

FESTIVAL DELLA PASTA FATTA IN CASA

FESTIVAL DE PÂTES FAITES MAISON

- ✓ **PAPPARDELLE PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS** CHF 23.00
Nouilles fraîches aux cèpes
- MACCHERONCINI "MATRIOSKA"** CHF 20.00
Macaroni pasta "matrioska": onions, tomatoes, cream, speck and vodka
Macaronis frais, oignons, tomates, crème, lard et vodka
- ✓ **PASTA "MINGARDA" PESTO AND FRESH TOMATOES** CHF 20.00
Pâtes faites maison, pesto, crème et tomates fraîches
- ✓ **MACARONI "CRUDAIOLA" BUFFALO MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES** CHF 23.30
Macaronis faits maison avec fromage frais de bufflonne et tomates cerises
- CASERECCI "MARE E MONTI"** CHF 23.00
Caserecci pasta "mountains and sea" with porcini mushrooms, zucchini and seafood
Pâtes fraîches, cèpes, courgettes et fruits de mer
- HOMEMADE PAPPARDELLE PASTA WITH RAW HAM AND MASCARPONE** CHF 20.30
Nouilles avec jambon cru et mascarpone
- ✓ **TORTIGLIONI INTEGRAL TO THE RURAL** CHF 22.50
Cherry tomatoes, fresh vegetables and porcini mushrooms
Tomates cerises, légumes frais et cèpes
- TORTIGLIONI INTEGRAL BLACK & WHITE WITH BEEF AND PORK AND PECORINO CHEESE** CHF 24.00
Au boeuf, au porc et au fromage pecorino
- PURPLE POTATO DUMPLINGS WITH TOMATO, RUCOLA, GRANA CHEESE AND BRESAOLA THREADS** CHF 24.00
Boulettes de pommes de terre violettes avec tomate, rucola, fromage grana et fils de bresaola

Meats from:

Chicken: Ch - Argentina - Brasile / Beef: Ch - Brasile / Veal: Ch - Olanda / Pork: Ch - D / Horse: Canada

✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 1.50 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

STARTERS / HORS D'OEUVRE

MARINARA MUSSELS <i>Moules à la « Marinara »</i>	CHF 24.50
WARM OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES AND OLIVES <i>Salade de poulpe et de pommes de terre servie tiède, tomates cerises et olives</i>	CHF 24.30
 BRUSCHETTE WITH TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL AND MUSHROOMS <i>Pain grillé aillé aux tomates, basilic, huile d'olive et champignons</i>	CHF 15.50
GRILLED TOMINO CHEESE WITH SPECK HAM AND CRUSTY BREAD <i>Tomme et lard passés au gril servis sur du pain grillé</i>	CHF 15.50
CUT OF VEAL WITH SALT, PEPPER, LEMON AND OLIVE OIL <i>Viande de veau taillée au couteau assaisonnée de sel, poivre, citron et huile d'olive</i>	CHF 26.00

FIRST COURSES / ENTREES

SPAGHETTI WITH LOBSTER <i>Spaghettis au homard</i>	CHF 44.00
CIOTOLONA "SPECIALITÀ LUNGOLAGO" <i>Seafood spaghetti, baked in the oven with pizza pastry Marmite de spaghettis aux fruits de mer, en croûte de pâte à pizza</i>	CHF 27.90
GREEN RISOTTO WITH ROCKET AND KING PRAWNS <i>Risotto vert avec roquette et des crevettes Tiger black</i>	CHF 24.00
PENNE WITH SHRIMPS, ZUCCHINI AND SAFFRON <i>Penne, crevettes, courgette et safran</i>	CHF 21.00
SPAGHETTI WITH MUSSELS <i>Spaghetti avec moules</i>	CHF 26.00

MEATS / VIANDES

BREADED VEAL CHOP WITH GREEN SALAD AND CHIPS <i>Grande escalope de veau panée servie avec salade verte et pommes frites</i>	CHF 37.40
VEAL "CORDON BLEU" WITH CHIPS AND MIXED VEGETABLES <i>Cordon bleu de veau, pommes frites et légumes</i>	CHF 39.40
BEEF STROGANOFF WITH RICE <i>Boeuf Stroganoff avec riz</i>	CHF 33.50
MINCED VEAL CURRY, CASMIR RICE AND FRUIT <i>Riz casimir aux fruits, avec un émincé de veau au curry</i>	CHF 35.40
BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER, FRIED POTATOES AND VEGETABLES <i>Filet de boeuf au poivre vert avec des pommes de terre sautées et des légumes</i>	CHF 40.00

