

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

SWISS BEEF & HASSELBACK POTATOES

Filetto di manzo svizzero, midollo di manzo, patate, crème fraîche (1a, 7a)

Serviamo la nostra battuta di manzo svizzero su un gustosissimo e fondente midollo alla brace.

34.-

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.

30.-

PROSCIUTTO DELLA TUSCIA E FICHI

Fiocco di prosciutto della "Tuscia", fichi, kefir, cannelés (1a, 3a, 7a)

Provate ad alternare la sapidità delle fette di prosciutto con i fichi marinati nel vino rosso e il kefir alle foglie di fico e terminate con il tocco dolce dei cannelés.

25.-

VINTAGE COCKTAIL

Gamberi, salsa rosa, lattuga (2a, 3a)

Un balzo negli anni 80 con un twist contemporaneo, Gamberi rossi e rosa crudi, mazzancolla al vapore. Salsa rosa, lattuga del nostro orto, polvere di arancio.

30.-

SUMMER

Cucurbitacee, pomodori, avocado, lamponi (3a, 7a)

Gazpacho verde, meloni marinati, gelato al peperone rosso; un piatto crudo, fresco ed energetico.

24.-

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.

24.-

STARTERS

SWISS BEEF & HASSELBACK POTATOES

Swiss beef fillet, beef marrow, potatoes, crème fraîche (1a, 7a)

Our Swiss beef tartare is served on delicious and creamy grilled marrow.

34.-

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.

30.-

TUSCIA HAM AND GIFS

Raw ham from "Tuscia", figs, kefir, cannelés (1a, 3a, 7a)

Enjoy the contrast of savory ham with figs marinated in wine and fig leaf kefir, all completed with the sweetness of cannelés.

25.-

VINTAGE COCKTAIL

Prawns, pink sauce, lettuce (2a, 3a)

Back to the 80s but with a modern twist. Raw red and pink prawns, steamed shrimps. Pink sauce, garden lettuce, orange powder.

30.-

SUMMER

Squash, tomatoes, avocado, raspberries (3a, 7a)

Green gazpacho, marinated melons, red bell pepper ice cream. A fresh and invigorating raw dish.

24.-

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.

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.

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.

33.-

BOTTONI

Pasta all'uovo svizzero, patate, moscardino, peperoni (1a, 4a)

La voglia di estate, sole e mare, ci ha portato a pensare ad un piatto sicuramente mediterraneo. Farciti con patate, crema di peperoni rossi arrostiti, salsa aioli e moscardino alla brace. Chiaramente, i bottoni sono chiusi a mano.

26.-

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!

22.-

ROMA

Pasta all'uovo, guanciale, pecorino romano, gamberi di Mazara (1a, 2a, 3a, 7a)

Tonnarelli saltati nel guanciale laziale, grattugiata di pecorinoromano 20 mesi crosta nera, gamberi rossi di Mazara, tocco di lime finale.

28.-

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.

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.

33.-

BOTTONI

Swiss egg pasta, potatoes, baby octopus, peppers (1a, 4a)

Desire for summer, sea and sun is what inspired us to come up with this Mediterranean dish. Filled with potatoes and pecorino Romano cheese, roasted bell peppers sauce, aioli, grilled baby octopus. The Bottoni are entirely handmade.

26.-

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!

22.-

ROMA

Egg pasta, pork cheek lard, Pecorino Romano cheese, Mazara red prawns (1a, 2a, 3a, 7a)

Tonnarelli sautéed in pork cheek lard from the Lazio region, a sprinkle of grated Pecorino Romano Black Crust aged 20 months, Mazara red prawns, a hint of lime.

28.-

SECONDI PIATTI

ANATRA

Cosce di anatra, barbabietole, kimchi, lattuga (9b)

Si dice che la Guascogna sia la terra del piacere; è qui che ha origine questa ricetta. Gli abbiniamo barbabietole marinate ed un tocco spicy di kimchi.

36.-

COSTOLETTA DI VITELLO

Vitello, funghi, scalogno affumicato (7a)

250 g di costoletta di vitello rosa "Peter's Farm" arrostita nel burro e rosmarino, funghi leggermente scottati, crema di scalogni affumicati.

44.-

FISH & CHIPS

Merluzzo, salsa Pil Pil, patate, marinata al lampone (1a, 4a)

Una nostra interpretazione di un grande classico dei gastropub inglesi; una panatura croccante, salsa Pil Pil, chips di patate, marinata ai lamponi.

38.-

OMBRINA

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

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

38.-

MELANZANA ALLA BRACE

Melanzana, rabarbaro, shiso

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

20.-

MAIN COURSES

DUCK

Duck legs, beetroot, kimchi, lattuce (9b)

It is said that Gascony is a land of pleasure, and that is where this recipe originated. We serve it up with marinated beetroot and a spicy touch of kimchi.

36.-

VEAL CUTLET

Veal, mushrooms, smoked shallot (7a)

"Peter's Farm" rose veal cutlet (250 g) sautéed in butter and rosemary, lightly seared mushrooms, smoked shallot cream.

44.-

FISH & CHIPS

Cod, PilPil sauce, potatoes, raspberry marinade (1a, 4a)

Our interpretation of an English pub classic; crispy batter, PilPil sauce, potato chips, raspberry marinade.

38.-

UMBRINE

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

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

38.-

GRILLED EGGPLANT

Eggplant, rhubarb, shiso

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

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)

8.-

POMODORI

Varietà di pomodori conditi con balsamico, olio e basilico

8.-

FAGIOLINI

Insalata di fagiolini, taccole, fagioli

8.-

CAROTE

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

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)

8.-

TOMATOES

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

8.-

GREEN BEANS

Salad of green beans, snow peas, beans

8.-

CARROTS

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

8.-

DESSERT

VINTAGE COPPA GELATO

Gelato alla vaniglia, albicocche, crumble al grano saraceno, pralinato alla zucca, meringhe (1a, 3a, 7a)

Le coppe gelato sembrano appartenere al passato! Il nostro pasticciere ha voluto interpretarla così.

15.-

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 ...

15.-

CRÈME BRÛLÉE

Crema, lavanda (7a, lactose free)

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

15.-

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.

15.-

Hai particolari intolleranze?

Abbiamo dei dessert anche per te.

DESSERT

VINTAGE ICE CREAM CUP

Vanilla ice cream, apricots, buckwheat crumble, pumpkin praline, meringue (1a, 3a, 7a)

The ice cream cup harkens to the past. This is our chef's interpretation of it!

15.-

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 ...

15.-

CRÈME BRÛLÉE

Cream, lavender (7a lactose free)

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

15.-

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.

15.-

Do you have particular intolerances?

We have desserts for you too.