

I NOSTRI VALORI

Al Flamel, crediamo che gli ingredienti naturali non solo siano più gustosi, ma possano anche farci stare meglio. Usiamo prodotti freschi e di qualità, con preparazioni che rispettano la loro essenza. Molti dei nostri ingredienti provengono direttamente da piccoli produttori locali, tra cui la Fondazione Sant'Angelo di Loverciano, dove i nostri ortaggi crescono con metodi tradizionali e senza pesticidi, mentre nel nostro orto urbano, sul tetto del LuganoDante, coltiviamo erbe aromatiche e spezie per i nostri piatti e cocktail Mixology.

Che tu voglia gustare un pasto leggero o una cena rilassante, la nostra cucina stagionale propone sempre qualcosa di fresco, con piatti pensati per soddisfare le esigenze di ogni palato.

Chez Flamel, nous pensons que les ingrédients naturels ne sont pas seulement meilleurs au goût, mais qu'ils peuvent aussi nous aider à nous sentir mieux. Nous utilisons des produits frais et de qualité, avec des préparations qui respectent leur essence. Nombre de nos ingrédients proviennent directement de petits producteurs locaux, dont la Fondation Sant'Angelo à Loverciano, où nos légumes sont cultivés selon des méthodes traditionnelles, sans pesticides, tandis que dans notre potager urbain sur le toit du LuganoDante, nous cultivons des herbes et des épices pour nos plats et nos cocktails de Mixologie.

Que vous souhaitiez profiter d'un repas léger ou d'un dîner relaxant, notre cuisine saisonnière offre toujours quelque chose de frais, avec des plats conçus pour satisfaire tous les palais.

MENU DEGUSTAZIONE

I nostri menu a mano libera racchiudono l'essenza della nostra filosofia gastronomica, proponendo un'esperienza unica attraverso piatti che esprimono al meglio la nostra vocazione.

Intraprendi un viaggio culinario e assapora la grande attenzione che rivolgiamo al gusto e alla natura, segnalandoci le tue preferenze ed eventuali restrizioni alimentari, il menu sarà su misura per te.

Disponibile anche in versione vegetariana, il menu è servito per tutto il tavolo.

Notre menu « Mano libera » incarne l'essence de notre philosophie gastronomique, offrant une expérience unique à travers des plats qui expriment au mieux notre vocation.

Embarquez pour un voyage culinaire et savourez la grande attention que nous portons au goût et à la nature. En nous faisant part vos préférences et vos éventuelles restrictions alimentaires, vous obtiendrez un menu sur mesure.

Disponible également en version végétarienne, le menu est servi pour toute la table.

MANO LIBERA

MENU A 4 PORTATE 105

Menu 4 plats

Abbinamenti – *Accords*:

Vini – *Vins* 46

Vini & Mixology – *Vins & Mixologie* 43

Mixology – *Mixologie* 40

MENU A 7 PORTATE 152

Menu 7 plats

Abbinamenti – *Accords*:

Vini – *Vins* 79

Vini & Mixology – *Vins & Mixologie* 75

Mixology – *Mixologie* 70

ANTIPASTI

LUCCIO

26

Lucioperca marinato, sedano rapa in sfoglia e in crema, mela verde e uova di lago

Sandre mariné, céleri-rave en fine tranche et en crème, pomme verte et œufs de poisson du lac

(4a, 12a, 25)

L'UOVO DI PRIMAVERA

22

Uovo morbido di fattoria da Loverciano, zabaione salato all'aneto, insalatina di taccole fresche

e speck di trota

Œuf mollet de ferme de Loverciano, sabayon salé à l'aneth, petite salade de pois mangetout frais et speck de truite

(3a, 4a, 12a)

CAROTA

25

In crema nella sua corteccia, ad insalata con il suo estratto. Servita con spuma di sbrinz

Carotte : en crème dans son écorce, en salade avec son jus. Servie avec une mousse de sbrinz

(7a, 12a)

