

FESTIVAL DELLA PASTA FATTA IN CASA

FESTIVAL DE PÂTES FAITES MAISON

- ✓ **PAPPARDELLE PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS** CHF 24.00
Nouilles fraîches aux cèpes
- MACCHERONCINI "MATRIOSKA"** CHF 21.00
Macaroni pasta "matrioska": onions, tomatoes, cream, speck and vodka
Macaronis frais, oignons, tomates, crème, lard et vodka
- ✓ **PASTA "MINGARDA" PESTO AND FRESH TOMATOES** CHF 22.00
Pâtes faites maison, pesto, crème et tomates fraîches
- ✓ **MACARONI "CRUDAIOLA" BUFFALO MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES** CHF 24.30
Macaronis faits maison avec fromage frais de bufflonne et tomates cerises
- CASERECCI "MARE E MONTI"** CHF 24.00
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 21.30
Nouilles avec jambon cru et mascarpone
- ✓ **HOMEMADE TORTIGLIONI TO THE RURAL** CHF 23.50
Cherry tomatoes, fresh vegetables and porcini mushrooms
Tomates cerises, légumes frais et cèpes
- HOMEMADE TORTIGLIONI BLACK & WHITE WITH BEEF AND PORK AND PARMESAN CHEESE** CHF 25.00
Au boeuf, au porc et au fromage parmesan
- HOMEMADE TORTIGLIONI WITH TOMATO, RUCOLA, GRANA CHEESE AND BRESAOLA THREADS** CHF 25.00
Au tomate, rucola, fromage grana et fils de bresaola
- PURPLE POTATO DUMPLINGS TYROLEAN BACON AND SMOKED SCAMORZA CHEESE** CHF 25.00
Boulettes de pommes de terre violettes avec tyrolean bacon et le fromage scamorza fumé

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 + 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

STARTERS / HORS D'OEUVRE

MARINARA MUSSELS

CHF 25.50

Moules à la « Marinara »

WARM OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES AND OLIVES

CHF 27.30

Salade de poulpe et de pommes de terre servie tiède, tomates cerises et olives



BRUSCHETTE WITH TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL AND MUSHROOMS

CHF 15.50

Pain grillé aillé aux tomates, basilic, huile d'olive et champignons

GRILLED TOMINO CHEESE WITH SPECK HAM AND CRUSTY BREAD

CHF 16.50

Tomme et lard passés au gril servis sur du pain grillé

CUT OF VEAL WITH SALT, PEPPER, LEMON AND OLIVE OIL

CHF 27.00

Viande de veau taillée au couteau assaisonnée de sel, poivre, citron et huile d'olive

SYMPHONY WITH FRESH HAM AND BURRATA CHEESE

CHF 23.90

Symphonie avec du jambon frais et de la burrata

FIRST COURSES / ENTREES

SPAGHETTI WITH LOBSTER

CHF 49.00

Spaghettis au homard

CIOTOLONA "SPECIALITÀ LUNGOLAGO"

CHF 29.90

Seafood spaghetti, baked in the oven with pizza pastry

Marmite de spaghettis aux fruits de mer, en croûte de pâte à pizza

GREEN RISOTTO WITH ROCKET AND KING PRAWNS

CHF 27.50

Risotto vert avec roquette et des crevettes Tiger black

PENNE WITH SHRIMPS, ZUCCHINI AND SAFFRON

CHF 23.80

Penne, crevettes, courgette et safran

SPAGHETTI WITH MUSSELS

CHF 26.90

Spaghetti avec moules

MEATS / VIANDES

BREADED VEAL CHOP WITH CHIPS

CHF 39.80

Grande escalope de veau panée servie avec pommes frites

VEAL "CORDON BLEU" WITH CHIPS AND MIXED VEGETABLES

CHF 41.80

Cordon bleu de veau, pommes frites et légumes

BEEF STROGANOFF WITH RICE

CHF 37.80

Boeuf Stroganoff avec riz

MINCED VEAL CURRY, CASMIR RICE AND FRUIT

CHF 39.50

Riz casimir aux fruits, avec un émincé de veau au curry

BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER, FRIED POTATOES AND VEGETABLES

