

Menu

MANGIA e BEVI

TANGO

LUGANO

Le specialita' del mese

porz. picc. / porz.

-  **Crostoni di pane nero con taleggio fuso e funghi porcini** 19.50
Geröstetes Schwarzbrot mit geschmolzenem Taleggio und Steinpilzen
Bread croutons with melted taleggio cheese and porcini
1a,4a,5a,7a,12a,3b,11b
-  **Vellutata di patate e funghi porcini** 14.50
Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen
Creamy potato and porcini soup
7a,9a,1b,10b
-  **Tartare di manzo (CH) con petali di funghi porcini freschi all'olio e limone** 21.00 / 28.00
Rindstatar (CH) mit frischen Steinpilzen an Olivenöl und Zitrone
Beef (CH) tartare with fresh porcini in lemon and oil
3a,4a,7a,10b
- Risotto Carnaroli al ragù di salsiccia e funghi gallinacci** 19.50
Carnaroli-Risotto mit Hauswurstragout und Eierschwämmen
Carnaroli risotto with sausage ragout and chanterelle mushrooms
7a,9a,12a,1b,3b
- Lasagne fatte in casa al ragù di manzo e funghi porcini** 21.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindsragout und Steinpilzen
Home made lasagna with beef ragout and porcini mushrooms
1a,3a,5a,7a,12a
- Ravioli ai funghi porcini e code di gambero scottate** 27.00
Ravioli mit Steinpilzen und sautierten Riesencrevetten
Porcini ravioli with pan fried shrimp
1a,3a,4a,5a,7a,12a,13b
-  **Filetto di ombrina spadellato con funghi porcini trifolati e patate saltate** 37.00
Umberfilet mit Steinpilzen und sautierten Kartoffeln
Panfried croaker fillet with porcini mushrooms and sauteed potatoes
4a,12a
-  **Lombatina di agnello in crosta di pistacchio di Bronte su letto di finferli saltati** 39.00
Lammrückenfilet in Bronte-Pistazienkruste auf sautierten Eierschwämmen
Lamb loin on a Bronte pistachio crust with sauteed chanterelles
7a,8a,10a,3b,5b,9b
- PIZZA SOTTOBOSCO** 29.50
Mozzarella di bufala in cottura, funghi porcini trifolati e prosciutto Rostello
Büffelmozzarella, Steinpilze und Schinkenbraten
Buffalo mozzarella, sauteed porcini and "Rostello" roast ham
1a,7a,5b