ASPARAGO

21

Asparagi croccanti e arrostiti, salsa alla mandorla, scalogno ed erbe del nostro orto urbano

Asperges croquantes et rôties, sauce aux amandes, échalotes et herbes de notre potager urbain

(8a)

TARTARE

33

Tartare di manzo svizzero, tuorlo e ravanelli marinati, nocciole

Tartare de bœuf suisse, jaune d'œuf et radis marinés, noisettes

(3a, 8a, 9a, 12a, 19)

PRIMI PIATTI

PACCHERO

27

Pacchero di grano duro, guazzetto di pesci e crostacei, cozze e calamari
Pacchero de blé dur, ragoût de poissons et crustacés, moules et calamars
(3a, 8a, 9a, 12a, 19)

RISOTTO AGLI ASPARAGI

26

Riso Riserva San Massimo, variazione sull'asparago e fonduta all'appenzeller
Riz Riserva San Massimo, variation autour de l'asperge et fondue à l'appenzeller
(7a, 12a)

PLIN DOPPIO

29

Plin di manzo alla milanese: zafferano, midollo e gremolada
Ravioli de bœuf à la milanaise : safran, moelle et persil haché
(1a, 3a, 7a, 9b, 12a, 19)

LASAGNA

27

Lasagna distesa con ragù bianco di coniglio e kimchi di cavolo cinese
Lasagnes au ragoût blanc de lapin et kimchi de chou chinois
(1a, 3a, 7a, 8a, 9a, 16)

GNOCCHI

24

Gnocchi di patate piastrati su emulsione al parmigiano, olio al prezzemolo e fave fresche
Gnocchi de pommes de terre cuits à la poêle sur une émulsion de parmesan, huile à la persil et fèves fraîches
(1a, 3a, 7a)

SECONDI PIATTI

PORK CHOP (min. 2 pers.)

40 p.p.

Costata di maiale svizzero arrosto, il suo fondo al Pepe Valle Maggia, chips di patate dolci e misticanza acidula

Côte de porc suisse rôtie, son jus au poivre Valle Maggia, chips de patates douces et salade de mâche acidulée (min. 2 personnes)

(7a, 9a, 12a, 17)

GALLETTO

35

Galletto svizzero glassato al miele bio, patata novella arrosto ed emulsione alla senape

Poulet suisse glacé au miel bio, pommes de terre nouvelles rôties et émulsion au moutarde

(7a, 9a, 10a, 18)

MANZO

57

Filetto arrostito di Angus del Paraguay finito al burro, il suo fondo, porro e scalogno fondente

Filet de bœuf Angus du Paraguay rôti, cuit au beurre, avec son jus, poireau et échalote fondante

(7a, 9a, 12b, 20)

BARBABIETOLA

25

Barbabietola in 3 consistenze: marinata, in escabeche ed al cartoccio su crema d'arachidi e olio all'aglio orsino

Betterave en 3 textures : marinée, en escabèche et en papillote sur une crème d'arachide et huile à l'ail des ours

(5a, 12a)

BRANZINO

49

Branzino arrostito, il suo fondo, burro bianco, pisellini freschi e taccole

Bar rôti, son jus, beurre blanc, petits pois frais et pois gourmands

(4a, 7a, 12a, 26)

DESSERT

TI-RAMISÙ

14

Base al mascarpone, spuma tiepida al caffè, pane caramellato e gelato al caramello
Base de mascarpone, mousse tiède de café, pain au caramel et glace au caramel
(1a, 3a, 7a, 8b)

RICOTTA E RABARBARO

16

Mousse e gelato di ricotta di pecora Fattoria del Faggio, babà in teglia, rabarbaro candito e lampone
Mousse et glace à la ricotta de brebis Fattoria del Faggio, babà au four, rhubarbe confite et framboise
(1a, 3a, 7a, 12a)

NOCCIOLA

14

Nocciole biologiche Alta Langa IGT in tre consistenze, gelato alla verbena e chantilly
Noisettes biologiques Alta Langa IGT en trois consistances, glace à la verveine et chantilly
(3a, 7a, 8a)