 **Vegetarian dish - Plat végétarien**

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

SALAD / SALADE

GREEN SALAD <i>Salade verte</i>	CHF 8.00	“FORMENTINO” SALAD WITH SPECK <i>Salade de mâche avec lard et croûtons</i>	CHF 19.50
TOMATO SALAD <i>Salade de tomates</i>	CHF 9.50	ROCKET SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA <i>Salade de roquette et mozzarella de bufflonne</i>	CHF 23.00
SMALL MIXED SALAD <i>Petite salade mixte</i>	CHF 11.00	ROCKET SALAD WITH GRANA SHAVINGS <i>Salade de roquette avec copeaux de grana</i>	CHF 20.30
TUNA AND CARROT SALAD <i>Salade de carottes au thon</i>	CHF 14.30	INSALATA TROPICALE <i>Tropical salad with rocket, melon, mozzarella, shrimps, olive oil, salt, pepper and lemon</i>	CHF 22.50
BIG MIXED SALAD <i>Grande salade composée</i>	CHF 14.30	GRILLED SCAMORZA CHEESE ON A BED OF FORMENTINO SALAD AND RAW HAM <i>Scamorza grillé sur lit de mâche et jambon cru</i>	CHF 21.30
LUNGOLAGO SALAD <i>mixed salad with mozzarella, tuna and olives</i> <i>Grande salade composée avec de la mozzarella, du thon, des olive</i>	CHF 17.00	CIOTOLA “GOLOSA” <i>The bowl of gluttony: Green salad, rocket, tomatoes, diced beef, grana shavings and Modena vinegar</i>	CHF 25.00
TOMATO AND TUNA SALAD <i>Salade de tomates et thon</i>	CHF 15.30	CAPRESE SALAD <i>Tomatoes, mozzarella and olive oil</i> <i>Tomates, mozzarella et huile d'olive</i>	CHF 16.30
INSALATA FITNESS <i>“Fitness” mixed salad with chicken</i> <i>Grande salade mixte avec blancs de poulet</i>	CHF 19.80	BUFFALO “CAPRESE” SALAD <i>Tomates, mozzarella de bufflonne et huile d'olive</i>	CHF 19.30

CHILDRENS' MEALS

BREADED VEAL CHOP WITH CHIPS <i>Escalope panée et pommes frites</i>	CHF 13.50
PASTA WITH TOMATO SAUCE <i>Pâtes à la sauce tomate</i>	CHF 9.50
HAMBURGER WITH CHIPS <i>Hamburger avec pommes frites</i>	CHF 13.50

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

RISOTTI

RISOTTO WITH PORCINI <i>Risotto aux cèpes</i>	CHF 21.50
SEAFOOD RISOTTO <i>Risotto aux fruits de mer</i>	CHF 21.50
RISOTTO WITH SAFFRON <i>Risotto au safran</i>	CHF 20.30
RISOTTO SPINACH AND PORCINI <i>Risotto aux épinards et aux cèpes</i>	CHF 21.50
RISOTTO WITH SMOKED SCAMORZA <i>Risotto à la scamorza fumée</i>	CHF 20.00
RISOTTO WITH SHRIMPS <i>Risotto aux crevettes</i>	CHF 21.50
RISOTTO WITH SALMON <i>Risotto au saumon fumé</i>	CHF 21.50
PARMESAN RISOTTO <i>Risotto au grana</i>	CHF 19.30

SOUPS / SOUPE

GOULASH SOUP <i>Soupe de goulash</i>	CHF 16.30
BEEF STOCK WITH EGGS <i>Bouillon de boeuf avec un oeuf</i>	CHF 11.30
 MINISTRONE SOUP <i>Soupe de légumes</i>	CHF 12.30
 TOMATO CREAM SOUP <i>Velouté de tomates</i>	CHF 11.00

COLD DISHES

SMOKED SALMON WITH ONIONS, CAPERS, TOAST AND BUTTER <i>Petite portion de saumon fumé servi avec oignons, câpres, toasts et beurre</i>	CHF 24.00	LOCAL SALAMI SAUSAGES <i>Petit salami régional</i>	CHF 8.30
SHRIMP COCKTAIL <i>Cocktail crevettes</i>	CHF 14.50	COLD ROAST VEAL (Season - selon la saison) <i>Rôti de veau froid</i>	CHF 21.50
TICINESE PLATTER <i>Assiette de spécialités tessinoises</i>	CHF 21.50	VITELLO TONNATO (Season - selon la saison) <i>Rôti de veau froid sauce au thon et câpres</i>	CHF 22.00
RAW HAM WITH MELON <i>Jambon cru et melon</i>	CHF 21.50	BEEF CARPACCIO "LUNGOLAGO" <i>Carpaccio de boeuf, huile d'olive, céleri, copeaux de grana</i>	CHF 22.30
BRESAOLA WITH ROCKET SALAD AND GRANA <i>Carpaccio de bresaola, roquette et grana</i>	CHF 22.30	COLD ROAST BEEF WITH TARTAR SAUCE <i>Roast beef froid, sauce tartare</i>	CHF 24.50
SMALL CHEESE PLATTER <i>Petite assiette de fromages</i>	CHF 15.50		
MEDIUM CHEESE PLATTER <i>Assiette de fromages grandeur médium</i>	CHF 18.50		

*S'ils ne sont pas expressément signalés à l'entrée du bar,
les pays d'origine de nos viandes et celles entrant dans la composition de nos plats sont d'origine suisse.*

 **Vegetarian dish - Plat végétarien**

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

PASTE

- ✓ **4 CHEESE PENNE** CHF 20.00
Penne aux 4 fromages
- ✓ **PENNE ALLA SICILIANA** CHF 20.30
Penne sicilian style with mozzarella, aubergines and olives
Penne, mozzarella en dés, aubergines et olives
- PENNE WITH ZUCCHINI, TUNA AND FRESH TOMATOES** CHF 20.30
Penne, courgettes, thon et tomates fraîches
- PENNE WITH CREAM AND PROSCIUTTO** CHF 19.00
Penne, crème et jambon
- ✓ **PENNE ALL'ARRABBIATA** CHF 17.30
Penne sauce tomate piquante
- SPAGHETTI DELLA CASA** CHF 22.00
Spaghetti our style raw ham, porcini mushrooms, tomato sauce, chili and cream
Spaghettis, jambon cru, cèpes, sauce tomate, crème
- ✓ **SPAGHETTI AL PESTO** CHF 19.30
- SPAGHETTI CARBONARA** CHF 20.30
Speck ham, egg, grana, cream
Lard, oeuf, grana, crème
- SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA** CHF 19.30
Tomato sauce, speck ham, onions, garlic, chili
Sauce tomate, lard, oignons, ail, piment
- ✓ **SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL** CHF 17.00
Sauce tomate et basilic
- SPAGHETTI BOLOGNESE** CHF 18.30
Sauce tomate et viande hachée
- ✓ **SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILLI** CHF 16.30
Spaghettis, ail, huile et piment
- TAGLIATELLE WITH SALMON** CHF 22.30
Pâtes au saumon
- TAGLIATELLE ALLA VENEZIANA** CHF 26.00
Venetian tagliatelle: Prawns, fresh tomatoes, garlic and black olives
Pâtes maison, crevettes, tomates fraîches, ail, olives noires

✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 1.50 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

PASTE

FRESH HOMEMADE LASAGNE

Lasagne fraîches

CHF 18.30

✓ PARMESAN RAVIOLI WITH ROCKET AND RICOTTA

Raviolis farcis à la roquette et à la ricotta avec du grana

CHF 20.30

✓ RAVIOLI WITH ROCKET AND RICOTTA, CHERRY TOMATOES AND PINE NUTS

Raviolis farcis à la roquette et à la ricotta aux petites tomates fraîches et aux pignons de pin

CHF 22.30

✓ CRESPELLE "CREPES"

Crepes with ricotta and spinach

Ricotta et épinards

CHF 20.30

TORTELLONI WITH CREAM, HAM AND PORCINI MUSHROOMS

Crème, jambon et bolets

CHF 20.00

✓ TORTELLONI WITH TOMATO SAUCE AND CREAM

Sauce tomate, crème

CHF 19.30

✓ GNOCCHI POMODORO

*Since
1996*

CHF 17.30

✓ GNOCCHI GORGONZOLA

GNOCCHI "LUNGOLAGO"

Tomatoes, onions, speck, rocket, cream

Tomates, oignons, lard, roquette, crème

CHF 19.30

CHF 20.30

✓ HOMEMADE MACARONI WITH FRESH VEGETABLES, CHERRY TOMATOES AND ROBIOLA CHEESE

Macaronis faits maison aux légumes frais, tomates cerise et robiola

CHF 20.30

✓ RAVIOLI FILLED WITH BUFFALO AND SPINACH WITH FRESH TOMATOES AND PINE NUTS

Raviolis farcis de buffles et épinards avec tomates fraîches et pignons de pin

CHF 20.90

✓ TRIS DI PASTA "LUNGOLAGO"

Pappardelle with porcini mushrooms

Tortiglioni wholegrain homemade Sorrento

Crepes with ricotta and spinach

Pappardelle avec cèpes

Tortiglioni de blé entier fait maison Sorrento

Crêpes à la ricotta et aux épinards

CHF 26.30

✓ Vegetarian dish - Plat végétarien

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 1.50 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

MEAT AND FISH / VIANDE ET POISSONS

LAMB RIBS WITH VEGETABLES AND POTATOES <i>Côtelettes d'agneau avec légumes et pommes</i>	CHF 36.50
RUMPSTEAK WITH HERB BUTTER, SALAD, CHIPS <i>Rumpsteak avec beurre aux herbes, salade, pommes frites</i>	CHF 27.80
MILANESE SCHNITZEL, CHIPS AND VEGETABLES <i>Escalope panée, pommes frites et légumes</i>	CHF 27.80
GRILLED CHICKEN BREAST WITH GARNISH <i>Blanc de poulet grillé</i>	CHF 24.00
POLLO AL CESTELLO, PATATE FRITTE (Extra sauce/Sauce supplémentaire + CHF 3.00) <i>Chicken with choice of sauce original, curry, mushrooms or spiced</i> <i>Poulet au panier avec sauce au choix : originale, curry, champignons, piquante</i>	CHF 23.50
VEAL PICCATA (SLICED MEAT) WITH MARSALA SAUCE WITH RISOTTO <i>Piccata au marsala et risotto</i>	CHF 27.50
GRILLED VEAL ESCALOPE WITH HERB BUTTER, CHIPS AND VEGETABLES <i>Paillard de veau au grill avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes</i>	CHF 37.50
ENTRECÔTE OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS AND RISOTTO <i>Entrecôte de boeuf aux bolets servie avec un risotto</i>	CHF 36.00
GRILLED COLT FILLET WITH HERB BUTTER CHIPS AND VEGETABLES <i>Filet de cheval au grill avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes</i>	CHF 36.50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Calf meat rolls (sage and ham) with risotto</i> <i>Escalope de veau au jambon cru, sauge servie avec du risotto</i>	CHF 37.50
MILANESE STYLE VEAL PICCATA WITH RISOTTO OR SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE <i>Piccata avec risotto ou spaghetti sauce tomate</i>	CHF 28.50
SODALIZIO DI MANZO <i>Strips of beef on a bed of porcini mushrooms risotto and modena balsamic oil</i> <i>Emincé de contre filet de boeuf sur un lit de risotto aux cèpes et vinaigre de modena</i>	CHF 35.00
 GRILLED SEASONAL VEGETABLES <i>Assiette de légumes de saison gratinés</i>	CHF 21.50
GOLDEN PERCH FILLET ON A BED OF PARMESAN RISOTTO <i>Filet de perche doré sur lit de risotto au grana</i>	CHF 32.90
PERCH FILET MADE "LUNGOLAGO STYLE" WITH BOILED POTATOES <i>Filet de perche « lungolago » avec pommes de terre vapeur</i>	CHF 32.90
CURRIED PRAWNS WITH RICE <i>Grosses crevettes au curry et riz</i>	CHF 39.50
GRILLED PRAWNS WITH RICE <i>Grosses crevettes grillés et riz</i>	CHF 39.50
BASS FILLETS "MEDITERRANEAN STYLE" WITH BOILED POTATOES <i>Filets de bar à la « méditerranéenne » avec pommes de terre vapeur</i>	CHF 32.50
MIXED GRILLED FISH: PERCH, BASS, PRAWNS AND SALMON WITH BOILED POTATOES <i>Assiette de divers poissons grillés: perche, bar, grosses crevette et saumon avec pommes de terre vapeur</i>	CHF 42.50
 GRILLED VEGETABLES WITH BUFFALO MOZZARELLA <i>Tomatoes, zucchini, aubergines</i> <i>Légumes grillés avec mozzarella de bufflonne (tomates, courgette, aubergine)</i>	CHF 26.50