CHF 44.00

Filet de boeuf au poivre vert avec des pommes de terre sautées et des légumes

Side dish of grilled vegetables or risotto / Accompagnement de légumes grillés ou de risotto + 8.00 CHF



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 9.00	“FORMENTINO” SALAD WITH SPECK (DEPENDING ON SEASON) <i>Salade de mâche avec lard et croûtons (selon la saison)</i>	CHF 21.50
TOMATO SALAD <i>Salade de tomates</i>	CHF 9.80		
SMALL MIXED SALAD <i>Petite salade mixte</i>	CHF 12.00	ROCKET SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA <i>Salade de roquette et mozzarella de bufflonne</i>	CHF 24.00
TUNA AND CARROT SALAD <i>Salade de carottes au thon</i>	CHF 15.50	ROCKET SALAD WITH GRANA SHAVINGS <i>Salade de roquette avec copeaux de grana</i>	CHF 21.50
BIG MIXED SALAD <i>Grande salade composée</i>	CHF 15.50		
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 19.50	INSALATA TROPICALE <i>Tropical salad with rocket, melon, mozzarella, shrimps, olive oil, salt, pepper and lemon</i> <i>Roquette, melon, mozzarella, crevettes, huile d'olive, sel, poivre et citron</i>	CHF 23.50
TOMATO AND TUNA SALAD <i>Salade de tomates et thon</i>	CHF 16.30	GRILLED SCAMORZA CHEESE ON A BED OF FORMENTINO SALAD AND RAW HAM (DEPENDING ON SEASON) <i>Scamorza grillé sur lit de mâche et jambon cru (selon la saison)</i>	CHF 23.30
INSALATA FITNESS <i>“Fitness” mixed salad with chicken</i> <i>Grande salade mixte avec blancs de poulet</i>	CHF 20.80		
CAPRESE SALAD <i>Tomatoes, mozzarella and olive oil</i> <i>Tomates, mozzarella et huile d'olive</i>	CHF 17.50	CIOTOLA “GOLOSA” <i>The bowl of gluttony: Green salad, rocket, tomatoes, diced beef, grana shavings and Modena vinegar</i> <i>Salade verte, roquette, tomates, dés de boeuf parsemée, copeaux de grana et vinaigre de Modena</i>	CHF 27.00
BUFFALO “CAPRESE” SALAD <i>Tomates, mozzarella de bufflonne et huile d'olive</i>	CHF 20.50		

CHILDRENS' MEALS

BREADED VEAL CHOP WITH CHIPS <i>Escalope panée et pommes frites</i>	CHF 14.50
PASTA WITH TOMATO SAUCE <i>Pâtes à la sauce tomate</i>	CHF 10.50
GNOCCHI WITH POMODORO / PESTO / BOLOGNESE <i>Gnocchi à la sauce tomate / pesto / bolognese</i>	CHF 13.50
HAMBURGER WITH CHIPS <i>Hamburger avec pommes frites</i>	CHF 14.50

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 22.80
SEAFOOD RISOTTO <i>Risotto aux fruits de mer</i>	CHF 22.80
RISOTTO WITH SAFFRON <i>Risotto au safran</i>	CHF 22.80
RISOTTO SPINACH AND PORCINI <i>Risotto aux épinards et aux cèpes</i>	CHF 22.80
RISOTTO WITH SMOKED SCAMORZA <i>Risotto à la scamorza fumée</i>	CHF 22.80
RISOTTO WITH SHRIMPS <i>Risotto aux crevettes</i>	CHF 22.80
RISOTTO WITH SALMON <i>Risotto au saumon fumé</i>	CHF 22.80
PARMESAN RISOTTO <i>Risotto au grana</i>	CHF 22.80

