

DOMENICA  
BY FLÄMEL

# PIATTI PRINCIPALI

## INSALATA DI CECI · 24

Hummus di ceci, ceci in insalata, gamberi scottati e kumquat canditi  
*Houmous de pois chiches, pois chiches en salade, crevettes poêlées et kumquats confits.*  
(2a, 11a, 12a)

## CASERECCIA · 25

Casereccia di pasta fresca, ragù di luganiga ticinese, spuma di Sbrinz DOP  
*Pâtes fraîches casereccia, ragoût de luganiga du Tessin, mousse de Sbrinz AOC*  
(7a, 9a, 12a)

## SPAGHETTO AL POMODORO · 25

Spaghetti con salsa di pomodoro, pomodorini confit e polvere di pomodoro  
*Spaghetti avec sauce de tomate, tomates confites et poudre de tomate*  
(1a, 9a)

## FARRO · 23

Guacamole, calamari, pomodorini confit ed erbe del nostro orto  
*Guacamole, calamars, tomates cerises confites et herbes de notre potager.*  
(1a, 12a, 14a)

## BARBABIETOLA · 25

Barbabetola 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)

## 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, 27, 28)

## GALLETTO · 35

Galletto locale glassato al miele Bio, patata novella arrosto, emulsione alla senape  
*Coq local laqué au miel Bio, pomme de terre nouvelle rôtie et émulsion de moutarde*  
(7a, 9a, 10a)

## INSALATA NIZZARDA · 28

Insalata foglie miste, tonno, acciughe, pomodorini confit, fagiolini, uova sode  
*Salade mixte, thon, anchois, tomates cerises confites, haricots verts, œufs durs*  
(3a, 4a, 12a,)

---

# CONTORNI

## INSALATA DI POMODORI · 10

*Salade de tomates*

## CAROTE GLASSATE · 5

*Carottes glacées (7a)*

## PATATA NOVELLA ARROSTITA · 5

*Pommes de terre nouvelles rôties (7a)*

## BIETA SALTATA AL BURRO · 5

*Blettes sautées au beurre (7a, 9a)*

# CLASSICI INTERNAZIONALI

## 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)

## GREEK SALAD · 25

Pomodori, feta, olive nere, cetriolo e cipolla marinati  
*Tomates, feta, olives noires, concombre et oignon marinés*  
(7a, 12a)

## 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)

## FORMAGGI · 22

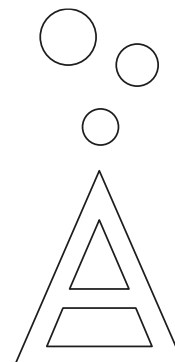
Degustazione di tre formaggi locali, miele bio ticinese e pane ai fichi  
*Dégustation de trois fromages locaux, de miel biologique du Tessin et de pain aux figues*  
(1a, 7a, 8a)

## TARTARE · 33

Tartare di manzo svizzero, ravanelli marinati, tuorlo locale marinato e nocciole  
*Tartare de bœuf suisse, radis marinés, jaune d'œuf local mariné et noisettes*  
(3a, 8a, 9a, 12a)

## FLAMEL BURGER · 35

Pane fatto in casa, burger di scottona, cipolle rosse caramellate, Appenzeller, maionese e 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)



# DESSERT

## NOCCIOLA · 14 (3a, 7a, 8a, 12b)

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*

## TI-RAMISÙ · 14

Mascarpone, café, pain au caramel  
*Mascarpone, caffè, pane caramellato* (1a, 3a, 7a, 8b)

## RICOTTA E RABARBARO · 16 (1a, 3a, 7a, 12a)

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*

## PANNA COTTA VANIGLIA E LAMPONI · 8

*Crème cuite à la vanille et aux framboises* (7a)

## SORBETTI E GELATI DI NOSTRA

### PRODUZIONE · 8

*Sorbets et glaces de notre production*  
(3a, 7a, 8b)

## CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE,

### NOCCIOLE SABBIAE E CRUMBLE · 8

*Crèmeux au chocolat noir, noisettes sablées et crumble* (3a, 7a, 8a)

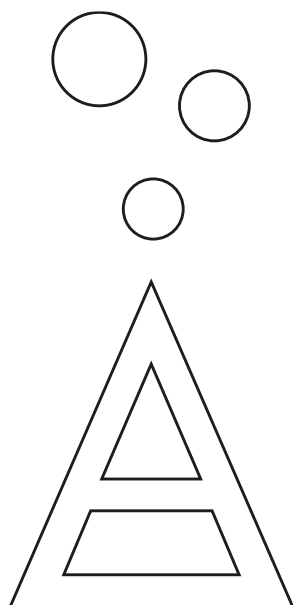


Vegetarian  
Végétarien



Vegano  
Vegan

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



I / F

 @flamellugano

 @flamellugano

hello@flamellugano.com

www.flamellugano.com

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al nostro team per qualsiasi informazione.  
*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter notre équipe pour toute information.*



I prodotti senza glutine da noi proposti non sono esenti da possibili contaminazioni.  
*Les produits sans gluten que nous proposons ne sont pas exempts de contamination croisée.*

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 :*

Manzo: Svizzera | *Bœuf : Suisse* - Luganega di maiale: Svizzera | *Porc Luganega : Suisse* - Pollo: Svizzera | *Poulet : Suisse*  
Coniglio: Ungheria | *Lapin : Hongrie*

Specie e provenienza pesci: *Espèces et origine des poissons :*

25. Loligo Patagonica, Atlantico Sud-Ovest (FA071) | *Atlantique Sud-Ouest* - 26. Penaeus monodon, Vietnam  
27. Dicentrarchus labrax - Grecia, acquacoltura | *Grèce, élevage en aquaculture*  
28. Mytilus galloprovincialis - Mar Mediterraneo (FA037/34) | *Mer Méditerranée*

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