

DOMENICA
BY FLÄMEL

PIATTI PRINCIPALI

PENNONI · 21



Durum wheat pennoni, trombetta courgettes in a creamy sauce and alla scapece, salted lemon and almonds
Pennoni aus Hartweizen, Trombetta-Zucchini in Sahnesauce und nach „alla scapece“-Art, gesalzene Zitrone und Mandeln
(1a,8a,12a)

PLIN · 30

Glazed raviolo del plin with rabbit filling, served with black summer truffle
Glasierte Raviolo mit Kaninchenfüllung, serviert mit schwarzem Sommertrüffel
(1a,3a,7a,9a,12a,21)

SPAGHETTO · 24

Durum wheat spaghetti, seafood stew and mussels
Spaghetti aus Hartweizen, Meeresfrüchtesud und Miesmuscheln
(1a,2a,4a,9a,12a,14a,26,27)

CECI · 29

Chickpea hummus, seared octopus, and candied kumquats
Kichererbsen-Hummus, kurz angebratener Tintenfisch und kandierte Kumquats
(11a,12a,14a,23)

MANZO - 62

Roasted Swiss beef fillet, served with its jus, fondant potato, and herb-infused whipped butter
Geröstetes Schweizer Rinderfilet, serviert mit eigener Sauce, Fondantkartoffel und mit Kräutern verfeinerter Butter
(7a,9a,12a)

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

INSALATA NIZZARDA · 30

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

GREEK SALAD - 19



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

CONTORNI

SAUTÉED CHARD · 5

Gebratene rote bete

FLAMEL SALAD · 9

FLAMEL - Salat (12b)

ROASTED NEW POTATOES · 5

Gebratene frühkartoffeln

CLASSICI INTERNAZIONALI

TARTARE · 35

Swiss beef tartare, marinated radishes, marinated local yolk and hazelnuts

Schweizer Rindertartar, marinierte Rettiche, mariniertes lokales Eigelb und Haselnüsse
(3a,8a,12a,18)

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)

CAESAR SALAD · 35

Mixed leaf salad, caesar dressing, grilled chicken breast, parmesan shavings and bacon

Gemischter Salat, Caesar-Dressing, gegrillte Hähnchenbrust, Parmesanspäne und Speck
(1a,3a,4a,7a,9a,10a,12a)

FLAMEL TATARE BURGER "SUMMER EDITION" · 38

Home-made Bun, Swiss beef burger, mayonnaise, fresh herbs, and pickled cucumbers. Served with homemade potato chips – Also available cooked

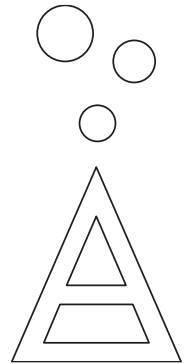
– Gluten free option + CHF 3

Hausgemachtes Bun, Schweizer Rindfleisch-Burger, Mayonnaise, frische Kräuter und eingelegte Gurken.

Serviert mit hausgemachten Kartoffelchips – Auch in gegarter Version erhältlich

– Glutenfreie Variante auf Anfrage erhältlich + CHF 3

(1a,3a,7a,8a,10a,12a)



DESSERT

FRESH FRUIT SALAD · 6

Frischer Obstsalat

VANILLA AFFOGATO · 5

Kaffee & Vanilleeis (3a,7a)

BREAD & CARAMEL (À LA TIRAMISÙ) · 14

Our reinterpretation of Tiramisu: Mascarpone base, lukewarm coffee mousse, caramel bread and caramel ice cream.

Unsere Neuinterpretation des Tiramisu:

Mascarponeboden, lauwarmes Kaffeemousse,

Karamellbrot und Karamelleis (1a,3a,7a,8b)

FRAGOLE & RISO · 14

Rice pudding, vanilla-infused cream, marinated strawberries, ginger ice cream, and shiso

Milchreis, mit Vanille verfeinerte Creme, marinierte Erdbeeren, Ingwereis und Shiso

(7a,12a)

SORBETS AND ICE CREAMS OF OUR PRODUCTION · 8

Sorbets und Eiscreme aus eigener Produktion

(3a,7a,8b)

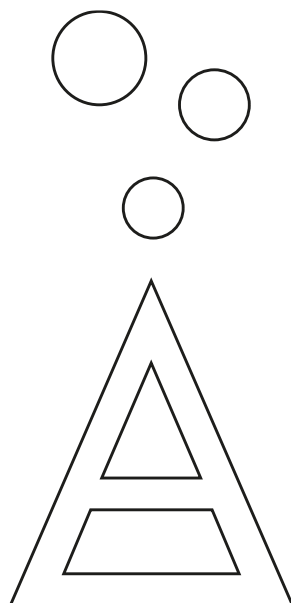


Vegetarian
Vegetarisch



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

 @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. Sulfurdioxide, 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* | Chicken - Cockerel: Switzerland

Species and origin of the fish: *Spezies und Herkunft der Fische:*
23: *Octopus Vulgaris* - Mediterranean Sea and Black Sea (FAO37) | *Mittelmeer und Schwarzes Meer (FAO37)*
24. *Penaeus monodon* - Vietnam
25. Salmon - Norway / *Lachs - Norwegen*
26. *Seriola lalandi* - Netherlands : Denmark | *Niederlande / Dänemark*
27. *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.*