

DOMENICA
BY FLÄMEL

PIATTI PRINCIPALI

LINGUINE · 27

Linguine di semola di grano duro, vongole veraci, lime e olio al prezzemolo

Pâtes Linguine de semoule de blé dur, palourdes, citron vert et huile au persil
(1a,12a,14a,25)

CASERECCIA · 24

Casereccia di pasta fresca, genovese di coda di bue e alloro

Caserecce de pâte fraîche, ragoût fondant de queue de bœuf et d'oignons caramélisés au laurier
(1a,7a,9a,12a,18)

BOTTONI · 25

Bottoni di grano saraceno ripieni alla zucca, acqua di parmigiano e olio di liquirizia

Pâtes Bottoni au sarrasin farcies à la courge, eau de parmesan et huile de réglisse
(1a,3a,7a)

CECI · 29

Hummus di ceci, insalatina di baccala confit e kumquat canditi

Houmous de pois chiches, petite salade de morue confite et kumquats confits
(2a,11a,12a,24)

GUANCIA DI MANZO - 38

Guancia di manzo brasata, patata montata alle erbe e bieta arrostita

Joue de bœuf braisée, pomme de terre montée aux herbes et blette rôtie
(7a,9a,12a,17)

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)

TONNO · 24

Sashimi di tonno, barbabietola marinata e in escabeche, salsa allo yogurt

Sashimi de thon, betterave marinée et à l'escabèche, sauce au yaourt
(4a,7a,9a,12a,23)

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)

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 · 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,19)

FORMAGGI · 22

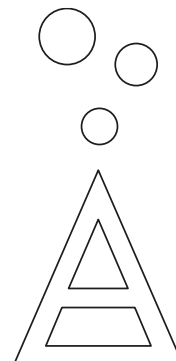
Degustazione di tre formaggi locali, miele bio ticinese e pane ai fichi
Dégustation de trois fromages locaux, de miel biologique du Tessin et de pain aux figues
(1a,7a,8a)

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,19)

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,18)



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)

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)

SORBETTI E GELATI DI NOSTRA

PRODUZIONE · 8

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

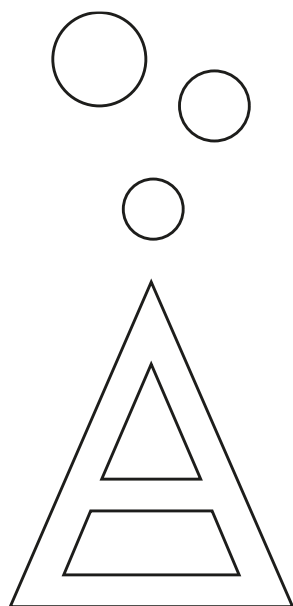


Vegetarian
Végétarien



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

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*:
17. Manzo: Spagna- *Bœuf: Espagne* | 18. Manzo Svizzera - *Boeuf: Suisse* |
19. Pollo Galletto: Svizzera - *Poulet - Coq: Suisse*

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

23. Thunnus thynnus - Oceano Atlantico e Pacifico FAO 034/077 | *Océans Atlantique et Pacifique FAO 034/077*
24. Gadus macrocephalus - Pacific Northwest (FAO67) | *Pacifique Nord-Ouest (FAO67)*
25. 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.*