

Menu

MANGIA e BEVI

TANGO

LUGANO

Le specialità del mese di Ottobre

- Crostoni di pane al forno con lardo di Colonnata, castagne e miele 16.50**
Geröstetes Brot mit Collonata-Speck, Kastanien und Honig
Oven roasted rustic bread with Colonnata lard, chestnuts and honey
1a, 8a, 3b, 11b, 13b
- Terrina di selvaggina servita con pan brioche e marmellata di cipolle rosse 24.50**
Wildterrinen, serviert mit Brioche-Brot und Marmelade von roten Zwiebeln
Game meat terrine with brioche bread and red onion chutney
1a, 7a, 3b, 5b, 6b, 10b, 11b
- Vellutata di patate e castagne con pancetta croccante e crostini di pane 12.00**
Kartoffel-Kastanien-Velouté mit knusprigem Speck und Brotcrôutons
Potato and chestnuts creamy soup with crispy pancetta and croutons
1a, 7a, 5b, 9b, 10b, 11b
-  **Tagliatelle all'uovo al ragù al cinghiale 23.50**
Eiernudeln an Wildschweinragout
Egg tagliatelle with wild boar ragout
1a, 7a, 9a, 12b
-   **Risotto al Merlot con taleggio e castagne 21.50**
Risotto an Merlot mit Taleggio-Käse und Kastanien
Risotto with Merlot wine, taleggio and chestnuts
7a, 8a, 1b, 9b, 10b, 12a
- Salmi di capriolo con spätzli, cavolo rosso, castagne e pere al Merlot 27.50**
Rehpfefter mit Spätzli, Rotkraut, Kastanien und Rotweinbirne
Venison stew with dumplings, red cabbage, chestnuts and Merlot-infused pears
1a, 3a, 5a, 7a, 9b, 6b, 12b
-  **Filetto di cervo ai mirtilli con spätzli, cavolo rosso, castagne e pere al Merlot ... 41.00**
Hirschfilet an Heidelbeeren mit Spätzli, Rotkraut, Kastanien und Rotweinbirne
Venison fillet with blueberries, dumplings, red cabbage, chestnuts and Merlot-infused pears
1a, 3a, 5a, 7a, 9b, 6b, 12b
-   **Polpo rosolato su crema di castagne, olive taggiasche e pomodori secchi 29.50**
Gebratener Krake auf Kastaniencreme, Taggiascheoliven und getrockneten Tomaten
Grilled octopus on mashed chestnuts, taggiasche olives and sundried tomatoes
1a, 5a, 7a, 8a, 1b, 3b, 9b, 11b
- Pizza del Cacciatore 26.00**
Pomodoro, mozzarella, salame di cinghiale, funghi chantarelles e rucola selvatica
Tomaten, Mozzarella, Wildschweinsalami, Eierschwämmen und wilde Rauke
Tomato, mozzarella, wild boar salami, chanterelles mushrooms and wild rocket
1a, 7a, 3b, 5b, 6b, 11b, 12b, 13b
-  **Dessert: Vermicelles di castagne con panna e meringhe 9.00**
Maroni-Vermicelles mit Meringues und Rahm
Chestnut vermicelles with meringues and whipped cream
4a, 7a, 9b, 10b, 12b