

TANGO

LUGANO

I NOSTRI VINI

	CHF 10 cl	CHF 75 cl
<i>Bianchi</i>		
CASTELLO, Sauvignon Blanc DOC 2019 Cantina: Castello di Cantone - TICINO <i>Tipo d'uva: Sauvignon Blanc</i>	7.50	52.50
ANTHILLIA, Sicilia DOC 2020 Cantina: Donnafugata - SICILIA <i>Tipo d'uva: Cataratto e altre uve</i>	6.50	45.50
<i>Rosato</i>		
ALLEGRA, Rosato Toscana IGT 2019 Cantina: Casa di Terra - TOSCANA <i>Tipo d'uva: Merlot, Syrah</i>	6.50	45.50
<i>Rossi</i>		
CASTELLO, Merlot del Ticino Doc 2019 Cantina: Castello di Cantone - TICINO <i>Tipo d'uva: Merlot</i>	7.50	52.50
NEGROAMARO POSTA PIANA, Puglia IGP 2019 Cantina: Cantine Paradiso - PUGLIA <i>Tipo d'uva: Negroamaro</i>	6.00	42.00
LENAIA, Toscana IGT 2018 Cantina: Casa di Terra - TOSCANA <i>Tipo d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Malbec</i>	7.00	49.00

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Funghi Porcini

	CHF Kl. Portion	CHF Portion
Crostoni di pane casereccio con petali di funghi porcini freschi trifolati al prezzemolo 🌱 <i>Geröstetes rustikales Brot mit frischen Steinpilzen an Petersilie</i> (1a,5a,7a,3b,11b)		19.50
Insalatina di funghi porcini freschi all'olio EVO, succo di limone e scaglie di grana DOP 🌱 <i>Salat von frischen Steinpilzen an EVO-Olivenöl, Zitronensaft und Grana-Splittern DOP</i> (7a,1b,3b,10b)		22.50
Battuta di manzo ai petali di funghi porcini freschi <i>Rindstartar mit frischen Steinpilzen</i> (1a,3a,4a,7a,10b)	21.00	28.00
Risotto mantecato ai funghi porcini freschi trifolati 🌱 <i>Risotto mit frischen Steinpilzen</i> (7a,9a,12a,1b,3b)		24.50
Paccheri "SELEZIONE OROGIALLO" con tocchetti di pesce spada e funghi porcini trifolati <i>Paccheri "SELEZIONE OROGIALLO" mit Schwertfisch-Streifen und frischen Steinpilzen</i> (1a,3a,5a,7a,12a)		26.00
Chicche del nonno ai funghi porcini trifolati e salsiccia nostrana <i>Kleine Kartoffelgnocchi mit frischen Steinpilzen und Hauswurst</i> (1a,2a,3a,4a,7a,12a,14a,13b)		25.00
Darna di orata scottata ai funghi porcini trifolati su schiacciata di patate 🌱 <i>Goldbrassentranché mit frischen Steinpilzen und zerdrückten Kartoffeln</i> (4a,12a,1b)		29.50
Lombata di agnello in crosta di erbe su letto di patate e funghi porcini saltati 🌱 <i>Lammrücken in Kräuterkruste auf Bratkartoffeln und frischen Steinpilzen</i> (7a,10a,1b,5b,9b)		43.00
PIZZA SOTTOBOSCO con mozzarella di bufala Campana in cottura, prosciutto cotto Rostello e funghi porcini trifolati <i>mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Steinpilzen und Rostello-Schinken</i> (1a,7a,5b)		26.00

🌱 Vegetariano 🌱 Vegano 🚫 Senza Lattosio 🚫 Senza Glutine

Tutti i prezzi sono in CHF | Alle Preise in CHF | Incl. 7.7% IVA | Inkl. 7.7% MwSt