

FLÄMEL
PHILOSOPHEAT

La lista cocktail che vi presentiamo vuole mostrare la forza e l'eleganza di un **manufatto artigianale**, vuole farvi conoscere i sapori svizzeri in modo indipendente, attraverso **miscele confortevoli, vibranti, fresche e tonificanti**.

Ci siamo veramente divertiti nel cercare di raggiungere l'impossibile equilibrio perfetto tra i prodotti locali e le spezie dal mondo. Speriamo, quindi, che anche voi possiate entusiasmarvi e godere dei drink del Flamel.

NICOLÒ - MASSIMO - GIANLUCA

SMALL BITES

DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 22.00

CUCURBITACEE – 12.-
Angurie e meloni speziati

FICO – 18.-
Fichi al vino rosso, kefir alle foglie di fico, culatello, canneles

80' STILE – 12.-
Flamel cocktail di gamberi

WRAP – 16.-
Carta riso, tartare di ombrina, verdure, escabeche di carote

BAR SANDWICH

DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 22.00

BURGER – 25.-
Hamburger di manzo, salsa romesco, composta di cipolla rossa, lattuga, formaggio di capra (1a, 7a, 8a)

FLAMEL CLUB SANDWICH – 27.-
Petto di pollo arrostito, pomodori confit, bacon, lattuga, maionese (1a, 3a)

LOBSTER ROLL – 32.-
Astice, lattuga, salsa olandese, cetrioli fermentati

FLÄMEL

**COCKTAIL
MENU**

DEGUSTAZIONE COCKTAIL

Vuoi conoscere lo **stile del Flamel**? Oppure vuoi conoscere le **novità**?
Il modo migliore è ordinare il **menù degustazione**; lasciati guidare dalle nostre mani.

ps: i nostri drink hanno tutti un **volume alcolico contenuto** perché prima di tutto vogliamo sempre valorizzare il sapore degli ingredienti.



Menù 3 corse dose totale servita 210 ml.
Parte alcolica media 13 % Vol
CHF 28.-



Menù 5 corse dose totale servita 350 ml.
Parte alcolica media 13 % Vol
CHF 40.-

APERITIVO

Quando si parla di aperitivo viene in mente l'Italia; è un connubio molto forte, che spesso rischia di togliere libertà di espressione. Dobbiamo per questo ringraziare la Svizzera, perché ci ha dato gli stimoli ed i sapori per concepire **aperitivi fuori dagli schemi**, senza, per questo, togliere l'**ingrediente principale** per questo segmento di drink: il **bitter**.

APERITIVO DI MAMMA (7% Vol) – 15.-

FORMULA: BITTER, PEPPERONE FRIGGITELLO, MANDARINO VERDE, TÈ MILKY OOLONG

*Il rosso del bitter, il verde del peperone e la parte idealmente bianca di un tè semi fermentato danno, come per magia, un drink capace di **farci staccare dalla giornata di lavoro con un aroma confortevole**.*

TONKA E MARTINAZZI (9% Vol) – 15.-

FORMULA: BITTER, FAVE DI TONKA, TÈ NERO SRI LANKA

*Abbiamo imparato ad apprezzare le fave di Tonka mangiando le creme brûlè di chef Davide. La loro intensità, miscelata alla forza del bitter ed al dolce - amaro del tè, infuso per 24h, ci danno un **aperitivo d'altri tempi**, con un piglio moderno.*

HOUSE SPRITZ – 15.-

FORMULA: FLAMEL HOUSE BITTER, PROSECCO

*Abbiamo pensato ad un **bitter agrumato al naso, vibrante, con note finali amare**. L'assenzio locale, la genziana delle Alpi e l'arancia amara del Mediterraneo sono la base amaricante mentre il pompelmo rosa dà al nostro bitter sensazioni fresche ed agrumate. Serviamo **il nostro spritz** senza l'aggiunta di Seltz con una piccola scaglia di ghiaccio.*

TIMO TONICO (5% Vol) – 16.-

FORMULA: FLAMEL HOUSE BITTER, TIMO, MIELE, CALENDULA, FLAMEL ABSINTH

*Un nuovo massaggio all'aperitivo: non troppo amaro e distensivo. Bitter e assenzio della casa danno vigore a questa **lozione che sa di montagna**. Ne uscirete sicuramente rigenerati!*