SOUPS / SOUPE

GOULASH SOUP <i>Soupe de goulash</i>	CHF 17.50
BEEF STOCK WITH EGGS <i>Bouillon de boeuf avec un oeuf</i>	CHF 12.50
 MINESTRONE SOUP <i>Soupe de légumes</i>	CHF 14.00
 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 22.00	LOCAL SALAMI SAUSAGES <i>Petit salami régional</i>	CHF 9.50
SHRIMP COCKTAIL <i>Cocktail crevettes</i>	CHF 17.50	COLD ROAST VEAL (Season - selon la saison) <i>Rôti de veau froid</i>	CHF 25.50
TICINESE PLATTER <i>Assiette de spécialités tessinoises</i>	CHF 22.50	VITELLO TONNATO (Season - selon la saison) <i>Rôti de veau froid sauce au thon et câpres</i>	CHF 26.00
RAW HAM WITH MELON <i>Jambon cru et melon</i>	CHF 23.50	BEEF CARPACCIO "LUNGOLAGO" <i>Carpaccio de boeuf, huile d'olive, céleri, copeaux de grana</i>	CHF 24.50
BRESAOLA WITH ROCKET SALAD AND GRANA <i>Carpaccio de bresaola, roquette et grana</i>	CHF 24.80	COLD ROAST BEEF WITH TARTAR SAUCE <i>Roast beef froid, sauce tartare</i>	CHF 28.00
SMALL CHEESE PLATTER <i>Petite assiette de fromages</i>	CHF 17.00		
MEDIUM CHEESE PLATTER <i>Assiette de fromages grandeur médium</i>	CHF 20.00		

*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 20.80
Penne aux 4 fromages
-  **PENNE ALLA SICILIANA** CHF 20.80
Penne sicilian style with mozzarella, aubergines and olives
Penne, mozzarella en dés, aubergines et olives
- PENNE WITH ZUCCHINI, TUNA AND FRESH TOMATOES** CHF 21.50
Penne, courgettes, thon et tomates fraîches
- PENNE WITH CREAM AND PROSCIUTTO** CHF 20.80
Penne, crème et jambon
-  **PENNE ALL'ARRABBIATA** CHF 18.50
Penne sauce tomate piquante
- SPAGHETTI DELLA CASA** CHF 23.00
Spaghetti our style raw ham, porcini mushrooms, tomato sauce, chili and cream
Spaghettis, jambon cru, cèpes, sauce tomate, crème
-  **SPAGHETTI AL PESTO** CHF 21.00
- SPAGHETTI CARBONARA** CHF 22.00
Speck ham, egg, grana, cream
Lard, oeuf, grana, crème
- SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA** CHF 21.00
Tomato sauce, speck ham, onions, garlic, chili
Sauce tomate, lard, oignons, ail, piment
-  **SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL** CHF 18.00
Sauce tomate et basilic
- SPAGHETTI BOLOGNESE** CHF 19.50
Sauce tomate et viande hachée
-  **SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILLI** CHF 17.30
Spaghettis, ail, huile et piment
- TAGLIATELLE WITH SALMON** CHF 23.50
Pâtes au saumon
- TAGLIATELLE ALLA VENEZIANA** CHF 27.50
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 + 2.50 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 20.80

✓ PARMESAN RAVIOLI WITH ROCKET AND RICOTTA

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

CHF 21.30

✓ 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 23.80

✓ CRESPELLE "CREPES"

Crepes with ricotta and spinach

Ricotta et épinards

CHF 21.80

TORTELLONI WITH CREAM, HAM AND PORCINI MUSHROOMS

Crème, jambon et bolets

CHF 21.00

✓ TORTELLONI WITH TOMATO SAUCE AND CREAM

Sauce tomate, crème

CHF 19.30

✓ GNOCCHI POMODORO

*Since
1996*

CHF 18.30

✓ GNOCCHI GORGONZOLA

CHF 18.30

GNOCCHI "LUNGOLAGO"

