

FLÄMEL
PHILOSOPHEAT

Nel nostro menù, il contrasto tra le ricette tradizionali e la modernità del concetto di Flamel è di per sé un esperimento quasi alchemico. Il territorio che ci accoglie, il Canton Ticino, ha il privilegio geografico di essere al centro di due delle migliori tradizioni culinarie del mondo: francese e italiana.

#flamel by Davide Maci

Davide Maci, classe 1980, serissimo e appassionato Chef che non ha paura di spaziare dall'Italia al mondo. La sua dimensione internazionale si declina in tutte le sue creazioni culinarie.

In our menu the contrast between traditional recipes and the modern concept of Flamel is, per se, almost an alchemical experiment. The region welcoming us, the Canton Ticino, has the geographical privilege of being at the center of two of the best culinary traditions of the world: French and Italian.

#flamel by Davide Maci

Class of 1980, Davide Maci is a serious and passionate Chef, not scared of exploring the possibilities of both Italian and international cuisine. The worldly dimension of Davide is declined in all of his creations.

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo & midollo alla brace

Manzo, midollo di vitello, green curry (1a, 3a, 10a)

Lo abbiamo pensato semplice come il suo inventore Giuseppe Cipriani. Ci siamo permessi di sostituire la salsa originale con del green curry. A lato un gustosissimo midollo alla brace.

CHF 28

Vitello & Tonno Tonnato

Vitello, tonno, capperi, katsuobushi, limoni (3a, 4a, 6a, 7a)

Ad accompagnare la salsa tonnata uniamo il gusto mediterraneo delle foglie dei capperi e limoni fermentati passando all'umami del katsuobushi e del miso.

CHF 30

Prosciutto crudo di Piora & Bufala

Crudo, bufala, avocado, lattuga romana (7a)

Due eccellenze del territorio si incontrano, l'avocado e la lattuga vengono condite con vinaigre de Xérès, olio e parmigiano per dare freschezza.

CHF 25

Asparagi

Asparagi, salsa olandese, pompelmo rosa (3a)

Sono diverse le tipologie che la primavera ci regala, delicatamente li serviamo con pompelmo rosa, salsa olandese e foglie di senape del nostro orto.

CHF 20

Uovo del contadino

Uovo, schiuma di parmigiano, funghi, nocciole (3a, 7a, 8a)

Un must del nostro menù, uovo pochè del Piano di Magadino, la cremosità del parmigiano, l'intensità dei funghi e la croccantezza delle nocciole del Piemonte IGP.

CHF 24

STARTERS

Beef Carpaccio Steak & Grilled Bone Marrow

Beef, veal bone marrow, green curry (1a, 3a, 10a)

We made it simple, just like its creator Giuseppe Cipriani. We used green curry instead of the original sauce. With a delicious grilled bone marrow on the side.

CHF 28

Veal & Tuna sauce

Veal, tuna, capers, katsuobushi, lemons (3a, 4a, 6a, 7a)

The tuna sauce is accompanied by the Mediterranean flavor of caper leaves and fermented lemons, with the umami of katsuobushi and miso.

CHF 30

Piora raw ham & Buffalo mozzarella

Raw ham, Buffalo mozzarella, avocado, Romaine lettuce (7a)

Two icons of the terroir meet, the avocado and lettuce are dressed with Xérès vinegar, oil and parmesan to add freshness.

CHF 25

Asparagus

Asparagus, Hollandaise sauce, pink grapefruit (3a)

The spring season offers different varieties, we serve them with a pink grapefruit, Hollandaise sauce and mustard leaves from our garden.

CHF 20

Farmer's egg

Egg, cream of Parmesan cheese, mushrooms, hazelnuts (3a, 7a, 8a)

A must-have on our menu, Piano di Magadino poached egg, the creaminess of Parmesan cheese, the intense flavor of mushrooms and the crunchiness of IGP-certified Piedmont hazelnuts.

CHF 24

PRIMI PIATTI

Ziti alla Genovese

Pastificio Gentile, manzo, cipolla, alloro (1a, 9b)
Un piatto della tradizione napoletana dove la carne e la cipolla bionda si fondono in un ragù molto profondo e intenso. Unico elemento che ci siamo concessi, un pizzico di polvere di alloro.

CHF 25

Tagliolini

Pesto di erbe, vongole, caviale (1a, 3a, 4a, 14a, 9b)
I nostri tagliolini sono preparati con solo tuorli e farina per una pasta al dente, un pesto fresco di erbe li avvolge, vongole e caviale Asetra li impreziosiscono.