VER, MUT & MR PORRO (17.5% Vol) – 16.-

FORMULA: VERMOUTH DRY E BIANCO, PORRO E HOMEMADE MINT & CACAO SPIRIT

*Sinceramente, che il cacao andasse d'accordo con il vermouth lo sapevamo; con il vermouth dry, forse, è un po' meno scontato! La menta sul finale rinfresca **e devi fare un altro sorso**...una vera fregatura. Ma poi i porri? Ebbene sì, con il vermouth dry vanno a braccetto!*

98% SWISS

Il **98** è il numero che ci sta accompagnando durante il nostro viaggio. Il numero 98 ci aiuta a non dimenticare il nostro obiettivo dell'aver il **prodotto svizzero** al centro del nostro progetto. Ovviamente sappiamo di non riuscirci sempre perché l'impossibile **ricerca della perfezione** a volte prevale, ma sappiamo di andarci sempre molto vicini.

THE BARBAFORTE CUP (13.5% Vol) – 15.-

FORMULA: RAFANO, LYCHEE, VERMOUTH DRY E HOMEMADE BRITISH GIN

*Definire esattamente che cos'è una "cup" non è cosa scontata. A parere nostro le "cup" sono **parenti dei punch** senza la parte citrica e serviti in una chiave estiva. La freschezza del gin del Flamel, abbinato a lychee e rafano, sono un buon esempio di cup o cap?!*

100% PAESÀ (13% Vol) – 17.-

FORMULA: HOMEMADE ABSINTH, POLLINE, ORIGANO, LIME

*Non si poteva non rendere onore al principe dei prodotti alcolici svizzeri. L'assenzio. Un sapore che, elegantemente, sta a cavallo tra le **Alpi** ed il **Mediterraneo**. Un prodotto magico che dà sempre aiuto i bartender nel poter dare tocchi di **freschezza** ed **intensità** ai drink. Un consiglio: fate un giro nella valle dell'assenzio, è meravigliosa!*

APPLE FARM (10% Vol) – 16.-

FORMULA: GRAPPA CH53, HOMEMADE CACAO&MINT SPIRIT, MELA, VERBENA E AMARO GENEROSO

*Ogni settimana spremiamo chili e chili di mele, così abbiamo voluto costruirci un nuovo drink attorno. Ci siamo lasciati ispirare dai **monti che circondano il nostro lago**: ai piedi del monte San Giorgio producono grappe da urlo, dal Bisbino prendiamo verbena e menta, qualche goccia di amaro dal Monte Generoso a completare.*

RENATO CAROTONE (10% Vol) – 16.-

FORMULA: HOMEMADE CHOCOLATE MALT SPIRIT, FLAMEL ABSINTH, CAROTA VIOLA, ACQUA DI COCCO E ALLORO

*Siamo alla costante ricerca di **nuovi gusti e aromi**, questo malto Chocolate ci ha veramente sorpreso. Carota viola e acqua di cocco sono ottimi compagni, ma è con i **freschi profumi boschivi** di assenzio e alloro che questo drink trova il suo personalissimo equilibrio.*

THE MARTINO CUP (11.7% Vol) – 15.-

FORMULA: LEMONGRASS, POMPELMO ROSA, CAMOMILLA E HOMEMADE BRITISH GIN

*Conoscere persone come Martino è utile per riportarci in una dimensione umana. Il suo garden è splendido, frutto di tanto lavoro, tanta passione ed al contempo una sorta di **spregiudicata** e sempre più **rara leggerezza**. W il Bisbino!*

VEGGIE SWISS & KOMBUCHA

Oltre ad **aromatizzare tutti gli spirits** della nostra cocktail list tramite processo di ri-distillazione, nel nostro piccolo cocktail lab lavoriamo tutte le **materie prime fresche** e **produciamo** squisite e salutari **Kombucha**.