 **Vegetarian dish - Plat végétarien**

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

INSALATISSIME

SUMMER TREATS

Roast beef, ham, melon, tomato, mozzarella cheese

Rosbif, jambon, melon, tomate, mozzarella



CHF 25.00

NIZZARDA SALAD

Green salad, tomatoes, potatoes, olives, eggs, green beans and tuna

Salade verte, tomates, pommes de terre, olives, œuf, haricots verts et thon

CHF 20.40

ROBIOLONA SALAD

Rocket, tomatoes, raw ham and Robiola soft-ripened cheese

Roquette, tomates, jambon cru et fromage Robiola

CHF 20.40



FANTASY SALAD

Salad leaves, tomatoes, cucumbers and feta cheese

Salade frisée, tomates, concombres et feta

CHF 18.00

BRESAOLA SALAD

Bresaola strips, tomatoes, seasonal salad and feta cheese

Rubans de Bresaola, tomates, salade de saison et feta

CHF 22.30

AMALFI SALAD

Caprese salad on a bed of rocket with chicken breast

Salade tomate, mozzarella sur roquette, avec filet de poulet

CHF 22.30



LARGE SALAD WITH GRILLED TOMINO CHEESE

rocket, vinegar of Modena with grilled eggplant

Petite tome rôtie au grill - roquette, vinaigre de Modène, avec aubergines cuites au grill



CHF 20.30

"GREEDY" BOWL

Green salad, rocket, diced beef with grana shavings

Salade verte, roquette, dés de bœuf, avec copeaux de Grana

CHF 25.00

INSALABURGER

Beef burger with sliced processed cheese on lettuce and tomato

Burger de bœuf avec fromage tranché, sur laitue et tomates

CHF 21.30



GRILLED VEGETABLES WITH BUFFALO MOZZARELLA

Eggplant, zucchini and tomato

Aubergines, courgettes et tomates

CHF 26.50

FLORIDA SALAD

Green salad, tomatoes, melon, pineapple, chicken and cocktail sauce

Salade verte, tomates, melon, ananas, poulet et sauce cocktail

CHF 21.00



FRAGOLINA SALAD

Lettuce, buffalo mozzarella, rocket, radicchio, grana shavings, strawberries and apple vinegar

Laitue, Mozzarella di Bufala, roquette, trévis, copeaux de grana, fraises et vinaigre de cidre

CHF 21.00



Vegetarian dish - Plat végétarien

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

PIZZE TRADIZIONALI

✓ MARINARA <i>Tomato, oregano, garlic, olive oil</i> <i>Tomates, origan, ail, huile d'olive</i>	CHF 14.30
✓ MARGHERITA <i>Tomato, mozzarella</i> <i>Tomates, mozzarella</i>	CHF 15.30
✓ PUGLIESE <i>Tomato, mozzarella, onions</i> <i>Tomates, mozzarella, oignons</i>	CHF 17.00
✓ FUNGHI <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i> <i>Tomates, mozzarella, champignons</i>	CHF 20.00
NAPOLI <i>Tomato, mozzarella, anchovies</i> <i>Tomates, mozzarella, anchois</i>	CHF 18.00
ROMANA <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies</i> <i>Tomates, mozzarella, câpres, anchois</i>	CHF 18.30
✓ TARTUFATA <i>Tomato, buffalo mozzarella, truffle cream, taggiasche olives, pancetta</i> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, crème à la truffe, olives taggiasche, pancetta</i>	CHF 24.00
SALAME <i>Tomato, mozzarella, salami</i> <i>Tomates, mozzarella, salami</i>	CHF 20.30
✓ 4 FORMAGGI <i>Tomato, mozzarella, 4 cheese</i> <i>Tomates, mozzarella, 4 sortes de fromages</i>	CHF 21.30
✓ GORGONZOLA <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese</i> <i>Tomates, mozzarella, gorgonzola</i>	CHF 20.30
AMERICANA <i>Tomato, chips</i> <i>Tomates, mozzarella, saucisse, pommes frites</i>	CHF 22.50
GUSTOSA <i>Tomato, fresh tomatoes, gorgonzola cheese, raw ham, grana</i> <i>Tomates, frais tomates, gorgonzola, jambon cru, grana</i>	CHF 23.00
DIAVOLA <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i> <i>Tomates, mozzarella, salami piquant</i>	CHF 20.30

- ✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**
+ buffalo mozzarella and fresh cheese / + mozzarella de bufflonne et pour Robiola + 5.00 CHF
pizza sliced in two dishes / une pizza servie sur 2 assiettes + 2.00 CHF
oregano on request / origan sur demande
pizza out gluten / pasta sans gluten + 3.00 CHF
mozzarella without lactose / mozzarella sans lactose + 2.00 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

PIZZE TRADIZIONALI

PROSCIUTTO

Tomato, mozzarella, ham

Tomates, mozzarella, jambon

CHF 20.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Tomates, mozzarella, jambon et champignons

