

DOMENICA
BY FLÄMEL

PIATTI PRINCIPALI

ASPARAGO · 19

Asparagi arrostiti e croccanti, salsa alle nocciole, olio al prezzemolo ed erbe fresche
Asperges rôties et croustillantes, sauce aux noisettes, huile au persil et herbes fraîches
(8a, 12a)

CASERECCIA · 24

Casereccia di pasta fresca, ragù di polpo e zest di limone
Caserecce de pâtes fraîches, ragù de poulpe et zeste de citron
(1a, 3a, 7a, 14a, 23)

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)

CECI · 21

Hummus di ceci, gamberi scottati e kumquat canditi
Houmous de pois chiches, crevettes poêlées et kumquats confits
(2a, 11a, 12a, 24)

FUSILLO - 25

Fusillo di grano duro, ragù di anatra al coltello e polvere di limone bruciato
Fusillo de blé dur, ragù de canard au couteau et poudre de citron brûlé
(1a, 3a, 9a, 12a, 20)

TUBETTO - 22

Tubetto con crema di asparagi e asparagi croccanti, Pecorino Romano DOP e guanciale
Tubetti de pâtes, crème d'asperges, asperges croquantes, Pecorino Romano DOP et guanciale croustillant
(1a, 7a)

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)

RICCIOLA · 32

Ricciola scottata, bieta ripassata ed emulsione di burro bianco
Sériole légèrement poêlée, blettes sautées et émulsion de beurre blanc
(5a, 7a, 12a, 25)

CONTORNI

BIETE SALTATE · 5

Blettes poêlées

CAROTE GLASSATE · 5

Carottes glacées (7a)

PATATA NOVELLA ARROSTITA · 5

Pommes de terre nouvelles rôties (7a)

CLASSICI INTERNAZIONALI

CAESAR SALAD · 35

Insalata foglie miste, salsa caesar, petto di pollo alla griglia, scaglie di parmigiano e bacon
Salade mixte, sauce César, blanc de poulet grillé, copeaux de parmesan et bacon
(1a, 3a, 4a, 7a, 9a, 10a, 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

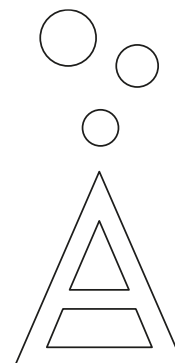
Degustazione di tre formaggi locali, miele bio ticinese e pane ai fichi
Dégustation de trois fromages locaux, de miel biologique du Tessin et de pain aux figues
(1a, 7a, 8a)

TARTARE · 35

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, 12a, 18)

FLAMEL BURGER "SUMMER EDITION" · 35

Bun fatto in casa, burger di manzo svizzero, maionese, erbe fresche e cetrioli in conserva. Servito con chips di patate fatte in casa - Disponibile anche in versione tartare
- Opzione senza glutine disponibile su richiesta + CHF 3
Bun fait maison, burger de bœuf suisse, mayonnaise maison, herbes fraîches et cornichons. Servi avec des chips de pommes de terre maison - Disponible également en version tartare
- Option sans gluten sur demande + CHF 3
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 12a)



DESSERT

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLE SABBIAE E CRUMBLE · 8

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

PANE E CARMELLO (À LA TIRAMISÙ) · 14

La nostra reinterpretazione di tiramisù: base al mascarpone, spuma tiepida al caffè, pane caramellato e gelato al caramello
Notre réinterprétation du tiramisù: Base de mascarpone, mousse tiède de café, pain au caramel et glace au caramel
(1a, 3a, 7a, 8b)

TORTA DEL GIORNO & GELATO ALLA VANIGLIA · 8

Gâteau du jour & glace à la vanille

SORBETTI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE · 8

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

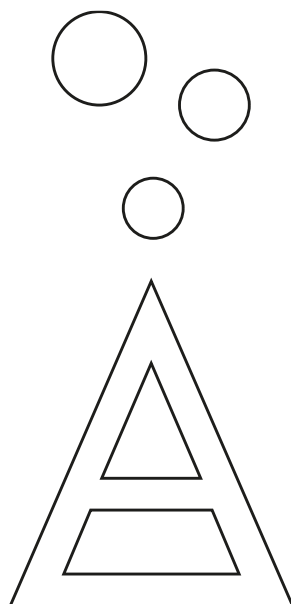


Vegetarian
Végétarien



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* - Pollo: Svizzera | *Poulet : Suisse* | Anatra: Francia - *Canard: France*

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

23. *Octopus vulgaris* - FAO Mediterranean and Black sea

24. *Penaeus monodon* - Vietnam

25. *Seriola lalandi* - Olanda/Danimarca | *Pays-Bas/Danemark*

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