

FLÄMEL  
PHILOSOPHEAT

## BREAKFAST

La colazione al LuganoDante è sempre stata una vera coccola! Con l'apertura del Flamel vogliamo dare il benvenuto a tutte le persone non resident dell'hotel con tre formule da assaporare direttamente nel nostro bar.

**Italian - (1a, 3a) chf 10**  
caffè, cornetto, succo di frutta

**French - (1a, 3a, 7a) chf 20**  
caffè, cornetto, succo di frutta e croque monsieur

**American - (1a, 3a) chf 20**  
caffè, omelette, bacon, pomodori confit, succo di frutta

## FRESH FROM THE HOUSE

Molte delle energie del bar vengono impiegate nella produzione interna dei sapori. Tutte le nostre materie prime svizzere e le spezie dal mondo vengono lavorate nel nostro laboratorio.

**Yogourt (7a)- chf 7**  
miele, cereali, frutta fresca

**Smoothie - chf 8**  
noci (8a), vaniglia, cioccolato, frutta fresca

**Juice - chf 7**  
mela, susina e karkadè, albicocca zenzero e vaniglia

## COFFEE

Scegli la miscela che prediligi. Ordina il cappuccino con il latte che preferisci. Ma se ti piacciono le miscele più esotiche, beh allora devi prendere un caffè con il metodo French Press.

**Espresso - chf 3**  
arabica 100 %/ arabica 80 % - robusta 20 %

**Cappuccino (7a) - chf 4,5**  
latte di mandorla, latte di soia, latte vaccino (7a)

**French Press - chf 4,5**  
cardamomo verde, vaniglia, cannella

**Cold Brew - chf 5**  
24 ore di infusione a T° ambiente, servito freddo

## SOFT FROM THE MARKET

Il Ticino è veramente famoso per le sue bibite e per ciò siamo liete di offrirvi una selezione di fantastici soft drink. Assaporali lisci o chiedi allo staff come abbinarli ai distillati di nostra produzione.

**Noe' - chf 5**  
Bitter lemon, Chinotto,  
Ginger beer (200 ml)

**Fizzy - chf 5**  
mandarino, limone (350 ml)  
Tonica (200 ml)

**Gents - chf 5**  
Tonica (200 ml)

## **TICINO CHOCOLATE TRIP**

Parli di cioccolato nel mondo e tutti pensano alla Svizzera! Noi vogliamo invitarti ad seguire due percorsi di cioccolati prodotti in Ticino.

Il primo alla frutta, mentre il secondo total black.

### **Fruit Trip - chf 6**

Passion Fruit ( Laderach ) – Nocciola Bianco ( Stella ) – Arancia ( Alprose ) – Cocco ( Stella ) – Caffè ( Villars)

### **Dark Stella Trip - chf 5**

Madagascar 72 % - Trinidad 75 % - India 72 %  
Togo 82 % - Amaro 100 %

## **AFTERNOON TI**

L'afternoon TI al Flamel è dedicato alla cioccolata. Una selezione di monorigine per esaltare i terroir. Cioccolate eseguite al momento, anche da abbinare alle idee del nostro chef Davide Maci.

### **Cioccolate - chf 7**

Madagascar, Trinidad, India, Togo

### **Formula - chf 12**

Cioccolata & The Chef Ideas

---

## **BEER**

Abbiamo dovuto assaggiare parecchie birre per trovare la nostra selezione. E' stato un lavoro duro, perché in Svizzera le birre sono molto buone! Alla fine, abbiamo fatto una scelta; ci auguriamo sia di vostro gradimento.

### **Tap 3 dl**

Feldschloesschen chiara - chf 5

Feldschloessen blanche - chf 7

Birra stagionale - chf 7

### **Bottle**

Rossa / Stout Birrificio Bioggio - chf 7

Ipa Birrificio Vallese - chf 5