli di zucca con fonduta di Taleggio e noci tostate Ⓥ Kürbisravioli mit Taleggio-Käsefondue und gerösteten Walnüssen Pumpkin ravioli with Taleggio cheese fondue and toasted walnuts 1a, 3a, 6b, 7a, 8a		24.50
Tagliolini al nero di seppia con mazzancolle, dadolata di zucca saltata e scorza di lime Tagliolini mit Tintenfischtinte, Riesengarnelen, sautierten Kürbiswürfeln und Limettenabrieb Squid ink tagliolini with king prawns, sautéed diced pumpkin and lime zest 1a, 2a, 3a, 4b, 12a, 14a		27.50
Tagliata di manzo con purea di zucca e riduzione all'aceto balsamico Ⓖ Tranchiertes Rindsteak mit Kürbispüree und Balsamico-Reduktion Sliced beef steak with pumpkin purée and balsamic vinegar reduction 7a, 12a		42.00
Baccalà dissalato CBT su letto di zucca, patate schiacciate e olive Leccino Ⓖ Bei Niedertemperatur gegarter, entsalzter Kabeljau auf einem Bett aus Kürbis, zerdrückten Kartoffeln und Leccino-Oliven Low-temperature cooked salt cod on a bed of pumpkin, crushed potatoes and Leccino olives 4a,7a		29.50
Pizza del contadino **Base integrale con fiordilatte, crema di zucca, gorgonzola piccante, speck dell'Alto Adige IGP e gherigli di noce** Vollkornpizzaboden mit Fior-di-Latte-Mozzarella, Kürbiscreme, pikantem Gorgonzola, Südtiroler Speck g.g.A. und Walnusskernen Whole wheat pizza base topped with fior di latte mozzarella, pumpkin cream, spicy Gorgonzola, South Tyrolean Speck PGI and walnut kernels 1a, 6b, 7a, 8a, 11b		26.50

Ⓥ **Vegetariano** Ⓥ **Vegano** **Senza lattosio** Ⓖ **Senza glutine**

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

11/26

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
San-Marzano-Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch und natives Olivenöl extra
San Marzano tomatoes, seafood, garlic and extra virgin olive
1a,2a,4a,11b,14a

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, kalabrische 'Nduja, Fiordilatte, rote Zwiebel aus Tropea und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Raw-blended yellow Vesuvian cherry tomatoes, fresh ricotta, Calabrian 'Nduja, Fiordilatte, 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 DOP, bresaola, rucola, pomodorini
Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Bresaola, Rucola, Kirschtomaten
Fiordilatte, gorgonzola cheese PDO, 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 22.00
Fiordilatte, gorgonzola DOP, pere e gherigli di noci
Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Birnen und Walnusskerne
Fiordilatte, Gorgonzola PDO, pears and walnut kernels
1a,7a,8a,11b

I VINI DEL MESE

BIANCHI	CHF 10 cl	CHF 75 cl
VECCHIA MASSERIA, Merlot vinificato in bianco DOC Cantina: Castello di Cantone Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco Regione: Ticino	9.00	59.00
CHARDONNAY LAGEDER, Alto Adige DOC Cantina: Alois Lageder Tipo d'uva: Chardonnay Regione: Alto Adige	8.00	49.00
ROSATO		
WHISPERING ANGEL ROSÈ, Cotes de Provence AOP Cantina: Château D'Esclans Tipo d'uva: Grenache, Cinsault, Roll, Syrah Regione: Provence, France	10.00	70.00
ROSSI		
VECCHIA MASSERIA, Merlot del Ticino Doc Cantina: Castello di Cantone Tipo d'uva: Merlot Regione: Ticino	9.00	59.00
INSOGLIO DEL CINGHIALE, Toscana IGT Cantina: Tenuta di Biserno Tipo d'uva: Syrah, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, altri vitigni Regione: Toscana	10.00	65.00

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

