

FLÄMEL
PHILOSOPHEAT

FLÄMEL

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.

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

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.

#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 - STARSERS

FOIE GRAS D'ANATRA – 35.-

Terrina di foie gras d'anatra, fichi marinati, mela marinata all'abete rosso
Duck foie gras terrine, marinated figs, with apple-spruce marinade

Un'estrema passione per questa preparazione francese.
A quintessential French delicacy.

SALMERINO – 28.-

Salmerino e zucca marinata, radicchio variegato, kefir (4a, 7a)
Char and marinated pumpkin, variegated radicchio, kefir (4a, 7a)

Insalata a base di zucca, salmerino, radicchio variegato, kefir emulsionato.
Pumpkin, char, variegated radicchio and emulsified kefir salad.

RICCIOLA & CHANWAMUSHI – 32.-

Crudo di Ricciola, Chanwamushi, molluschi, shitake (3a, 7a)
Raw amberjack, Chanwamushi, clams, shitake (3a, 7a)

Un piatto di chiara ispirazione giapponese.
A Japanese style platter.

VINTAGE COCKTAIL – 30.-

Mazzancolle al vapore, crudo di gamberi rossi, salsa rosa, estratto di lattuga (2a, 3a)
Steamed shrimps, raw red prawns, pink sauce, lettuce extract (2a, 3a)

Un balzo negli anni 80 con un twist contemporaneo.
Back to the 80s with a contemporary twist.

UOVO – 26.-

Tuorlo d'uovo, schiuma di parmigiano, funghi arrostiti, spinaci, tartufo nero (3a, 7a)
Egg yolk, cream of Parmesan, roasted mushrooms, spinach, black truffle (3a, 7a)

Un must del nostro menu che cambia secondo le stagioni ed evolve.
A must-taste that changes and evolves throughout the seasons.

INDIVIA – 25.-

Indivie, passion fruit, tandoori sfoglia al parmigiano (1a, 7a)
Endive, passion fruit, tandoori, Parmesan cheese puff pastry (1a, 7a)

Indivie arrostiti, passion fruit e tandoori. Accompagnate da una sfoglia al parmigiano.
Roasted endive, passion fruit and tandoori. Served with a Parmesan cheese puff pastry.

PRIMI - FIRST COURSES

GNOCCHI – 28.-

Gnocchi di patate, sedano rapa, finferli, tartufo nero (9b)
Potato gnocchi, celeriac, chanterelles, black truffle (9b)

Non il classico gnocco, abbiamo elaborato un interessante versione vegana.
We propose this interesting vegan version, an alternative to traditional gnocchi recipes.

ZITI – 25.-

Ziti lisci del pastificio Gentile, sugo alla Genovese (1a, 7a, 9b)
Smooth ziti made by Gentile pasta makers, Genoese sauce (1a, 7a, 9b)

Puro confort Food, un piatto che scalda l'anima.
Pure comfort food, a soul-warming dish.

BRODO & BOTTONI – 26.-

Ravioli alla carbonara, aglio nero, brodo di patate e guanciale (1a, 3a)
Ravioli Carbonara, black garlic, potato and cheek lard broth (1a, 3a)

Bottoni con ripieno liquido alla carbonara serviti in brodo.
Round ravioli stuffed with carbonara sauce served in broth.

PASTA & FAGIOLI – 30.-

Pasta mista del pastificio Oro di Gragnano, borlotti, calamaretti, cozze (1a, 4a, 9b)
Mixed pasta from Oro di Gragnano pasta makers, borlotti beans, baby squid, mussels (1a, 4a, 9b)

Un must per la stagione invernale, qui in una versione di mare.
An essential winter recipe in a seaside version.

TAGLIOLINI – 33.-

Limone, pecorino, cime di rapa, gamberi rossi (1a, 2a, 7a, 9b)
Lemon, pecorino cheese, turnip greens, red prawns (1a, 2a, 7a, 9b)

I nostri tagliolini, cime di rapa appena scottate, crudo di gamberi, limone, pecorino.
Our tagliolini with lightly cooked turnip greens, raw prawns, lemon, pecorino cheese.

ZUCCA – 22.-

Zucca delica, parmigiano, pane sfogliato (1a, 7a)
"Delica" pumpkin, Parmesan, puff pastry bread (1a, 7a)

Vellutata di zucca dal sapore intenso, accompagnata da un pane sfogliato al cacao.
An intensely flavored creamy pumpkin soup served with cocoa puff pastry bread.