BUONO E FICO (14.8% Vol) – 16.-

FORMULA: HOMEMADE BRITISH GIN, FOGLIE DI FICO, LIME, CIPRESSO E LATTE KEFIR (CHIARIFICATO)

*Le foglie di fico vengono raccolte a metà ottobre. Con le foglie ancora fresche produciamo un fantastico **sciropo** al quale vengono aggiunti gli altri ingredienti, compreso il latte di kefir, elemento che ci aiuterà a ricordare il latte naturalmente presente nelle foglie. **Elixir rinfrescante**.*

FUMO E CACAO (11% Vol) – 15.-

FORMULA: KOMBUCHA DI SENCHA TEA & FINOCCHIETTO, LIME, HOMEMADE CACAO SPIRIT E VANIGLIA

*Che dire: cacao e vaniglia, un **grande classico**! Ma l'hai mai provato con una kombucha di finocchietto fresco?*

BALSAM HILL (11% Vol) – 15.-

FORMULA: LAPSANG SOUCHONG KOMBUCHA, HOMEMADE BRITISH GIN, DRY VERMOUTH, EUCALIPTO E LEGNO DI CEDRO

*L'**aroma affumicato** del nostro kombucha al Lapsang Souchong è veramente intrigante, le **note balsamiche** del nostro British gin, foglie di eucalipto e legno di cedro saranno invece una **piacevole carezza**.*

LUGANO JAZZ (10% Vol) – 15.-

FORMULA: HOMEMADE MUNICH MALT SPIRIT, PEATED SINGLE MALT SWISS, SWISS WHISKY, KOMBUCHA AI FIORI DI CAMOMILLA, PERA E ROSMARINO

*Il **piccolo Lab** al secondo piano è **sempre in fermento**: ed ecco qui un nuovissimo kombucha ai fiori di camomilla! Distillato di malto e whisky torbato da vero gentleman, pera e rosmarino per un tocco sbarazzino.*

PASSIONE ESPRESSA (12% Vol) – 15.-

FORMULA: COFFEE KOMBUCHA, HOMEMADE PASSION BERRY SPIRIT, HOMEMADE HIMALAYAN GIN, CEDRO

*Come ogni cocktail bar che si rispetti, non potevamo tirarci indietro dal proporvi la nostra idea di **Espresso Martini**: il nostro Himalayan gin con le sue note di cardamomo nero ben si sposa col caffè, che abbiamo trasformato in una gustosissima kombucha. Ri-distilliamo in alcol le bacche della passione per regalare un intenso aroma esotico. Buon viaggio!*

COMBINATI

I combinati, per i non addetti al lavoro, sono quei drink dove il **distillato** è abbinato ad una **soda**. Con un mix di tecnica e spensieratezza, vi proponiamo cinque combinati dove lo spirito è ri-distillato in casa. Dal gin all'assenzio, dallo spirito di malto al distillato di cacao e menta, sino al distillato di aglio nero e jalapeno. Vi proponiamo alcune **miscele autenticamente artigianali** tutte servite con una parte alcolica e due di soda.

GIN & TONIC (15.5% Vol) – 15.-

Indian: *doppia dose di ginepro, deciso, fresco, esuberante.*

British: *limone e cardamomo verde, freschissimo.*

Himalaya: *rotondo, speziato, con leggera nota affumicata.*

MALT & COLA (13.5% Vol) – 15.-

*Quando si parla di malto la mente va subito al whisky, è ovvio! Le persone con qualche anno in più sulle spalle si ricordano che, negli anni '80, prima dell'arrivo prepotente del rum, whisky e cola era un mix molto apprezzato nei club; e così, volendo fare un tuffo nel passato, vi proponiamo questo combinato, realizzato con un **distillato artigianale** al malto senza invecchiamento.*

ABSINTH & MANDARIN SODA (18.5% Vol) – 17.-

*Presentarsi in modo elegante e spontaneo, portando con sé, con grande disinvoltura, gli **aromi** del **mare** e delle **Alpi**; questo è l'Assenzio, semplicemente miscelato con un soft drink che ci riporta nel Mediterraneo.*