CHF 21.40

PROSCIUTTO CRUDO

Tomato, mozzarella, raw ham

Tomates, mozzarella, jambon cru

CHF 22.50

4 STAGIONI

Tomato, mozzarella, olives, ham, mushrooms, artichokes

Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignons, artichauts

CHF 22.50



CAPRESE

Tomato, mozzarella, fresh Tomatoes, oil, garlic

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, huile, ail

CHF 20.30



AI PORCINI

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms

Tomates, mozzarella, champignons, bolets

CHF 23.30

ISOLANA

Tomato, mozzarella, tuna, onions

Tomates, mozzarella, thon, oignons

CHF 21.30



ORTOLANO

Tomato, mozzarella, fresh vegetables

Tomates, mozzarella, légumes frais

CHF 22.50



CONTADINO

Tomato, mozzarella, grilled aubergine

Tomates, mozzarella, aubergines grillées

CHF 21.30



BRACCIO DI FERRO

Tomato, mozzarella, spinach, egg

Tomates, mozzarella, épinards, oeuf

CHF 22.50

LUNGOLAGO

Tomato, mozzarella, tuna, shrimps, anchovies

Tomates, mozzarella, thon, crevettes, anchois

CHF 22.50

CAMPANA

Buffalo mozzarella, fresh tomato, radicchio, flakes of parmesan cheese

Mozzarella de bufflonne, tomate fraîche, radicchio, flocons de parmesan

CHF 22.50

CAPRICCIOSA

Tomato, mozzarella, olives, ham, mushrooms, artichokes, peppers

Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignon, artichauts, poivrons

CHF 23.30



Vegetarian dish - Plat végétarien

+ buffalo mozzarella and fresh cheese / + mozzarella de bufflonne et pour Robiola + 5.00 CHF

pizza sliced in two dishes / une pizza servie sur 2 assiettes + 2.00 CHF

oregano on request / origan sur demande

pizza out gluten / pasta sans gluten + 3.00 CHF

mozzarella without lactose / mozzarella sans lactose + 2.00 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

PIZZE BIANCHE

✓ FOCACCINA MORTAZZA	CHF 21.50
<i>Mozzarella, smoked scamorza cheese, rocket - Mozzarella, scamorza fumé, roquette</i>	
MEZZALUNA	CHF 19.50
<i>Mozzarella, ham - Mozzarella, jambon</i>	
CRUDAIOLA	CHF 23.00
<i>Mozzarella, pomodori freschi, prosciutto crudo, scaglie di grana e rucola</i> <i>Mozzarella, Frische Tomaten, Rohschinken, Grana Käse, Raukersalat</i>	
CALZON-ZOLA	CHF 22.50
<i>Mozzarella, ham, mushrooms, gorgonzola - Mozzarella, jambon, champignons, gorgonzola</i>	
CALZONE	CHF 22.50
<i>Mozzarella, egg, ham, mushrooms - Mozzarella, oeuf, jambon, champignons</i>	
TIROLESE	CHF 23.30
<i>Mozzarella, speck, spicy salami, mascarpone - Mozzarella, lard, salami piquant, mascarpone</i>	
✓ VEGI-CRUDA	CHF 23.00
<i>Mozzarella, champignon, cherry tomatoes, rocket, grana</i> <i>Mozzarella, champignon, tomates cerises, roquette, grana</i>	

PIZZE SFIZIOSE

BOSCAIOLA	CHF 23.30
<i>Tomato, mozzarella, mushrooms, bresaola, rocket - Tomates, mozzarella, champignons, bresaola, roquette</i>	
CARPACCIO	CHF 23.30
<i>Tomato, mozzarella, beef carpaccio, grana cheese - Tomates, mozzarelle, carpaccio de boeuf, grana</i>	
AL SALMONE	CHF 23.50
<i>Tomato, mozzarella, onions, capers, smoked salmon and rocket</i> <i>Tomates, mozzarella, oignons, câpres, saumon fumé et roquette</i>	
✓ BUFALINA	CHF 22.30
<i>Tomato, raw buffalo mozzarella - Tomates, mozzarella de bufflonne</i>	
✓ REGINA MARGHERITA "TRADIZIONALE"	CHF 22.30
<i>Tomato, cooked buffalo mozzarella - Tomates, mozzarella de bufflonne (cuite)</i>	
PIZZONA 6 CANTONI (MIN.2 PERS.)	CHF 50.50
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichoke</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts</i>	
SPECK E CIPOLLE	CHF 21.30
<i>Tomato, mozzarella, speck, onions - Tomates, mozzarella, lard, oignons</i>	
TOPOLINO (ONLY FOR CHILDREN) (SEULEMENT POUR ENFANTS)	CHF 11.50
<i>Tomato, mozzarella, ham - Tomates, mozzarella, jambon</i>	
SOTTOBOSCO	CHF 23.40
<i>Tomato, mozzarella, olive paté, mushrooms, spicy salami</i> <i>Tomates, mozzarella, pâté d'olive, champignons, salami épicé</i>	
✓ GABRI	CHF 23.50
<i>Tomato, rocket, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, grana flakes</i> <i>Tomate, roquette, mozzarella de bufflonne, tomates cerise, flocons de grana</i>	

OF COURSE ALSO PIZZA TAKE AWAY - Naturellement nous servons des pizza à emporter

✓ Vegetarian dish - Plat végétarien
+ buffalo mozzarella and fresh cheese / + mozzarella de bufflonne et pour Robiola + 5.00 CHF
pizza sliced in two dishes / une pizza servie sur 2 assiettes + 2.00 CHF
oregano on request / origan sur demande
pizza out gluten / pasta sans gluten + 3.00 CHF
mozzarella without lactose / mozzarella sans lactose + 2.00 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