SECONDI - MAIN COURSES

MAIALINO – 36.-

Pancia di maialino da latte, verza, yuzu (9b)
Suckling pig belly, savoy cabbage, yuzu (9b)

Pelle croccante, verza fondente e concentrata, freschezza dello yuzu.
Crispy crackling, creamy and concentrated savoy cabbage, the freshness of yuzu.

ANATRA – 36.-

Cosce di anatra confit, barbietole, kimchi (9b)
Confit duck legs, beetroot, kimchi (9b)

Si dice che la Guascogna sia la terra del piacere; è qui che ha origine questa ricetta.
It is said that Gascony is a land of pleasure, and that is where this recipe originated.

VITELLO – 44.-

Vitello, pak-choi, kumquat (7a)
Veal, pak choi, kumquat (7a)

Costoletta di vitello rosa "Peter's Farm, pak-choi arrostito, tocco dolce del kumquat.
"Peter's Farm" rose veal chop, roasted pak choi, the sweet flavor of kumquat.

CAVOLFIORE – 22.-

Cavolfiore brasato, pomodori verdi, fondo al bergamotto (1a, 3a, 7a)
Braised cauliflower, green tomatoes, a touch of bergamot (1a, 3a, 7a)

Una variazione di consistenze sul cavolfiore per un piatto completamente vegetale.
A variation on cauliflower for an entirely vegetarian dish.

BRANZINO – 40.-

Branzino al forno, marinata ai capperi, limone (4a, 7a)
Oven-baked seabass, caper marinade, lemon (4a, 7a)

Per gli amanti del pesce al naturale, cotto al cartoccio con un tocco mediterraneo.
For those who love fish "au naturel", cooked in papillote with a Mediterranean touch.

LUCCIO – 38.-

Filetto di luccio, salsa al burro bianco, nocciole, tartufo nero, porri, mele (4a, 7a, 8a, 9b)
Pike fillet, white butter sauce, hazelnuts, black truffle, leeks, apples (4a, 7a, 8a, 9b)

Un piatto dai sapori d'oltralpe, intenso e cremoso.
An intense and creamy transalpine flavor.

CONTORNI - SIDE DISHES

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

Working in partnership with small local farmers and producers.

We offer you fresh and simple side dishes to be shared at the table.

PATATE – 8.-

Purè di patate ratte, mantecato al burro (7a)

Creamy Ratte potato puree with butter (7a)

CAROTE – 8.-

Carote arrostite, con un tocco di escabeche di carote

Roasted carrots with a touch of carrot escabeche

CAVOLFIORI & BROCCOLI – 8.-

Leggermente gratinati con pane alle erbe

Lightly topped with herb breadcrumbs

CAVOLO CAPPUCCIO & VIOLA – 8.-

Insalata di cavoli condita con uvetta e pinoli (8a)

Cabbage salad with raisins and pine nuts (8a)

DOLCI - DESSERT

CASTAGNA – 15.-

Castagne, madeleine e cremoso all'anice verde, mirtili, shiso, brodo ai funghi (1a, 3a, 8a)
Chestnuts, madeleine and green anise custard, blueberries, shiso, mushroom broth (1a, 3a, 8a)

Un richiamo ai profumi del bosco e dell'inverno.
Reminiscent of winter and woodland flavors.

UVA FRAGOLA – 15.-

Sfoglia, crema alla vaniglia, uva fragola, passion fruit (1a, 3a, 7a)
Puff pastry, vanilla custard, Isabella grape, passion fruit (1a, 3a, 7a)

Sfoglia fragrante, in un gioco di forme e colori.
Fragrant pastry, in a combination of shapes and colors.

COCCO & BANANA – 15.-

Biscotto ai lamponi, crema al cocco, banane, sorbetto al cioccolato fondente.
Raspberry biscuit, coconut cream, bananas, dark chocolate sorbet.

Un dolce vegano e gluten free.
A vegan and gluten free dessert.

OPERA – 15.-

Biscotto, cremoso al fondente, caramello montato al caffè, sorbetto alle albicocche (1a, 3a, 7a)
Biscuit, dark chocolate cream, whipped caramel coffee, apricot sorbet (1a, 3a, 7a)

Il sorbetto di albicocche e aceto fa da contrasto al cioccolato.
The apricot and vinegar sorbet is the perfect contrast to the chocolate.