

FLÄMEL

INSALATE E ANTIPASTI

GAMBERI

Gamberi spadellati, mango, escabeche di carote, foglie dall'orto 28.-

CAESAR

Lattuga romana, petto di pollo, parmigiano, salsa caesar, crostini 26.-

TONNO

Tonno all'olio homemade, pomodori, lattuga, limone fermentato 25.-

CRUDO & BUFALA

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, avocado, dressing al parmigiano 25.-

CAPRESE

Insalate di pomodori, basilico, mozzarella di bufala 20.-

TARTARE

Battuta di manzo, capperi, acciughe, limone, cetrioli 32.-

PRAWNS

Sautéed prawns, mango, carrot escabeche, garden greens 28.-

CAESAR

Romaine lettuce, chicken breast, Parmesan cheese, Caesar dressing, croutons 26.-

TUNA

Homemade tuna in olive oil, tomatoes, lettuce, fermented lemon 25.-

RAW HAM & BUFFALO MOZZARELLA

Raw ham, buffalo mozzarella, avocado, Parmesan vinaigrette 25.-

CAPRESE

Tomatoes, basil, buffalo mozzarella 20.-

TARTARE

Beef tartare, capers, anchovies, lemon, cucumbers 32.-

SALAD AND STARTERS

BURGER & SANDWICH

FLAMEL CLUB SANDWICH

Petto di pollo arrostito, pomodori confit, bacon, lattuga, maionese 27.-

BURGER

Hamburger di marango, salsa romesco, composta di cipolla rossa, lattuga, formaggio di capra 25.-

LOBSTER ROLL

Astice, salsa olandese, cetrioli fermentati, limone, lattuga 32.-

FLAMEL CLUB SANDWICH

Chicken breast, tomatoes confit, bacon, mayonnaise 27.-

BURGER

Marango burger, Romesco sauce, red onion compote, lattuce, goat cheese 25.-

LOBSTER ROLL

Lobster, Hollandaise sauce, pickled cucumbers, lemon, lattuce 32.-

PASTA

FUSILLI

Fusilli, pesto di basilico, mandorle, stracciatella di bufala 20.-

FUSILLI

Fusilli, basil pesto, almond, buffalo stracciatella 20.-

HOME MADE RAVIOLI

Ravioli farciti di baccalà mantecato, patate, limone, erbe 25.-

HOME MADE RAVIOLI

Ravioli filled with creamed cod, potatoes, lemon, herbs 25.-

MEAT LOVERS

BEEF

150 g di Rib Eye arrostita alle erbe 45.-

BEEF

150 g beef Rib Eye roast with herbs 45.-

BIANCOSTATO

Biancostato di manzo a cottura lenta, salsa verde 38.-

BEEF STEAK

Slow-cooked beef steak, green sauce 38.-

Le nostre carni sono sempre servite con verdure e patate

All our meat is served with potatoes and vegetables of the day

PESCATO DEL GIORNO CATCH OF THE DAY

Ogni giorno proponiamo secondo il mercato un trancio di pesce alla griglia accompagnato da verdure di stagione e riso pilaf 38.-

Grilled catch of the day served with seasonal vegetables and rice pilaf 38.-

FLÄMEL

La **Mixology** si avvicina al mondo della cucina gourmet con proposte capaci di sorprendere ed entusiasmare anche i palati più raffinati. Tutti i nostri cocktail sono prodotti in casa nel nostro LAB secondo il principio del **98% Swiss**; 98 è la percentuale dei prodotti svizzeri che vengono utilizzati. Soltanto 2 è la percentuale degli ingredienti non autoctoni.

Mixology approaches the world of gourmet cuisine with proposals to surprise and thrilling the most discerning of tastes. All our cocktails are produced in house in our LAB according to the **98% Swiss** principle; 98 is the percentage of Swiss products used. Only 2 is the percentage of non-indigenous ingredients, mostly spices.

FRESH FROM THE HOUSE

MELA

Succo di mele Golden e Granny Smith 7.-

LIQUIRIZIA

Succo di pompelmo rosa fresco, radice di liquirizia, elicriso 8.-

KARKADÈ

Karkadè, vaniglia e vetiver 8.-

APPLE

Golden and Granny Smith apple juice 7.-

LICORICE

Fresh pink grapefruit juice, licorice root and helichrysum 8.-

KARKADÈ

Karkadè, vanilla and vetiver 8.-

HOMEMADE KOMBUCHA

FINOCCHIETTO

Tè verde Sencha e finocchietto selvatico 8.-

BARBABIETOLA

Tè Milk Oolong e barbabietole 8.-

LAPSANG

Tè affumicato Lapsang 8.-

CAFFÈ

Tè Sri Lanka e caffè 8.-

FENNEL

Sencha green tea and wild fennel 8.-

BEETROOT

Milk Oolong tea and beetroot 8.-

LAPSANG

Lapsang smoked tea 8.-

COFFEE

Sri Lanka tea and coffee 8.-

FLAMEL WINE

2019 Flamel Merlot Bianco Castello di Cantone 8.-

2019 Flamel Merlot Rosso Castello di Cantone 8.-

MIXOLOGY 98% SWISS

APERITIVO DI MAMMA

Bitter, peperone friggietello, tè Milk Oolong 15.-

TONKA E MARTINAZZI

Bitters, fave di Tonka, tè nero Sri Lanka 15.-

THE BARBAFORTE CUP

Rafano, lychee, vermouth dry e homemade British gin 15.-

100% PAESÀ

Homemade absinth, polline, origano, lime 17.-

DANTE BREEZE

Limone, lime, caffè, Homemade British gin e Lapsang tea kombucha 15.-

THE MARTINO CUP

Lemongrass, pompelmo rosa, camomilla e homemade British gin 15.-

APERITIVO DI MAMMA

Bitters, sweet green pepper, Milk Oolong tea 15.-

TONKA E MARTINAZZI

Bitters, Tonka fava beans, Sri Lanka black tea 15.-

THE BARBAFORTE CUP

Horseradish, lychee, dry Vermouth, our British gin 15.-

100% PAESÀ

Homemade absinthe, pollen, oregano, lime 17.-

DANTE BREEZE

Lemon, lime, coffee, homemade British gin and Lapsang tea kombucha 15.-

THE MARTINO CUP

Lemongrass, pink grapefruit, chamomile and homemade British gin 15.-

100% LAB FLAMEL