

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

CARDONCELLO

25

Cardoncello fritto, riduzione al kimchi, miso, pecorino ticinese e limone fermentato
Pleurotes frits, réduction au kimchi, sauce miso, pecorino tessinois et citron fermenté
(1a,3a,6a,7a,12a)

RADICCHIO

19

Radicchio arrostito al caffè, acqua di arachide e pane sfogliato
Chicorée de Trévise rôtie au café, eau d'arachide et pain feuilleté
(1a,3a,5a,7a,8a,9b)

TONNO

28

Sashimi di tonno, salsa Caesar di mare, vongole ed erbe marine
Thon sashimi, sauce César aux fruits de mer, palourdes et herbes marines
(3a,4a,9a,12a,14a,23,26)

ZUCCA

22

Zucca Butternut arrostita con cardamomo, laccata con pralinato di pepi misti e servita con sorbetto di zucca Hokkaido ed il suo brodo
Courge Butternut rôtie à la cardamome, nappée d'un praliné aux poivres mélangés et servie avec un sorbet à la courge Hokkaido et son jus
(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,17)

PRIMI PIATTI

BOTTONI

25

Bottoni di grano saraceno ripieni alla zucca, acqua di parmigiano e olio di liquirizia
Bottoni de pâte fraîche au sarrasin farcis à la courge, eau de parmesan et huile de réglisse
(1a,3a,7a)

RISOTTO

23

Riso Riserva San Massimo mantecato con bieta in crema, il suo fondo, peperoncino e fungo trombetta dei morti
Riz Riserva San Massimo à la crème de bettes, son jus de cuisson, piment et champignons trompette des morts
(7a,9a,12a)

PLIN

30

Raviolo del plin glassato e ripieno di coniglio, servito con barbabietola marinata e in escabeche
Ravioli del plin glacé à la farce de lapin, servi avec des betteraves marinées et en escabèche
(1a,3a,7a,9a,12a,21)

LINGUINE

23

Linguine di grano duro, chutney di lime e cipollotto, katsuobuschi, bottarga e burro alle alghe
Linguine de blé dur, chutney de citron vert et d'oignon nouveau, katsuobuschi, poutargue et beurre aux algues
(1a,4a,7a)

CONCHIGLIONI

28

Conchiglioni con coda di bue alla genovese, spuma aromatizzata alle foglie di mirto del nostro orto e fichi
Pâtes conchiglioni, ragoût fondant de queue de bœuf et d'oignons caramélisés, émulsion au myrte de notre potager, figues
(1a,7a,9a,12a,18)

SECONDI PIATTI

BACCALÀ

38

Baccalà confit e scottato, spuma olandese alle foglie di fico, porro arrostito e mix di erbe fresche

Morue confite et poêlée, mousse hollandaise aux feuilles de figuier, poireau rôti et mélange d'herbes fraîches

(4a,3a,12a,24)

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

Entrecôte di manzo svizzero gratinato alle erbe, il suo fondo con aceto di lampone, cipolla e radicchio marinati

Entrecôte de bœuf suisse gratinée aux herbes, accompagnée de son jus au vinaigre de framboise, oignon et chicorée de Trévise marinés

(1a,7a,12a,17)

ANATRA

47

Petto di anatra scottato servito alla cacciatora con olive, capperi e pomodori in salamoia, patata montata alle erbe e limone

Magret de canard poêlé, servi à la chasseur avec des olives, des câpres et des tomates en saumure, accompagné d'une purée de pommes de terre aux herbes et au citron

(8a,9a,11a,12a,19)

CABBIS

29

Cavolo viola al cartoccio e arrostito, xo vegana, crema di pinoli e mela verde

Chou violet cuit en papillote et rôti, sauce xo végétalienne, crème de pignons de pin et de pomme verte

(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)

CIOCCOLATO

14

Montata soffice di cioccolato al latte, noci pecan pralinate e sabbiate, noci nere e gelato alla mandorla

Mousse légère au chocolat au lait, noix de pécan pralinées et sablées, noix noires et glace à l'amande

(7a,8a,12a)

TORTA DI ROSE

14

Torta di rose servita tiepida, composta di kumquat, gelato alla vaniglia e fichi arrostiti

Brioche roulée italienne servi tiède, compote de kumquats, glace à la vanille et figues rôties

(1a,3a,7a)

PANNA & FIENO

14

Latte aromatizzato al fieno, gelato allo zenzero, spuma al miele e madleine al burro nocciola

Lait aromatisé au foin, glace au gingembre, mousse au miel et madeleines au beurre noisette

(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

35

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,16)

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

38

Bun fatto in casa, tartare 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, tartare 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,17)

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,16)

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. Coda di bue (Bos Taurus): Svizzera | *Queue de bœuf (Bos Taurus): Suisse*
19. Anatra: Francia | *Canard: France*
20. Maiale: Svizzera | *Porc: Suisse*
21. Coniglio: Ungheria | *Lapin: Hongrie*

Specie e provenienza pesci:

Espèces et origine des poissons :

23. Thunnus thynnus – Atlantico/Pacifico FAO 034/077 | *Atlantique /Pacifique FAO 034/077*
24. Gadus macrocephalus – Pacifico nord-occidentale (FAO67) | *Pacifique Nord-Ouest (FAO67)*
25. Seriola lalandi – Olanda/Danimarca | *Pays-Bas/Danemark*
26. Ruditapes Philippinarum – Italia | *Italie*

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