**NEW
NOUVELLES**

CREATE YOU SALAD CRÉEZ VOTRE SALADE

START

MIXED SALAD - SALADE MÉLANGÉE

CHF 13.50

Green salad, tomatoes, carrots, cucumbers

Salade verte, tomates, carottes, concombres

AND NOW ADD EXTRA - ET MAINTENANT AJOUTER EXTRA

ANANAS	CHF 3.00
AVOCADO (1/2)	CHF 4.00
BRESAOLA	CHF 5.00
CROSTINI BREAD - CROSTINI PAIN	CHF 2.00
CHEESE CUBES - CUBES AU FROMAGE	CHF 4.00
BEEF DADOLATA - BEAF DADOLATA	CHF 8.00
FETA	CHF 4.00
STRAWBERRIES - FRAISES	CHF 3.00
SHRIMPS - CREVETTES	CHF 5.00
GAMBERONI (3pz)	CHF 8.00
HAMBURGER	CHF 6.00
MELON	CHF 5.00
BUFFALO MOZZARELLA - MOZZARELLA DE BUFFLONNE	CHF 5.00
CHICKEN - POULET	CHF 5.00
HAM - JAMBON	CHF 5.00
ROBIOLA	CHF 4.00
SCAMORZA IMPANATA	CHF 5.00
GRANA CHEESE FLAKES - FLOCONS DE GRANA	CHF 3.00
TUNA - THON	CHF 4.00
BOILED EGG (1pz) - ŒUF DUR	CHF 2.00

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

RUSTICO

WITH PIZZA DOUGH - AVEC PÂTE À PIZZA

BRIOSIA

Brie, raw ham, rocket
Brie, jambon cru, roquette

CHF. 16.30



CAPRESINA

Mozzarella, tomato, oregano, lettuce
Mozzarella, tomates, origan, laitue

CHF. 16.30

MARE E MONTI

Tuna, tomato, onions, mayonese, oregano
Thon, tomates, oignons, mayonnaise, origan

CHF. 16.30

PESCATORE

Shrimps, lettuce, cocktail sauce
Crevettes, laitue, sauce cocktail

CHF. 16.30

LUNGOLAGO

Mozzarella, tomato, raw ham, lettuce, sauce
Mozzarella, tomate, jambon cru, laitue, sauce

CHF. 16.30



VEGETARIANO

Grilled vegetables dressed in olive oil
Légumes conservés dans l'huile

CHF. 16.30

BOSCAIOLO

Bresaola, mushrooms, cheese, rocket
Bresaola, champignons, fromage, roquette

CHF. 16.30

RUSTICO

Sauce, mozzarella, ham and tomatoes
Sauce, mozzarella, jambon, tomates

CHF. 16.30

ALL'INGLESE

Roastbeef, tartar sauce, lettuce
Roastbeef, sauce tartare, laitue

CHF. 16.30

ARGENTINA

Steak, salad, tomatoes
Beefsteak, salade, tomate

CHF. 19.00



PIADINA BRIOSA

Brie, raw ham, rocket
Brie, jambon cru, roquette

CHF. 11.00

PIADINA ROMAGNOLA

Raw ham, cheese
Jambon cru, fromage

CHF. 10.30

TOAST

Ham, cheese
Jambon, fromage

CHF. 8.50

TOAST FARCITO

Ham, cheese and stuffing
Jambon, fromage et légumes au vinaigre

CHF. 9.30

BUTTER OR SAUCES ON REQUEST

Beurre ou sauce sur demande



Vegetarian dish - Plat végétarien

After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

DULCIS IN FUNDO

FROM OUR TRAY - DE NOTRE PLATEAU

ASK FOR OUR 3D CARD

DEMANDEZ NOTRE CARTE 3D

TOBLERONE MOUSSE <i>Mousse et "Toblerone"</i>	CHF 11.00
PANNA COTTA <i>Panna cotta</i>	CHF 9.50
WILD FRUIT PANNACOTTA <i>Panna cotta au coulis de fruits rouges</i>	CHF 12.40
MARSALA ZABAIONE WITH VANILLA ICE CREAM <i>Sabayon avec glace à la vanille</i>	CHF 12.50
HOT WILD BERRIES WITH VANILLA ICE CREAM <i>Coupe chaude de baies des bois avec glace à la vanille</i>	CHF 12.40
HOMEMADE TIRAMISÙ <i>Tiramisu maison</i>	CHF 10.00
HOMEMADE CAKE <i>Gâteau fait maison</i>	CHF 7.50
FRESH FRUIT SALAD <i>Macédoine de fruits frais</i>	CHF 13.50
WITH ICE CREAM <i>Avec glace</i>	+CHF 1.50
WITH LIQUOR <i>Avec liqueur</i>	+CHF 3.50



After 11 p.m. / Après 23 h + 2.00 CHF

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

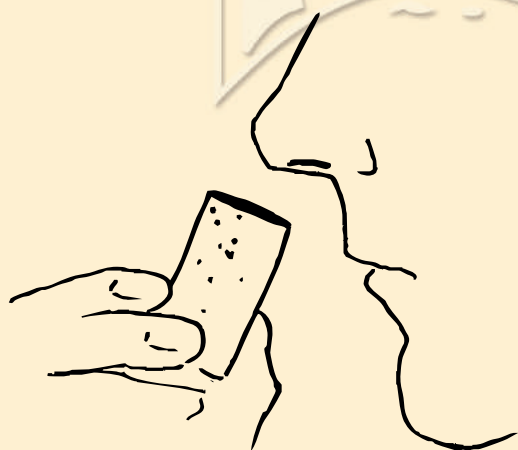
VINI APERTI

	1dl	2 dl
Merlot Bianco	CHF 4.80	CHF 9.60
Merlot Rosato	CHF 4.80	CHF 9.60
Merlot Rosso	CHF 4.80	CHF 9.60
Prosecco	CHF 7.00	

VINI IN BOTTIGLIA 5DL

Merlot Bianco "Lungolago"	CHF 22.00
Rosatello "Lungolago"	CHF 22.00
Chianti "Lungolago"	CHF 22.00
Merlot Rosso "Lungolago"	CHF 22.00

THE PROPOSALS OF THE SOMMELIER...? LE SOMMELIER VOUS CONSEILLE...?



