

I NOSTRI VALORI

Al Flamel, il rispetto per gli ingredienti è al centro di ciò che facciamo. Li selezioniamo con cura e li lavoriamo con attenzione per esaltarne le caratteristiche naturali, valorizzando al massimo freschezza e qualità.

Attingiamo da piccoli produttori locali, come la Fondazione Sant'Angelo di Loverciano e la Fattoria del Faggio di Sonvico, e scegliamo carni svizzere provenienti da allevamenti selezionati.

Nel nostro orto urbano, sul tetto del LuganoDante, coltiviamo erbe aromatiche e spezie con metodi tradizionali e senza pesticidi per arricchire con autenticità i nostri piatti e Cocktail Mixology.

Che tu desideri un pasto leggero o una cena rilassante, la nostra cucina stagionale propone sempre qualcosa di fresco, pensato per soddisfare palati diversi con gusto e creatività.

Chez Flamel, le respect des ingrédients est au cœur de notre philosophie. Nous les sélectionnons avec soin et les travaillons avec précision afin d'en révéler les caractéristiques naturelles, en valorisant au maximum leur fraîcheur et leur qualité.

Nous nous approvisionnons auprès de petits producteurs locaux, tels que la Fondation Sant'Angelo de Loverciano et la Ferme Fattoria del Faggio de Sonvico, et choisissons des viandes suisses issues d'élevages rigoureusement sélectionnés.

Sur le toit du LuganoDante, notre potager urbain nous offre des herbes aromatiques et des épices cultivées selon des méthodes traditionnelles et sans pesticides, pour enrichir avec authenticité nos plats et cocktails de Mixologie.

Que vous souhaitiez un repas léger ou un dîner en toute détente, notre cuisine de saison propose toujours des créations fraîches, pensées pour ravir tous les palais avec goût et créativité.

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

CARCIOFO 26

Carciofo alla giudia, spuma di patate e kimchi, gambo di carciofo aglio, olio e peperoncino
Artichauts frits alla giudia, mousse de pommes de terre et kimchi, tige d'artichaut à l'ail, l'huile et au piment
(1b, 7a, 9a, 12a)

ASPARAGO 23

Asparagi arrostiti e croccanti, salsa olandese al sifone, limone sotto sale e scalogno fondente
Asperges rôties et croustillantes, sauce hollandaise au siphon et citron confit au sel et échalote fondante
(3a, 7a, 12a)

POLPO 31

Spiedo di polpo scottato, piselli freschi, pepe sansho, peperoni friggibili ed erbe fresche
Brochette de poulpe poêlé, petits pois frais, poivre sansho, poivrons friggibili et herbes fraîches
(14a, 23)


SCAROLA 18

Scarola glassata e arrostita, sorbetto ai pinoli e battuto di uvetta
Scarole glacées et rôties, sorbet aux pignons et hachis de raisins secs
(8a, 12a)

TARTARE 35

Tartare di manzo svizzero, tuorlo e ravanelli marinati, nocciole
Tartare de bœuf suisse, jaune d'œuf et radis marinés, noisettes
(3a, 8a, 12a, 18)

PRIMI PIATTI

TUBETTO	22
Tubetto di grano duro con crema di asparagi e asparagi croccanti, Pecorino Romano DOP e guanciale <i>Pâtes tubetti de blé dur, crème d'asperges, asperges croquantes, Pecorino Romano DOP et guanciale croustillant</i> (1a, 7a)	
RISOTTO 	24
Riso Riserva San Massimo mantecato al peperone, avocado e lievito tostato <i>Riz Riserva San Massimo crémeux au poivron, avocat et levure toastée</i> (7a, 12a)	
PLIN 	30
Raviolo del Plin alla barbabietola glassati al burro acido, ripieno di büscion, variazione di rapa rossa e crema di nocciole <i>Raviolo del Plin à la betterave glacé au beurre acide, farci de büscion, variation de betterave et crème de noisettes</i> (1a, 3a, 7a, 8a)	
PAPPARDELLA	32
Pappardelle fatte in casa, ragù di anatra al coltello e polvere di limone bruciato <i>Pappardelles maison, ragoût de canard haché au couteau et poudre de citron brûlé</i> (1a, 3a, 9a, 12a, 20)	
BOTTONI	26
Bottoni di pasta fresca farciti con trota e patata dolce, glassati con burro all'aneto accompagnati da carpaccio di trota marinata, le sue uova, mela verde e kefir <i>Boutons de pâtes fraîches farcis à la truite et à la patate douce, glacés au beurre à l'aneth, accompagnés d'un carpaccio de truite marinée, de ses œufs, de pomme verte et de kéfir</i> (1a, 3a, 4a, 7a, 12a, 29)	

