

GAMBERI – 28.-

Gamberi spadellati, mango, escabeche di carote, foglie dall'orto
Sautéed prawns, mango, carrot escabeche, garden greens

CAESAR – 26.-

Lattuga romana, petto di pollo, parmigiano, salsa caesar, crostini
Romaine lettuce, chicken breast, Parmesan cheese, Caesar dressing, croutons

TONNO – 25.-

Tonno all'olio homemade, pomodori, lattuga, limone fermentato
Homemade tuna in olive oil, tomatoes, lettuce, fermented lemon

CRUDO & BUFALA – 25.-

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, avocado, dressing al parmigiano
Raw ham, buffalo mozzarella, avocado, Parmesan vinaigrette

TARTARE – 32.-

Battuta di manzo, capperi, acciughe, limone, cetrioli
Beef tartare, capers, anchovies, lemon, cucumbers

BURGER & SANDWICH ALL DAY LONG 12PM – 10PM

FLAMEL CLUB SANDWICH – 27.-

Petto di pollo arrostito, pomodori confit, bacon, lattuga, maionese
Chicken breast, tomatoes confit, bacon, mayonnaise

BURGER – 25.-

Hamburger di manzo, salsa romesco, composta di cipolla rossa, lattuga, formaggio di capra
Beef burger, Romesco sauce, red onion compote, lettuce, goat cheese

LOBSTER ROLL – 32.-

Astice, salsa olandese, cetrioli fermentati, limone, lattuga
Lobster, Hollandaise sauce, pickled cucumbers, lemon, lettuce

ZITI – 20.-

Ziti lisci alla genovese
Smooth Ziti alla Genovese

SPAGHETTI – 23.-

Spaghetti ai broccoli, gamberi, olive
Spaghetti with broccoli, shrimp, olives

ZUCCA – 20.-

Crema di zucca e parmigiano
Pumpkin and Parmesan cream

POLPO – 20.-

Crema di borlotti. Polpo arrostito
Borlotti cream, roasted octopus

FARAONA – 35.-

Suprema di faraona tandoori, pak-choi, salsa al tamarindo
Supreme of guinea fowl tandoori, pak-choi, tamarind sauce

BIANCOSTATO – 38.-

Biancostato di manzo a cottura lenta, salsa verde
Slow-cooked beef steak, green sauce

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.-

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.*

COFFEE

ESPRESSO – 2.40

Arabica 100% / Arabica 70% - Robusta 20%
Arabic 100% / Arabic 70% - Robust 20%

CAPPUCCINO – 4.-

Latte di mandorla / Latte di soia / Vaccino
Almond milk / Soy milk / Cow's milk

FRENCH PRESS COFFEE – 6.-

Cardamomo verde / Vaniglia / Cannella
Green cardamom / Vanilla / Cinnamon

COLD BREW COFFEE – 5.-

24 ore di infusione a t° ambiente, servito freddo
24hours infusion at room temperature, served cold

HOMEMADE KOMBUCHA

FINOCCHIETTO – 8.-

Tè verde Sencha e finocchietto selvatico
Sencha green tea and wild fennel

BARBABIETOLA – 8.-

Tè Milk Oolong e barbabietole
Milk Oolong tea and beetroot

LAPSANG – 8.-

Tè affumicato Lapsang
Lapsang smoked tea

CAFFÈ – 8.-

Tè Sri Lanka e caffè
Sri Lanka tea and coffee

FRESH FROM THE HOUSE

MELA – 7.-

Succo di mele Golden e Granny Smith
Golden and Granny Smith apple juice

LIQUIRIZIA – 8.-

Succo di pompelmo rosa fresco, radice di liquirizia, elicriso
Fresh pink grapefruit juice, licorice root and helichrysum

KARKADÈ – 8.-

Karkadè, vaniglia e vetiver
Karkadé, vanilla and vetiver

BEER & WINE

FLAMEL WINE – 8.-

2019 Flamel Merlot Bianco Castello di Cantone
 2019 Flamel Merlot Rosso Castello di Cantone

CASTELLO DI CANTONE – 14.-

40 mesi Blanc de Blancs

FELDSCHLÖSSCHEN

Blonde 3dl 5.-
 Blanche 3dl 7.-

MIXOLOGY 98% SWISS

HOUSE SPRITZ – 15.-

Flamel House Bitter, prosecco
Flamel House Bitter, prosecco

BARBAFORTE CUP – 15.-

Rafano, lychee, vermouth dry e homemade British gin
Horseradish, lychee, dry Vermouth and homemade British gin

APPLE FARM – 16.-

Grappa CH53, homemade cacao&mint spirit, mela, verbena e Amaro Generoso
Grappa CH53, homemade cacao & mint spirit, apple, verbena and Amaro Generoso

LUGANO JAZZ – 16.-

Homemade munich malt spirit, peated single malt swiss, swiss whisky, kombucha ai Fiori di camomilla, pera e rosmarino
Homemade Munich malt spirit, peated single malt Swiss whisky, chamomile flower kombucha, pear and rosemary

TONKA E MARTINAZZI

Bitters, fave di Tonka, tè nero Sri Lanka 15.-
Bitters, Tonka fava beans, Sri Lanka black tea

100% PAESÀ – 17.-

Homemade absinth, polline, origano, lime
Homemade absinthe, pollen, oregano, lime

RENATO CAROTONE – 16.-

Homemade chocolate malt spirit, Flamel absinth, carota viola, acqua di cocco e alloro
Homemade chocolate malt spirit, Flamel Absinth, purple carrot, coconut water and laurel

PASSIONE ESPRESSA – 15.-

Coffee Kombucha, homemade passion berry spirit, homemade Himalayan gin, cedro
Coffee Kombucha, homemade passion berry spirit, homemade Himalayan gin, cedar

100% LAB FLAMEL