Tomatoes, onions, speck, rocket, cream

Tomates, oignons, lard, roquette, crème

CHF 21.50

✓ 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 24.80

✓ TRIS DI PASTA "LUNGOLAGO"

Pappardelle with porcini mushrooms

Tortiglioni homemade Sorrento

Crepes with ricotta and spinach

Pappardelle avec cèpes

Tortiglioni fait maison Sorrento

Crêpes à la ricotta et aux épinards

CHF 28.00

✓ Vegetarian dish - Plat végétarien

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 2.50 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 39.80
RUMPSTEAK WITH HERB BUTTER, CHIPS AND VEGETABLES <i>Rumpsteak avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes</i>	CHF 28.80
MILANESE SCHNITZEL, CHIPS AND VEGETABLES <i>Escalope panée, pommes frites et légumes</i>	CHF 28.80
GRILLED CHICKEN BREAST, CHIPS AND VEGETABLES <i>Blanc de poulet grillé, pommes frites et légumes</i>	CHF 26.00
MEZZO POLLO AL CESTELLO, PATATE FRITTE (Extra sauce/Sauce supplémentaire + CHF 3.00) <i>Half chicken with choice of sauce original, curry, mushrooms or spiced</i> <i>Demi-poulet au panier avec sauce au choix : originale, curry, champignons, piquante</i>	CHF 25.00
VEAL PICCATA (SLICED MEAT) WITH MARSALA SAUCE WITH RISOTTO <i>Piccata au marsala et risotto</i>	CHF 28.80
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 38.80
ENTRECÔTE OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS AND RISOTTO <i>Entrecôte de boeuf aux bolets servie avec un risotto</i>	CHF 39.00
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 38.50
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 38.80
MILANESE STYLE VEAL PICCATA WITH RISOTTO OR SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE <i>Piccata avec risotto ou spaghetti sauce tomate</i>	CHF 29.80
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 39.00
GOLDEN PERCH FILLET ON A BED OF PARMESAN RISOTTO <i>Filet de perche doré sur lit de risotto au grana</i>	CHF 34.90
PERCH FILET MADE "LUNGOLAGO STYLE" WITH BOILED POTATOES <i>Filet de perche « lungolago » avec pommes de terre vapeur</i>	CHF 34.90
CURRIED PRAWNS WITH RICE <i>Grosses crevettes au curry et riz</i>	CHF 40.50
GRILLED PRAWNS WITH RICE <i>Grosses crevettes grillés et riz</i>	CHF 40.50
BASS FILLETS "MEDITERRANEAN STYLE" WITH BOILED POTATOES <i>Filets de bar à la « méditerranéenne » avec pommes de terre vapeur</i>	CHF 36.50
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 43.50
 GRILLED VEGETABLES (Tomatoes, zucchini, aubergines) <i>Légumes grillés (tomates, courgette, aubergine)</i>	CHF 21.50
 GRILLED VEGETABLES WITH BUFFALO MOZZARELLA <i>Tomatoes, zucchini, aubergines</i> <i>Légumes grillés avec mozzarella de bufflonne (tomates, courgette, aubergine)</i>	CHF 26.50
 Side dish of grilled vegetables or risotto / Accompagnement de légumes grillés ou de risotto + 8.00 CHF 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	