CIOCCOLATO

15

Torta soffice al cioccolato e sorbetto al passion fruit
Gâteau moelleux au chocolat et sorbet aux fruits de la passion
(1a, 3a, 8b)

FORMAGGI

22

Degustazione di formaggi delle nostre valli e alpeggi, miele di tiglio biologico dell'Azienda Bianchi Bio e pane ai fichi
Dégustation de fromages de nos vallées et alpages, miel de tilleul biologique de l'Azienda Bianchi Bio et pain aux figues
(1a, 7a, 12a)

CLASSICI INTERNAZIONALI

LUGANODANTE CLUB SANDWICH

34

Pane bianco, insalata verde, petto di pollo, pomodori confit, maionese e bacon

Pain blanc, salade verte, blanc de poulet, tomates confites, mayonnaise et bacon

(1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 18)

SPAGHETTO

25

Spaghettone di grano duro e pomodoro

Spaghettone de blé dur et tomate

(1a, 9a)

FLAMEL BURGER

35

Pane fatto in casa, burger di scottona, cipolle rosse caramellate,

Appenzeller, maionese, bacon tostato – Opzione senza glutine disponibile su richiesta + CHF 2

Pain fait maison, burger de bœuf, oignons rouges caramélisés,

Appenzeller, mayonnaise, bacon grillé – Option sans gluten sur demande + CHF 2

(1a, 3a, 7a, 8a, 12a)

CAESAR SALAD

33

Insalata romana, salsa caesar, petto di pollo alla griglia, scaglie di parmigiano e bacon

Salade romaine, sauce César, blanc de poulet grillé, copeaux de parmesan et bacon

(1a, 3a, 4a, 7a, 9a, 10a, 12a)

I prezzi sono per persona ed in franchi svizzeri (CHF), IVA e servizio inclusi
Les prix sont par personne et en francs suisses (CHF), TVA et service inclus



Vegano | *Vegan*



Vegetariano | *Végétarien*



Senza glutine | *Sans Gluten*



Senza lattosio | *Sans lactose*

In caso di allergie o intolleranze, contattare il nostro team per ulteriori informazioni.
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter notre équipe pour toute information.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Substances pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

1. Cereali, glutine | *Céréales, gluten*
2. Crostacei | *Crustacés*
3. Uova | *Oeufs*
4. Pesce | *Poisson*
5. Arachidi | *Cacahuètes*
6. Soia | *Soja*
7. Latte, lattosio | *Lait, lactose*
8. Frutta a guscio, noci | *Fruits à coque, noix*
9. Sedano | *Céleri*
10. Senape | *Moutarde*
11. Sesamo | *Sésame*
12. Anidride solforosa, solfiti | *Anhydride sulfureux, sulfites*
13. Lupini | *Lupins*
14. Molluschi | *Mollusques*

a : contiene | *contient*

b : può contenere tracce | *peut contenir des traces*

Provenienza carni:

Origine des viandes :

16. Coniglio: Ungheria | *Lapin : Hongrie*
17. Maiale: Svizzera | *Porc : Suisse*
18. Pollo: Svizzera | *Poulet : Suisse*
19. Manzo: Svizzera | *Bœuf : Suisse*
20. Manzo Angus: Paraguay | *Bœuf Angus : Paraguay*

Specie e provenienza pesci:

Espèces et origine des poissons :

25. Stizostedion lucioperca – Italia, acque interne (FA005) Lago Maggiore | *Italie eaux intérieures*
26. Dicentrarchus labrax – Grecia, acquacoltura | *Grèce, élevage en aquaculture*
27. Mytilus galloprovincialis – Mar Mediterraneo (FA037/34) | *Mer Méditerranée*
28. Loligo Patagonica – Atlantico sud-ovest (FA071) | *Atlantique Sud-Ouest*

Il nostro pane è prodotto in Svizzera con farine svizzere.
Notre pain est produit en Suisse à partir de farines suisses.