AFTER EIGHT & TONIC WATER (13.5% Vol) – 17.-

*Springmint e fave di cacao del Venezuela. La parte rotonda della fava di cacao, la freschezza della menta, la bolla e l'amaro della tonica. Un vero combinato! **Sincero, dritto, schietto**, che non stanca mai. Non sappiamo dirvi il perché, ma ricorda molto lo stile dei **drink dei paesi scandinavi**. Come gli altri combinati, viene servito con una parte di distillato e due di soda.*

BLACK GARLIC-JALAPENO & GINGER BEER (13.5% Vol) – 17.-

*L'ultimo drink del nostro capitolo è sicuramente quello più **fantasioso** ed **estroverso** e, certamente, quello più **curioso**. Distilliamo l'aglio nero ed i peperoncini jalapeno. Il risultato? Un distillato complesso, fresco, profondo con una nota piccante molto leggera. Un Moscow Mule in puro stile messicano. Da provare!*

SWISS ABSINTHE SOUR

Un **mondo incredibile, potente** ed **avvolgente**, capace di avvicinare le persone e di tonificarne lo spirito. L'assenzio abbraccia le Alpi ed i sapori più marini con estrema disinvoltura, una dote più unica che rara.

Scegli il tuo assenzio preferito e assaggialo nel nostro ABSINTH SOUR.

Absinth Sour: Assenzio, limone, zucchero e albumina (3a)

Flamel Blanche (55% Vol) – 15.-

Fresco, semi di finocchio, anice.

La Clandestine (53% Vol) – 17.-

Liquirizia, fresco, godereccio.

La Capricieuse (72% Vol) – 18.-

Fresco, radici, liquirizia.

Angelique Fee Verte (68% Vol) – 17.-

Latte, erba di campo, intenso ed avvolgente.

Boston Butterfly 1902 (65% Vol) – 17.-

Secco, fieno, liquirizia.

Douplais Vintage Cut (65% Vol) – 25.-

Camomilla, latte, alpino.

Marilyn Manson (66% Vol) – 17.-

Alpino, fresco, leggero.

Brut d'Alambique (81% Vol) – 20.-

Austero, fresco, radici, importante.

SWISS WHISKY

Poter proporre un'intera pagina di whisky provenienti dalla Svizzera è per noi motivo di orgoglio, di gioia e dobbiamo essere onesti anche di sorpresa; sì perché i **whisky nostrani** sono tutti da assaporare, da bere ogni giorno, scoprendone sempre **aromi differenti**.

Dose di servizio: 40 ml

7 Seals Single Malt - Port Wood Finish (46% Vol) – 10.-

Naso rotondo, morbido, vellutato, al palato è pulito, secco, deciso con finale lungo.

7 Seals Single Malt - Sherry Wood Finish (46% Vol) – 10.-

Al naso è secco con una leggera nota acetica, al palato è morbido con frutta secca, spezie natalizie con finale agrumato.

7 Seals Smoky Single Malt - Port Wood Finish (46% Vol) – 10.-

Al naso note di Mezcal leggermente affumicato, al palato è fresco, bianco, sapido, dal corpo leggero con finale agrumato.

Langatun Single Malt - Sherry & Chardonnay Wood (40% Vol) – 10.-

Naso fruttato, con forti sentori di mela e pera, dal corpo leggero con finale pulito ed elegante.

Langatun Smoky Single Malt- Red Wine Wood (40% Vol) – 10.-

Naso classico ed elegante, palato sentori di malto con finale leggermente fruttato.

Langatun Winter Wedding - Chardonnay, Sherry & Red Wine Wood (46% Vol) – 13.-

Elegante con note di frutta rossa al naso, corpo leggero, perfetto per il pomeriggio.

7 Seals Single Malt - Port Wood Finish Cask Proof (58.7% Vol) – 14.-

Complesse sfumature al naso, frutta secca e miele al palato con finale speziato e lungo.

7 Seal Smoky Single Malt - Double Wood Finish Cask Proof (58.7% Vol) – 14.-

Vivace, spumeggiante con leggera nota di fumo al naso, palato affumicato, miele, spezie, pulito ed elegante con finale lungo.

Langatun Single Malt Sherry & Chardonnay Wood Cask Proof (59.7% Vol) – 15.-

Note tostate e di kirsch al naso, palato esplosivo con note vegetali, finale lungo e pulito.