INSALATISSIME

SUMMER TREATS

Roast beef, ham, melon, tomato, mozzarella cheese

Rosbif, jambon, melon, tomate, mozzarella



CHF 27.50

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 21.50

ROBIOLONA SALAD

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

Roquette, tomates, jambon cru et fromage Robiola

CHF 21.50

BRESAOLA SALAD

Bresaola strips, tomatoes, seasonal salad

Rubans de Bresaola, tomates, salade de saison

CHF 24.30

AMALFI SALAD

Caprese salad on a bed of rocket with chicken breast

Salade tomate, mozzarella sur roquette, avec filet de poulet

CHF 26.00



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 21.50

"GREEDY" BOWL

Green salad, rocket, diced beef with grana shavings

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

CHF 27.00

INSALABURGER

Beef burger with sliced processed cheese on lettuce and tomato

Burger de bœuf avec fromage tranché, sur laitue et tomates

CHF 22.50



GRILLED VEGETABLES (Eggplant, zucchini and tomato)

Aubergines, courgettes et tomates

CHF 21.50



GRILLED VEGETABLES WITH BUFFALO MOZZARELLA

Eggplant, zucchini and tomato

Légumes grillés avec mozzarella de bufflonne (tomates, courgette, aubergine)

CHF 26.50

FLORIDA SALAD

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

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

CHF 22.50



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

PIZZE

✓ MARINARA <i>Tomato, oregano, garlic, olive oil</i> <i>Tomates, origan, ail, huile d'olive</i>	CHF 15.30
✓ MARGHERITA <i>Tomato, mozzarella</i> <i>Tomates, mozzarella</i>	CHF 16.30
✓ PUGLIESE <i>Tomato, mozzarella, onions</i> <i>Tomates, mozzarella, oignons</i>	CHF 18.00
✓ FUNGHI <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i> <i>Tomates, mozzarella, champignons</i>	CHF 21.00
NAPOLI <i>Tomato, mozzarella, anchovies</i> <i>Tomates, mozzarella, anchois</i>	CHF 19.00
ROMANA <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies</i> <i>Tomates, mozzarella, câpres, anchois</i>	CHF 19.30
TARTUFATA <i>Tomato, buffalo mozzarella, truffle cream, taggiasche olives, speck</i> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, crème à la truffe, olives taggiasche, speck</i>	CHF 25.00
SALAME <i>Tomato, mozzarella, salami</i> <i>Tomates, mozzarella, salami</i>	CHF 21.30
✓ 4 FORMAGGI <i>Tomato, mozzarella, 4 cheese</i> <i>Tomates, mozzarella, 4 sortes de fromages</i>	CHF 22.30
✓ GORGONZOLA <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese</i> <i>Tomates, mozzarella, gorgonzola</i>	CHF 21.30
AMERICANA <i>Tomato, chips</i> <i>Tomates, mozzarella, saucisse, pommes frites</i>	CHF 23.50
GUSTOSA <i>Tomato, fresh tomatoes, gorgonzola cheese, raw ham, grana</i> <i>Tomates, frais tomates, gorgonzola, jambon cru, grana</i>	CHF 24.00
DIAVOLA <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i> <i>Tomates, mozzarella, salami piquant</i>	CHF 21.30

✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**
 + buffalo mozzarella / + mozzarella de bufflonne et pour Robiola + 5.00 CHF ••• + burrata / + burrata + 7,00 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

PROSCIUTTO

CHF 21.00

Tomato, mozzarella, ham

Tomates, mozzarella, jambon

PROSCIUTTO E FUNGHI

CHF 22.40

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Tomates, mozzarella, jambon et champignons

