

I NOSTRI VALORI

La cucina del Flamel nasce da un equilibrio tra tecnica, creatività e rispetto della materia prima. Una visione contemporanea che affonda le radici nella tradizione, reinterpretandola con uno sguardo libero e in continua evoluzione.

Seguiamo la stagionalità dando particolare spazio ai vegetali e lavorando tutta la materia prima, valorizzando appieno gli ingredienti in un'ottica sostenibile di riduzione degli scarti.

La nostra ricerca ci porta spesso ad attingere a piccoli produttori locali che, con il loro lavoro, ci sostengono nella proposta di materie prime autentiche e di qualità; a queste affianchiamo carni svizzere e da allevamenti selezionati.

Il cuore di questa visione è il nostro orto urbano, sul tetto del LuganoDante, dove coltiviamo erbe fresche ed essenze: un luogo vivo e in costante mutamento a cui dedichiamo attenzione e presenza e che ci restituisce in cambio un'irripetibile naturalezza, quella che portiamo in tavola insieme alla nostra idea di cucina.

La cuisine du Flamel naît d'un équilibre entre technique, créativité et respect du produit. Elle incarne une vision contemporaine, enracinée dans la tradition et réinterprétée avec un regard libre, en constante évolution.

Nous suivons le rythme des saisons en accordant une place particulière au végétal et en travaillant chaque ingrédient dans son intégralité, afin d'en révéler tout le potentiel tout en réduisant les déchets dans une démarche durable.

Notre recherche nous conduit souvent vers de petits producteurs locaux qui, par leur travail, nous aident à proposer des matières premières authentiques et de grande qualité ; à cela s'ajoutent des viandes suisses et issues d'élevages sélectionnés.

Au cœur de cette vision se trouve notre potager urbain, sur le toit du LuganoDante, où nous cultivons des herbes fraîches et des plantes aromatiques : un lieu vivant, en perpétuelle évolution, auquel nous consacrons attention et présence, et qui nous restitue en retour une naturalité inimitable — celle que nous portons à table avec notre idée de cuisine.

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

OMAGGIO AL POMODORO

25

Pomodoro San Marzano farcito con bufala ed erbe del nostro orto
Serviti a parte: acqua di pomodoro e bao fritto con polvere di pomodoro
Tomate San Marzano farcie à la bufala et aux herbes de notre potager
Servis à côté : jus de tomate et bao frit saupoudré de poudre de tomate
(1a,3a,7a,12a)

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)

CAPASANTA

29

Capesante arrostita, gazpacho estivo verde, foglie di capperi e pepe sansho
Noix de Saint-Jacques rôties, gaspacho vert d'été, feuilles de câpres et poivre de Sansho
(12a,14a,28)

RICCIOLA

23

Sashimi di ricciola, pil pil di polpo, melanzana perlina e nasturzio del nostro orto
Sashimi de sériole, pil pil de pieuvre, aubergines perlées et capucines de notre potager
(6a,8a,12a,14a,23)

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

PENNONI

26

Pennoni di grano duro, zafferano, bottarga di tonno, mandorla e limone
Pâtes Pennoni de blé dur, safran, poutargue de thon, amandes et citron
(1a,4a,8a,12a)

RISOTTO

27

Riso Riserva San Massimo mantecato al pomodoro, con pomodoro confit, polvere di pomodoro, foglia ostrica e ostrica ripiena
Riz Riserva San Massimo crémeux à la tomate, avec tomate confite, poudre de tomate, feuille d'huître et huître farcie
(7a,14a,30)

PLIN

30

Raviolo del plin glassato con ripieno di coniglio, servito con tartufo nero estivo
Ravioli del plin glacé à la farce de lapin, servi avec de la truffe noire d'été
(1a,3a,7a,9a,12a,21)

CANNELLONI DI PATATE

25

Cannelloni di patate con ripieno al pesto, arrostiti e serviti con spuma di acqua di parmigiano, olio al dragoncello, erbe fresche e aglio nero
Cannelloni de pommes de terre farcis au pesto, rôtis et servis avec une mousse d'eau de parmesan, de l'huile à l'estragon, herbes fraîches et de l'ail noir
(1a,3a,7a,8a,12a)

TAGLIOLINI

22

Tagliolini di pasta fresca con zucchine in crema e alla scapece, fiori di zucca, finocchietto marino e salicornia
Tagliolini de pâtes fraîches avec courgettes à la crème et à la scapece, fleurs de courgettes, fenouil marin et salicorne
(1a,3a,7a,12a)

SECONDI PIATTI

TROTA

38

Trota arrostita, salsa al cocco e yogurt, anguria, pomodori e avocado

Truite rôtie, sauce à la noix de coco et au yaourt, pastèque, tomates et avocat

(4a,7a,12a,29)

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,16)

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,9a,12a,17)

QUAGLIA

56

Quaglia ripiena di luganiga, erbe e albicocca, servita con il suo fondo all'albicocca, mizuna del nostro orto e insalatina di daikon

Caille farcie à la luganiga du Tessin, herbes et abricots, servie avec son jus à l'abricot, mizuna de notre potager et une petite salade de daikon

(3a,4a,6a,7a,9a,10a,12a,22)

MELANZANA

24

Croccante di melanzana e ceci con yogurt di soia, battuto mediterraneo e ketchup alla barbabietola

Croustillant d'aubergine et de pois chiches avec yaourt au soja, tapenade méditerranéenne et ketchup à la betterave

(1a,6a,8a,12a)

DESSERT

PANE & CARAMELLO (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)

TARTUFO NERO ESTIVO

14

Cremoso al cioccolato fondente e tartufo nero estivo, nocciole e gelato alla vaniglia servito con tartufo fresco

Crème au chocolat noir et à la truffe noire d'été, noisettes et glace à la vanille, servie avec de la truffe fraîche

(3a,7a,8a)

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)

PESCA

14

Pesca arrostita e fermentata, spuma e pralinato di mandorla, gelato al wasabi

Pêche rôtie et fermentée, mousse et praliné aux amandes, glace au wasabi

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

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

Spaghetti 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*
21. Coniglio: Ungheria | *Lapin: Hongrie*
22. Quaglia : Francia | *Caille : France*

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. Patinopecten yessoensis – Pacific Northwest (FAO61) | *Pacifique Nord-Ouest*
29. Oncorhynchus mykiss – Svizzera | *Suisse*
30. Ostrea Linnaeus, 1758 – Francia | *France*

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