ASK FOR DETAILS...
PREPARE TO BE AMAZED!
*Demander pour plus de détails ...
préparer à être surpris*

WINE / VIN

PLEASE ASK THE WINE LIST OF OUR CELLAR
VUILLEZ DEMANDER LA CARTE DES VINS NOTRE CANTINA

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

APERITIF - APÉRITIFS

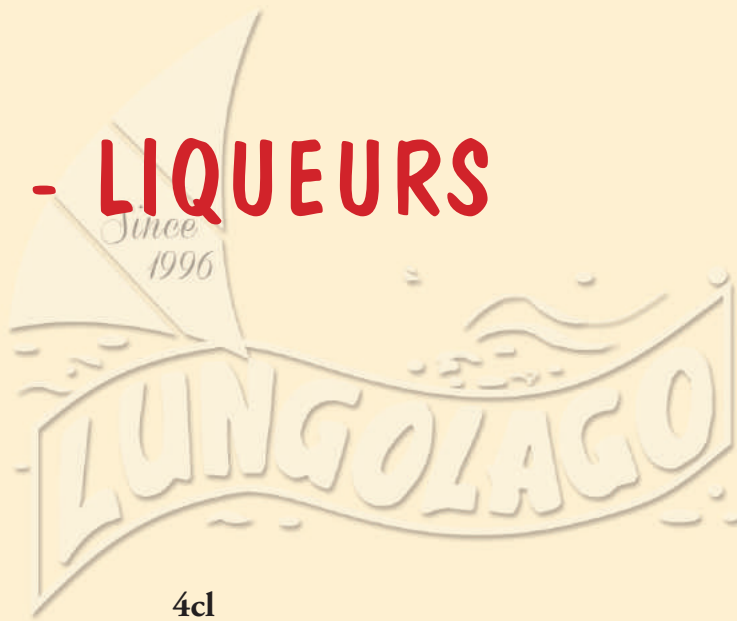
4cl

Campari, Campari Soda	CHF 7.50
Campari Orange	CHF 10.00
Martini, Cynar	CHF 7.50
Aperol, Aperol Soda	CHF 7.50
Punt e Mès	CHF 7.50
Pernod, Ricard 2 cl	CHF 7.50
Sherry, Porto 5 cl	CHF 7.50
Kir (<i>Vino bianco</i>)	CHF 5.50
Kir Imperiale (<i>Prosecco</i>)	CHF 8.50
Kir Royal (<i>Champagne</i>)	CHF 17.50
Mimosa	CHF 17.50

SPIRITS - LIQUEURS

2cl

Sambuca		CHF 7.50
Amaretto		CHF 7.50
Cointreau		CHF 8.50
Calvados		CHF 8.50
Grand Marnier		CHF 8.50
Fernet		CHF 7.50
Jägermeister	4cl	CHF 7.50
Ramazzotti	4cl	CHF 7.50
Tia Maria	4cl	CHF 7.50
Baileys	4cl	CHF 8.00
Amaro del Capo	4cl	CHF 7.50
Averna	4cl	CHF 7.50
Appenzeller	4cl	CHF 7.50
Montenegro	4cl	CHF 7.50
Braulio	4cl	CHF 7.50
Nocino	4cl	CHF 6.50
Limoncino	4cl	CHF 6.50
Mirto	4cl	CHF 8.00



Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

DRAFT BEERS - BIÈRE PRESSION

Birra Calanda Edelbräu	2 dl	CHF 3.90
Birra Calanda Edelbräu	3 dl	CHF 4.90
Birra Calanda Edelbräu	5 dl	CHF 7.90
Birra Panachée	2 dl	CHF 4.00
Birra Panachée	3 dl	CHF 5.00
Birra Panachée	5 dl	CHF 8.00
Erdinger Weissbräu Chiara	3 dl	CHF 6.20
Erdinger Weissbräu Chiara	5 dl	CHF 8.20

BEERS IN BOTTLE - BIÈRE EN BOUTEILLE

Heineken		CHF 5.00
Original Ittinger		CHF 5.00
Erdinger scura - Dunkel	5dl	CHF 8.50
Desperados (aromatizzata tequila)	vol. 5,9%	CHF 6.50
Heineken 0:0 (senza alcool)		CHF 5.50
Erdinger (senza alcool)	3 dl	CHF 5.50
SOL	vol. 4,6%	CHF 7.00
Duvel	vol. 8,5%	CHF 8.00
Guinness	vol. 8,0%	CHF 8.00
Kwak	vol. 8,0%	CHF 8.00
Leffe chiara	vol. 6,6%	CHF 8.00
Pilsner Urquell (cz)	vol. 4,4%	CHF 7.50
König Pilsner (D)	vol. 4,9%	CHF 7.50
Baffo d'Oro "Moretti"	vol. 4,8%	CHF 6.00
La Rossa "Moretti"	vol. 7,2%	CHF 7.00
Paulaner Münchner	3,3 dl	CHF 6.00
Paulaner Hefeweissbier	5 dl	CHF 8.50