CHF 33

Tortelli

Farciti con patate e pecorino romano, salsa di peperoni arrostiti, aioli, moscardino alla brace (1a, 4a, 7a)
La voglia di primavera, sole e mare, ci ha portato a pensare ad un piatto sicuramente mediterraneo. Chiaramente, i tortelli sono rigorosamente chiusi a mano.

CHF 27

Spaghetti al pomodoro

Pomodoro, pomodoro, pomodoro (1a)
Pastificio Oro di Gragnano, passata di datterino ragusano, pomodorini al forno, un filo di olio ligure, niente altro da aggiungere!

CHF 22

Gazpacho verde

Cetrioli, spinaci, avocado, chili verde, lime (1a, 9a)
Un'interpretazione tutta verde del celebre piatto spagnolo; energico, crudo e fresco.

CHF 20

FIRST COURSES

Ziti alla Genovese

"Gentile" Ziti, beef, onion, bay leaves (1a, 9b)
A typically Neapolitan dish in which meat and golden onion make a very intense and rich ragout. We added just one more ingredient, a pinch of bay leaf powder.

CHF 25

Tagliolini

Herb pesto, clams, caviar (1a, 3a, 4a, 14a, 9b)
Our tagliolini are made only from yolks and flour for a perfect "al dente pasta", smothered with a freshly prepared herb pesto and garnished with clams and Asetra caviar.

CHF 33

Tortelli

Filled with potatoes and pecorino Romano cheese, roasted bell peppers sauce, aioli, grilled baby octopus (1a, 4a, 7a)
Desire for spring, sea and sun is what inspired us to come up with this Mediterranean dish. The tortelli are entirely handmade.

CHF 27

Spaghetti with tomato sauce

Tomato, tomato, tomato (1a)
"Oro di Gragnano" pasta makers, Sicilian cherry tomato puree, oven baked cherry tomatoes, a drizzle of olive oil from Liguria, nothing else!

CHF 22

Green Gazpacho

Cucumber, spinach, avocado, green chili, lime (1a, 9a)
An all green interpretation of the famous Spanish dish: vigorous, raw and fresh.

CHF 20

SECONDI PIATTI

Anatra

Anatra, barbabietole, spinaci (9b)

Si dice che la Guascogna sia la terra del piacere, è qui che ha origine questa ricetta, le cosce d'anatra confit, barbabietole fermentate, spinacino fresco del nostro orto.

CHF 36

Vitello

Vitello, burro chiarificato (7a)

Costolette Mllanese Style! Rigorosamente dorata sull'osso nel burro chiarificato.

CHF 40

Skrey Cod

Ceci, salvia, Pil Pil (4a, 9b)

Dai Paesi Baschi prendiamo spunto per salsa Pil Pil, qualche cucchiaino di vellutata di ceci, foglie di salvia, less is more!

CHF 38

Ombrina

Ombrina, zucchine trombetta, piselli, cozze (4a, 14a)

Le zucchine trombetta sono fantastiche, croccanti, aromatiche e le abbiniamo con cozze alla viareggina.

CHF 38

Melanzane alla brace

Melanzana, rabarbaro, shiso

Le melanzane vengono cotte lentamente sulle braci, l'interno morbido si unisce al rabarbaro e alla misticanza con shiso.

CHF 20

MAIN COURSES

Duck

Duck, beetroot, spinach (9b)

It is said that Gascony is the land of pleasure, and that this recipe originated there. Confit duck legs, fermented beetroot, fresh baby spinach from our garden.

CHF 36

Veal

Veal, clarified butter (7a)

Milanese style cutlets! Fried in clarified butter until golden brown, on the bone.

CHF 40

Skrey Cod

Chick peas, sage, Pil Pil (4a, 9b)

Pil Pil sauce from the Basque country, a few spoonfuls of chick pea puree, sage leaves. Less is more!

CHF 38

Umbrine

Umbrine, trumpet zucchini, green peas, mussels (4a, 14a)

Trumpet zucchinis are fantastic, crunchy and aromatic. We serve them up with Viareggio style mussels.

CHF 38

Grilled eggplants

Eggplant, rhubarb, shiso

The eggplants are slowly cooked on the BBQ, the tender pulp is combined with rhubarb and mixed salad leaves with shiso.

CHF 20

Provenienza carni: Svizzera, FAO, Italia, Francia, Olanda

Provenienza pesce: FAO, Italia

Meat origin: Switzerland, FAO, Italy, France, Holland

Fish origin: FAO, Italy

CONTORNI

Collaboriamo con piccoli produttori locali e fondazioni per il mondo vegetale. Vi proponiamo dei contorni freschi e semplici da poter condividere al tavolo.

