

DOMENICA
BY FLÄMEL

PIATTI PRINCIPALI

INSALATA DI CECI · 24

Chickpea hummus, chickpeas in salad, seared prawns, and candied kumquats
Kichererbsen-Hummus, Kichererbsensalat, gebratene Garnelen und kandierte Kumquats.
(2a, 11a, 12a)

CASERECCIA · 25

Casereccia of fresh pasta, Ticino luganiga ragout, Sbrinz AOC mousse
Casereccia aus frischer Pasta, Tessiner Luganiga-Ragout, Sbrinz AOC-Mousse
(7a, 9a, 12a)

SPAGHETTO AL POMODORO - 25

Spaghetti with tomato sauce, confit cherry tomatoes, and tomato powder
Spaghetti mit Tomatensauce, confierten Kirschtomaten und Tomatenpulver.
(1a, 9a)

FARRO · 23

Guacamole, seared squid, confit cherry tomatoes, and herbs from our garden.
Guacamole, Tintenfisch, konfierte Kirschtomaten und Kräuter aus unserem Garten.
(1a, 12a, 14a)

BARBABIETOLA · 25

Beetroot in three textures: marinated, escabeche, and baked in foil, served on peanut cream and wild garlic oil
Rote Bete in drei Konsistenzen: mariniert, in Escabeche und in der Folie gegart, auf Erdnusscreme und Bärlauchöl
(5a, 12a)

PACCHERO · 27

Durum wheat pacchero, stew of fish and shellfish, mussels and squid
Pacchero aus Hartweizen, Ragout aus Fisch und Krustentieren, Miesmuscheln und Tintenfisch
(3a, 8a, 9a, 12a, 27, 28)

GALLETTO · 35

Organic honey-glazed Swiss cockerel, roasted new potato and mustard emulsion
Schweizer Hahn, mit Bio-Honig glasierter, geröstete neue Kartoffeln und Senf-Emulsion
(7a, 9a, 10a)

INSALATA NIZZARDA · 28

Mixed leaf salad, tuna, anchovies, confit cherry tomatoes, green beans, hard-boiled eggs
Gemischter Salat, Thunfisch, Sardellen, Confit-Kirschtomaten, grüne Bohnen, gekochte Eier
(3a, 4a, 12a)

CONTORNI

TOMATO SALAD · 10

Tomatensalat

ROASTED NEW POTATO · 5

Gebratene Neukartoffeln (7a)

GLAZED CARROTS · 5

Gebratene Karotten (7a)

SAUTEED CHARD IN BUTTER · 5

In Butter gebratener Mangold (7a)

CLASSICI INTERNAZIONALI

CAESAR SALAD · 33

Romaine salad, caesar dressing, grilled chicken breast, parmesan shavings and bacon
Römersalat, Caesar-Dressing, gegrillte Hähnchenbrust, Parmesanspäne und Speck
(1a, 3a, 4a, 7a, 9a, 10a, 12a)

GREEK SALAD · 25

Marinated tomatoes, feta cheese, black olives, cucumber and onion
Tomaten, Feta, schwarze Oliven, Gurke und marinierte Zwiebeln
(7a, 12a)

LUGANODANTE CLUB SANDWICH · 34

White bread, green salad, chicken breast, confit tomatoes, mayonnaise and bacon
Weissbrot, grüner Salat, Hähnchenbrust, konfitierte Tomaten, Mayonnaise und Speck
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a)

FORMAGGI · 22

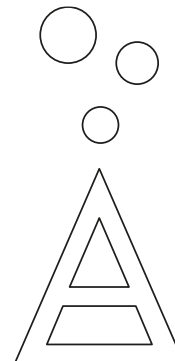
Tasting of three local cheeses, organic Ticino honey and fig bread
Verkostung von drei lokalen Käsesorten, Tessiner Bio-Honig und Feigenbrot
(1a, 7a, 8a)

TARTARE · 33

Swiss beef tartare, marinated radishes, marinated local yolk and hazelnuts
Schweizer Rindertartar, marinierte Rettiche, mariniertes lokales Eigelb und Haselnüsse
(3a, 9a, 12a)