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

WHISKIES

4cl

Glen Morange 10 years Old	CHF 16.00
J & B	CHF 13.50
Johnnie Walker Red	CHF 13.50
Ballantine's	CHF 13.50
John Haig	CHF 14.00
Canadin Club	CHF 13.50
Chivas Regal	CHF 17.00
Jack Daniels	CHF 16.50
Four Roses	CHF 14.50
Glenlivet 12 anni	CHF 14.50
Glenn Grant	CHF 13.50
Laphroaig 10 anni	CHF 13.50
Southern Comfort	CHF 12.50
Glewkiwche 10 Year Old (leger)	CHF 14.00
Talisker 10 Year Old (fumé & tourbé)	CHF 14.00
Gardhu 12 Year Old (aromatique)	CHF 15.50
Oban	CHF 16.00
Lagavulin 16 Year Old	CHF 18.00
Macallan 12 Fine Oak	CHF 17.50
Ardbeg 10 anni	CHF 17.50
Macallan 18 Fine Oak	CHF 26.00

COGNACS

2cl

Hennessy VS	CHF 14.00
Hennessy XO	CHF 23.00
Martell VS	CHF 13.50
Camus XO	CHF 23.00
Remy Martin XO	CHF 23.00
Remy Martin VSOP	CHF 16.00
Courvoisier VSOP	CHF 16.00
Bisquit	CHF 13.50
Vecchia Romagna Etichetta Nera	CHF 10.50
Gourmel (premières saveurs)	CHF 16.50
Carlos 1°	CHF 15.50
Menard (Armagnac)	CHF 19.00

ACQUAVITI

2cl

Grappa di Pinot nero 40% vol.	CHF 9.50
Grappa di Sauvignon 43% vol.	CHF 9.50
Grappa Vecchio Moscato 43% vol.	CHF 11.50
Grappa di Charme 43% vol.	CHF 7.00
Grappa Vecchio Rovere 43% vol.	CHF 8.50
Grappa Ticinese Castello di Cantone 43% vol.	CHF 8.50
Grappa di Filo di Seta 43% vol.	CHF 10.50
Grappa di Chardonnay 43% vol.	CHF 9.50
Grappa Carezza d'Autunno 45% vol.	CHF 7.00
Kirsch	CHF 8.00
Williamine	CHF 8.00
Calvados	CHF 8.00
Vodka	CHF 8.00
Rhum Bacardi	CHF 8.00
Rhum Bacardi scuro	CHF 9.00
Tequila	CHF 8.00
Tequila scura	CHF 9.00
Gin	CHF 8.00
Havana	CHF 9.50

Ask a tasting!

Demandez une dégustation!

**RHUM
E GIN**



Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier

HOT DRINKS

Espresso	CHF 2.50
Espresso crème, macchiato	CHF 2.70
Espresso corretto	CHF 4.00
Espresso corretto di marca	CHF 4.50
Espresso al ginseng	CHF 3.50
Tazza grande al ginseng	CHF 4.00
Espresso hag	CHF 3.00
Caffè d'orzo	CHF 3.00
Caffè crème	CHF 3.80
Caffè latte	CHF 3.80
Latte macchiato	CHF 3.80
Cappuccino	CHF 4.20
Mini cappuccino	CHF 3.60
Caffè mélange	CHF 5.00
Cioccolata mélange	CHF 5.00
Cioccolate dense e diverse	CHF 4.60
+ Panna	CHF 1.50
Cioccolata calda o fredda	CHF 4.00
Ovomaltina calda o fredda	CHF 4.00
Thè crème, limone, latte	CHF 4.00
Thè diversi	CHF 4.00
Latte caldo o freddo	CHF 2.50
Punch - rhum - arancia	CHF 5.00
Irish coffee	CHF 12.00

DRINKS

*Acqua - bicchiere 1 dl	CHF 1.50
*Acqua - bicchiere 2 dl	CHF 2.50
*Acqua - liscia o gas 5 dl	CHF 4.50
*Acqua - liscia o gas 1 lt	CHF 8.00
Henniez 0,33 lt	CHF 6.00
Henniez - 0,75 lt	CHF 10.50
Crodino	CHF 6.00
Coca cola	CHF 4.50
Coca cola - 1,5 lt	CHF 12.50
Coca light	CHF 4.50
Coca zero	CHF 4.50
Mosto	CHF 4.50
Schweppes	CHF 4.50
Lemonsoda	CHF 4.50
Ginger-ale	CHF 4.50
Aranciata amara	CHF 4.50
Fanta aranciata dolce	CHF 4.50
Chinotto	CHF 4.50
Rivella rossa, blu o verde	CHF 4.50
Sinalco	CHF 4.50
Succhi di frutta Skipper	CHF 4.80
Succo di pomodoro	CHF 5.50
Gassosa mandarino	CHF 4.50
Gassosa limone	CHF 4.50
Analcolico rosso	CHF 6.00
Thè freddo	CHF 4.50
Thè freddo alla pesca	CHF 4.50
Thè freddo - 5 dl	CHF 6.50
Spremuta d'arancia	CHF 5.50
Energy drink	CHF 7.00
Thè freddo - bicchiere 1 dl	CHF 2.50
Latte - bicchiere 3 dl	CHF 2.50

*Acqua micro filtrata, addizionata di
anidride carbonica Sistema Bubly 200
N° seriale A005-14

Prices may differ during events - Pendant les événements, les prix peuvent varier