Patate

Novelle arrostate al burro e timo (7a)

CHF 8

Pomodori

Varietà di pomodori conditi con balsamico, olio e basilico

CHF 8

Biete

Bietoline e barba dei frati all'olio

CHF 8

Carote

Arrostate e glassate in succo di carote, arancio e cumino (7a)

CHF 8

SIDE DISHES

Working in partnership with small local farmers and producers, we offer you fresh and simple side dishes to be shared at the table.

Potatoes

Roast new potatoes with butter and thyme (7a)

CHF 8

Tomatoes

A selection of varieties with balsamic vinegar, olive oil and basil

CHF 8

Chard

Swiss chard and sea beans with olive oil

CHF 8

Carrots

Roasted and glazed with carrot, orange and cumin juice (7a)

CHF 8

DESSERT

Tiramisù

Mascarpone, caffè, panna, uova, savoiardi

(1a, 3a, 7a)

Savoiardi per noi. Voi di che pensiero siete; pan di spagna, biscotti?

CHF 12

Paris Brest

Pasta choux, nocciola, cioccolato fondente, caramello salato, limone (1a, 3a, 7a, 8a)

Se sei un ciclista troverai interessante la storia di questo dolce ...

CHF 15

Crème Brûlée

Crema, lavanda (3a, 7a)

Mentre francesi ed inglesi continuano a contendersi le origini di questa ricetta, noi gustiamola aromatizzata alla lavanda.

CHF 12

Tonka

Fior di latte, fragole, erbe (1a, 3a, 7a)

Un gelato al fior di latte aromatizzato alle fave di tonka, coulis di fragole e basilico, pan di spagna alle erbe.

CHF 15

DESSERT

Tiramisù

Mascarpone, coffee, cream, eggs, savoiardi

(1a, 3a, 7a)

We prefer Savoiardi, what about you? Sponge cake, biscuits?

CHF 12

Paris Brest

Choux pastry, hazelnut, dark chocolate, salted caramel, lemon (1a, 3a, 7a, 8a)

If you are a cyclist you will find the history of this dessert interesting ...

CHF 15

Crème Brûlée

Cream, lavender (3a, 7a)

While the French and English are still contending the origin of this recipe we enjoy it with a lavender flavoring.

CHF 12

Tonka



Fior di latte, strawberries, herbs (1a, 3a, 7a)

A fior di latte ice cream flavored with tonka beans, strawberry and basil coulis, sponge cake with herbs.

CHF 15

TABELLA ALLERGENI

TABLE OF ALLERGENS

Contiene Contient Enthält Contiene		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Grano, Orzo, Avena, Mais, Glutine, Farina, Semola di grano duro, Cereali, Grano	1b	 Cereali, Grano, Orzo, Avena, Mais, Glutine, Farina, Semola di grano duro, Cereali, Grano
2a	 Uova, Tuorlo, Albumi, Uova	2b	 Uova, Tuorlo, Albumi, Uova
3a	 Pesce, Salmone, Trota, Sgomi	3b	 Pesce, Salmone, Trota, Sgomi
4a	 Crostacei, Aragoste, Granchi, Scampi	4b	 Crostacei, Aragoste, Granchi, Scampi
5a	 Molluschi, Cozze, Ostre, Seppie, Calamari	5b	 Molluschi, Cozze, Ostre, Seppie, Calamari
6a	 Noci, Arachidi, Mandorle, Pistacchi, Noccioli	6b	 Noci, Arachidi, Mandorle, Pistacchi, Noccioli
7a	 Latte, latticini, Yogurt, Formaggio, Mantecca, Burro, Panna	7b	 Latte, latticini, Yogurt, Formaggio, Mantecca, Burro, Panna
8a	 Frutta a guscio, semi, Frutti a seccatura, semi dei fruttiferi, Noci, semi di semi, semi	8b	 Frutta a guscio, semi, Frutti a seccatura, semi dei fruttiferi, Noci, semi di semi, semi
9a	 Zolfo, Solfati, Solfuro, Solfiti	9b	 Zolfo, Solfati, Solfuro, Solfiti
10a	 Alcolici, Alcolici, Vini, Birra	10b	 Alcolici, Alcolici, Vini, Birra
11a	 Glutine, Orzo, Avena, Malt, Maltine	11b	 Glutine, Orzo, Avena, Malt, Maltine
12a	 Additivi artificiali, dolcificanti, edulcoranti, dolcificanti, edulcoranti, dolcificanti, edulcoranti	12b	 Additivi artificiali, dolcificanti, edulcoranti, dolcificanti, edulcoranti, dolcificanti, edulcoranti
13a	 Lupini, Lupini, Lupini, Lupini	13b	 Lupini, Lupini, Lupini, Lupini
14a	 Senape, Senape, Senape, Senape	14b	 Senape, Senape, Senape, Senape