

Menu









MANGIA e BEVI

TANGO

LUGANO

Le specialita' del mese di Gennaio

porz. piccola / porz.

- Crostoni di pane con burrata Pugliese, alici del Cantabrico e puntarelle fresche** 17.50
Geröstetes Brot mit Rahm-Frischkäse, Cantabrico-Sardellen und Spargelchicorée
Bread croutons with burrata cheese from Puglia, anchovies and fresh chicory
1a,4a,5a,7a,11b
-  **Tartare di salmone con insalatina di carciofi al profumo di arancio** 19.50 / 26.00
Lachstartar mit Artischockensalat an Orangenaroma
Fresh salmon tartare with artichokes salad and orange
4a,10b,11b
-   **Insalatina di arance e puntarelle con scaglie di formaggio dell'Alpe** 12.50
Salat von Orangen und Spargelchicorée mit Alpkäsesplitttern
Talat with orange and chicory with Alp cheese
7a,3b,10b,11b
- Risotto ai cuori di carciofi e bisque di crostacei** 24.50
Risotto mit Artischockenherzen und Krustentier-Bisque
Risotto with artichoke and crustacean bisque
2a,7a,1b
-  **Tagliolini freschi "Selezione ORO GIALLO" con bocconcini di pesce spada e carciofi** 25.50
Frische Tagliolini-Teigwaren "Auswahl Oro Giallo" mit Schwertfisch und Artischockenherzen
Fresh "Orogiallo" noodles with swordfish and artichoke
1a,3a,4a
- Paccheri alla carbonara di speck e carciofi** 23.50
Paccheri-Teigwaren Carbonara mit Speck und Artischocken
Paccheri Carbonara with Speck and artichokes
1a,7a,3b,13b
-  **Cosce di coniglio glassate con carciofi e patate novelle saltate** 29.50
Glasierte Kaninchenkeule mit Artischocken und Bratkartoffeln
Rabbit legs with artichoke and sauteed new potatoes
5a,9a,7b,10b
-  **Filetto di branzino al forno con carciofi trifolatti al profumo di menta** 36.50
Wofsbarschfilet gebraten mit Artischocken an Minze Aroma
Sea bass fillets with sauteed artichokes and mint
4a,7a,11b
-  **Pizza della Merla / "Winter Pizza"** 23.00
Schiacciata con mozzarella, carciofi freschi, olive taggiasche, pomodorini e scaglie di pecorino
Fladenbrot mit Mozzarella, frischen Artischocken, Taggiascheoliven, Cherrytomaten und Schafskäsesplitttern
Flatbread with mozzarella, fresh artichokes, olives, cherry tomatoes and goat cheese shards
1a,7a,3b,5b
-   **Crema brûlée all'arancia** 9.50
Gebrannte Creme an Orangen
Orange Creme brûlée
3a,7a