

DOMENICA
BY FLÄMEL

PIATTI PRINCIPALI

PENNONI · 21



Pennoni di grano duro, zucchine trombetta in crema e alla scapece, limone salato e mandorla
Pâtes pennoni au blé dur, courgettes trombetta en crème et à la scapece, citron salé et amandes
(1a,8a,12a)

PLIN · 30

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

SPAGHETTO · 24

Spaghetti di grano duro, guazzetto di mare e cozze
Spaghetti au blé dur, jus de mer et moules
(1a,2a,4a,9a,12a,14a,26,27)

CECI · 29

Hummus di ceci, polpo scottato e kumquat canditi
Houmous de pois chiches, poulpe poêlé et kumquats confits
(11a,12a,14a,23)

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)

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

INSALATA NIZZARDA · 30

Insalata a foglie miste, tonno all'olio, acciughe, pomodorini confit, fagiolini e uova sode
Salade mix, thon à l'huile, anchois, tomates cerises confites, haricots verts et œufs durs
(3a,4a,12a)

GREEK SALAD - 19



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

CONTORNI

BIETE SALTATE · 5

Blettes poêlées

INSALATINA FLAMEL · 9

FLAMEL Salad (12b)

PATATA NOVELLA ARROSTITA · 5

Pommes de terre nouvelles rôties

CLASSICI INTERNAZIONALI

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)

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

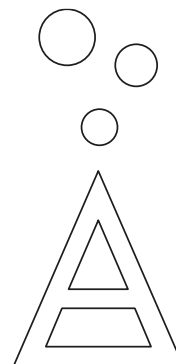
Degustazione di tre formaggi locali, miele bio ticinese e pane ai fichi
Dégustation de trois fromages locaux, de miel biologique du Tessin et de pain aux figues
(1a,7a,8a)

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)

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)



DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA · 6

Salade de fruits frais

AFFOGATO ALLA VANIGLIA · 5

Cafè et glace à la vanille (3a,7a)

PANE E 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)

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)

SORBETTI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE · 8

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

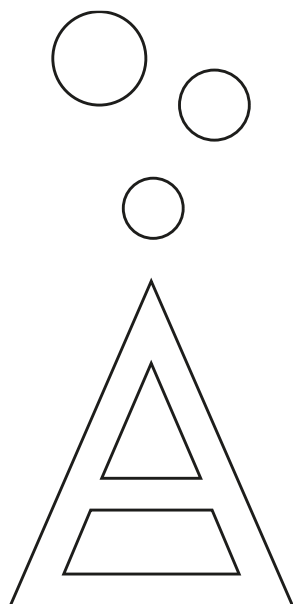


Vegetarian
Végétarien



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*

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

23. *Octopus Vulgaris* - Mar Mediterraneo e Mar Nero (FAO37) | *Mer Méditerranée e Mer Noire*

24. *Penaeus monodon* - Vietnam

25. Salmone: Norvegia / *Saumon : Norvège*

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

27. *Mytilus galloprovincialis* - Mar Mediterraneo (FAO37/34) | *Mer Méditerranée*

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