SWISS WHISKY

Langatun Smoky Single Malt - Red Wine Wood Cask Proof (59.7% Vol) – 16.-

Fresco ed elegante con note di miele al naso, al palato è tostato con note di frutta, finale piacevolmente amaro.

Matter Spirits Rye Single Malt. Edition n°5 (50.2% Vol) – 15.-

Naso profondo, austero, aromatico, al palato è intenso, con note di malto, miele e pane fresco.

Matter Spirit Corn Single Malt. (mais, segale) Edition n°3 (46% Vol) – 15.-

Naso delicato e fruttato, in bocca è deciso ed equilibrato con note tropicali.

Matter Spirit Blended (segale, orzo, mais) Edition n°7 (46.5% Vol) – 15.-

Naso rotondo, note di fiori e miele, al palato è equilibrato e deciso con finale asciutto.

Old River Swiss Barrique Cask 7 y. (45% Vol) – 14.-

Naso elegante, classico e leggermente fruttato, al palato è potente, note di rovere leggermente tostato.

Old River Amarone Single Cask 7 y. (46% Vol) – 18.-

Al naso è elegante e austero, note di frutta matura al palato con finale asciutto e pungente.

Johnett 2011 Single Malt - Cabernet Sauvignon (49.6% Vol) – 22.-

Naso rotondo con palato elegante e finale "vinoso".

Johnett 2009 Cask 119 Single Malt - Panama Rum (45.2% Vol) – 22.-

Naso fresco, palato pungente e secco con finale asciutto.

Johnett 2011 Cask 123 Single Malt - Caroni Rum (47% Vol) – 22.-

Naso austero, miele millefiori con finale aromatico.

Johnett 2011 Cask 83 Single Malt - Pinot Noir (64.1% Vol) – 22.-

Naso cremoso, in bocca è esplosivo ed equilibrato con finale lungo.

SWISS GIN

Siamo lieti di presentarvi un intero capitolo dedicato ai **Gin svizzeri**. Oltre alla selezione proveniente da tutto il territorio elvetico vi proponiamo **tre gin di nostra produzione**, creati con alcol di grano naturale 100 % svizzero ri-distillato sottovuoto a bassa temperatura.

HOMEMADE FROM FLAMEL LAB

British (41% Vol) – 15.-

Naso intenso fresco, profondo, note di limone e cardamomo verde con finale asciutto.

Indian (41% Vol) – 15.-

Doppio ginepro! Note calde di macis e spezie. Puro stile coloniale!

Himalaya (41% Vol) – 15.-

Al naso rotondo ed elegante, al palato spallato, leggere note balsamiche ed affumicate.

HOMEMADE FROM SWITZERLAND

Tschin (40% Vol) – 20.-

Naso fruttato e pungente, al palato aromatico e intenso.

Nginus (42% Vol) – 18.-

Note spiccate di ginepro al naso, al palato è sapido pulito con note calde.

Ojo de Agua (43% Vol) – 18.-

Naso fresco con sentori di radici, al palato note balsamiche con Vetiver, Iris ed Elicriso.

1948 (48% Vol) – 16.-

London dry classico, intenso, note di ginepro, spezie e radici.

Studer (42.4% Vol) – 16.-

Naso dolce, piante aromatiche, leggere note di pepe.

Morris (47% Vol) – 16.-

Al naso è balsamico, fresco e pulito, al palato è caldo con note di miele.

Breil Pur (45% Vol) – 19.-

Note di ginepro, strutturato e potente, finale lungo.

Gingo (43% Vol) – 17.-

Spiccate note speziate, pulito, intenso.

Bisbino (40% Vol) – 20.-

Note erbacee e di campo, finale pulito.

Xellent (40% Vol) – 18.-

Leggere note alpine e floreali. Finale lungo con nota di spezie.

Turicum (41.5% Vol) – 16.-

Marino e fresco al naso, ginepro e agrumi, con finale lungo leggermente amaro.

Old Tom Basilisk (40% Vol) – 25.-

Naso pulito e fresco, note di radici, al palato è morbido e avvolgente con un finale pulito. Leggermente ambrato.