FLAMEL BURGER · 35

Home-made bread, heifer burger, red onions, Appenzeller, mayonnaise and bacon
– Gluten free option + CHF 2 (1a, 3a, 7a, 8a, 12a)
Hausgemachtes Brot, Rindsburger, karamellisierte Zwiebeln, Appenzeller, Mayonnaise und Speck
– Glutenfreie Variante auf Anfrage erhältlich + CHF 2



DESSERT

NOCCIOLA · 14 (3a, 7a, 8a)

Organic hazelnuts Alta Langa IGT in three consistencies, verben ice cream and chantilly
Bio-Haselnüsse Alta Langa IGT in drei Konsistenzen, Eis aus Verbene und Chantilly

TI-RAMISÙ · 14 (1a, 3a, 7a, 8b)

Mascarpone, coffee and caramelised bread
Mascarpone, Kaffee und karamellisiertes Brot

RICOTTA E RABARBARO · 16 (1a, 3a, 7a)

Mousse e gelato di ricotta di pecora Fattoria del Faggio, babà in teglia, rabarbaro candito, lampone
Mousse et glace à la ricotta de brebis Fattoria del Faggio, babà au four, rhubarbe confite, framboise

VANILLA & RASPBERRY PANNACOTTA · 8

Panna Cotta mit Vanille und Himbeeren (7a)

SORBETS AND ICE CREAMS

OF OUR PRODUCTION · 8

Sorbets und Eiscreme aus eigener Produktion
(3a, 7a, 8b)

CREAMY DARK CHOCOLATE, SANDED HAZELNUTS AND CRUMBLE · 8

Cremige Zartbitterschokolade, gesandete Haselnüsse und Streusel (3a, 7a, 8a)

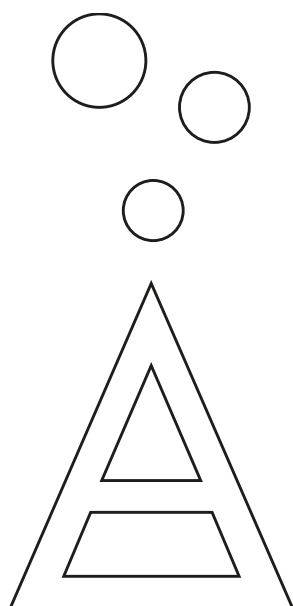


Vegetarian
Vegetarisch



Vegan
Vegan

Prices are per person and in Swiss francs (CHF), VAT and service included
Die Preise verstehen sich pro Person und in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. und Service



E / D

f @flamellugano

📷 @flamellugano

hello@flamellugano.com

www.flamellugano.com

In case of allergies or intolerances, please contact our team for information.
Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team.

The gluten-free products we offer are not exempt from possible cross-contamination.
Die von uns angebotenen glutenfreien Produkte sind nicht frei von möglichen Kreuzkontaminationen.

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions:
Substanzen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können:

1. Cereals, gluten / *Getreide, glutenhaltig* – 2. Crustacea / *Krustentiere* – 3. Eggs / *Eier* – 4. Fish / *Fisch*
 5. Peanuts / *Erdnüsse* – 6. Soy / *Soja* – 7. Milk, Lactose / *Milch, Laktose* – 8. Treenuts, nuts / *Schalenfrüchte, Nüsse*
 9. Celery / *Sellerie* – 10. Mustard / *Senf* – 11. Sesame seeds / *Sesam*
 12. Sulfurdioxinide, sulfites / *Anhydridsulfid, Sulfite* – 13. Lupines / *Lupinen* – 14. Shellfish / *Mollusken*
- a : contains / *enthält* – b : may contain traces / *kann Spuren enthalten*

Origin of meat: *Herkunft des Fleisches:*
 Beef: Switzerland | *Rindfleisch: Schweiz* – Pork Luganega: Switzerland | *Luganega Schweinefleisch: Schweiz* –
 Chicken: Switzerland | *Huhn: Schweiz* – Rabbit: Hungary | *Kaninchen: Ungarn*

Species and origin of the fish: *Spezies und Herkunft der Fische:*
 25. Loligo Patagonica, Southwest Atlantic (FAO71) | *Atlantik-Südwest* – 26. Penaeus monodon, Vietnam
 28. Mytilus galloprovincialis – Mediterranean Sea (FAO37/34) | *Mittelmeer*

Our bread is produced in Switzerland with Swiss flours. *Unser Brot wird in der Schweiz mit Schweizer Mehlen hergestellt.*