SECONDI PIATTI

RICCIOLA 45

Ricciola al vapore, verdure di stagione, polvere di alloro e burro bianco
Cernier vapeur, légumes de saison, poudre de laurier et beurre blanc
(5a, 7a, 12a, 25)

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
(1b, 7a, 9a, 10a, 17)

MANZO 62

Filetto di manzo svizzero arrostito, servito con il suo fondo, patata fondente e montata alle erbe
Filet de bœuf suisse rôti, servi avec son jus, pomme de terre fondante et montée aux herbes
(7a, 12a, 18)

CAPOCOLLO & CAROTE 54

Capocollo di maiale svizzero maturato, carota affumicata, arrostita e in crema.
Serviti con piadina e coleslaw di carote
Capocollo de porc suisse affiné, carotte fumées, rôties et en crème.
Servi avec piadina et coleslaw de carottes
(1a, 3a, 4a, 10a, 12a, 21)

CAVOLO CINESE 26

Involto di cavolo cinese, xo vegetariana e salsa mole di anacardi e pomodoro
Rouleau de chou chinois, XO végétarien et sauce mole aux noix de cajou et tomate
(1a, 5a, 6a, 8a, 12a)

DESSERT

PANE & 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)

FAVA DI CACAO 15

Cremoso al cioccolato fondente, grue e crumble di cacao. Servito con sorbetto al cocco

Crèmeux au chocolat noir, grué et crumble de cacao. Servi avec sorbet à la noix de coco
(8a, 7b)

FRAGOLE & RISO 14

Riso al latte, monté alla vaniglia, fragole marinate, gelato allo zenzero, shiso

Riz au lait, monté à la vanille, fraises marinées, glace au gingembre, shiso

(7a, 12a)

DANUBIO 14

Danubio al cardamomo, spuma alla nocciola, gelato allo yogurt e cardamomo

Danubio à la cardamome, espuma à la noisette, glace au yaourt et cardamome

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

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)

INTERNATIONALS

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 AL POMODORO

25

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

FLAMEL TARTARE BURGER "SUMMER EDITION"

38


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 nella sua versione cotta
– 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 dans sa version cuite
– Option sans gluten sur demande + CHF 3
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 12a)


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)

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. Pollo: Svizzera | *Poulet: Suisse*
17. Manzo: Svizzera | *Bœuf: Suisse*
18. Faraona: Francia | *Pintade: France*
19. Anatra: Francia | *Canard: France*
20. Maiale: Svizzera | *Porc: Suisse*

Specie e provenienza pesci:

Espèces et origine des poissons :

23. Octopus Vulgaris - Mar Mediterraneo e Mar Nero (FAO37) | *Mer Méditerranée e Mer Noire*
24. Aristaeomorpha foliacea - Mar Mediterraneo e Mar Nero (FAO37) | *Mer Méditerranée e Mer Noire*
25. Seriola lalandi - Olanda/Danimarca | *Pays-Bas/Danemark*
26. Argyrosomus regius - Croazia | *Croatie*
27. Mytilus galloprovincialis - Mar Mediterraneo (FAO37/34) | *Mer Méditerranée*
28. Pecten jacobaeus - Pacific Northwest (FAO61) | *Pacifique Nord-Ouest*
29. Oncorhynchus mykiss - Italia / Francia | *Italie / France*

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