PROSCIUTTO CRUDO

CHF 23.50

Tomato, mozzarella, raw ham

Tomates, mozzarella, jambon cru

4 STAGIONI

CHF 23.50

Tomato, mozzarella, olives, ham, mushrooms, artichokes

Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignons, artichauts

✓ CAPRESE

CHF 21.30

Tomato, mozzarella, fresh Tomatoes, oil, garlic

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, huile, ail

✓ AI PORCINI

CHF 24.30

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms

Tomates, mozzarella, champignons, bolets

ISOLANA

CHF 22.30

Tomato, mozzarella, tuna, onions

Tomates, mozzarella, thon, oignons

✓ ORTOLANO

CHF 23.50

Tomato, mozzarella, fresh vegetables

Tomates, mozzarella, légumes frais

✓ CONTADINO

CHF 22.30

Tomato, mozzarella, grilled aubergine

Tomates, mozzarella, aubergines grillées

✓ BRACCIO DI FERRO

CHF 23.50

Tomato, mozzarella, spinach, egg

Tomates, mozzarella, épinards, oeuf

LUNGOLAGO

CHF 23.50

Tomato, mozzarella, tuna, shrimps, anchovies

Tomates, mozzarella, thon, crevettes, anchois

BULL BRAND

CHF 24.50

Tomato, mozzarella, beef bites, peppers and spicy

Tomate, mozzarella, boulettes de bœuf, poivrons et piment.

CAPRICCIOSA

CHF 24.50

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

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

CAPITANO

CHF 26.50

Mozzarella, prawns, artichokes, parsley / Mozzarella, prawns, artichokes, parsley

✓ Vegetarian dish - Plat végétarien

+ buffalo mozzarella / + mozzarella de bufflonne et pour Robiola + 5.00 CHF ••• + burrata / + burrata + 7,00 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

FOCACCINA MORTAZZA <i>Mozzarella, smoked scamorza cheese, rocket - Mozzarella, scamorza fumé, roquette</i>	CHF 22.50
SFOCACCIA AL SALMONE <i>Salmon, burrata and basil oil - Saumon, burrata et huile de basilic</i>	CHF 26.50
SFOCACCIA AL CRUDO TIPO PARMA <i>Parma style raw ham and burrata - Jambon cru similaire Parma et burrata</i>	CHF 26.50
CRUDAIOLA <i>Mozzarella, fresh tomatoes, raw ham, parmesan shavings and rocket Mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, copeaux de parmesan et roquette</i>	CHF 24.50
CALZON-ZOLA <i>Mozzarella, ham, mushrooms, gorgonzola - Mozzarella, jambon, champignons, gorgonzola</i>	CHF 23.50
CALZONE <i>Mozzarella, egg, ham, mushrooms - Mozzarella, oeuf, jambon, champignons</i>	CHF 23.50
TIROLESE <i>Mozzarella, speck, spicy salami, mascarpone - Mozzarella, lard, salami piquant, mascarpone</i>	CHF 24.50
✓ VEGI-CRUDA <i>Mozzarella, champignon, cherry tomatoes, rocket, grana Mozzarella, champignon, tomates cerises, roquette, grana</i>	CHF 24.00
BOSCAIOLA <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, bresaola, rocket - Tomates, mozzarella, champignons, bresaola, roquette</i>	CHF 24.50
CARPACCIO <i>Tomato, mozzarella, beef carpaccio, grana cheese - Tomates, mozzarelle, carpaccio de boeuf, grana</i>	CHF 24.50
AL SALMONE <i>Tomato, mozzarella, onions, capers, smoked salmon and rocket Tomates, mozzarella, oignons, câpres, saumon fumé et roquette</i>	CHF 24.50
✓ BUFALINA <i>Tomato, raw buffalo mozzarella - Tomates, mozzarella de bufflonne</i>	CHF 23.50
PIZZONA 6 CANTONI (MIN.2 PERS.) <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichoke Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts</i>	CHF 51.50
SPECK E CIPOLLE <i>Tomato, mozzarella, speck, onions - Tomates, mozzarella, lard, oignons</i>	CHF 22.30
TOPOLINO (ONLY FOR CHILDREN) (SEULEMENT POUR ENFANTS) <i>Tomato, mozzarella, ham - Tomates, mozzarella, jambon</i>	CHF 12.50
SOTTOBOSCO <i>Tomato, mozzarella, olive paté, mushrooms, spicy salami Tomates, mozzarella, pâté d'olive, champignons, salami épicé</i>	CHF 25.00
✓ GABRI <i>Tomato, rocket, buffalo mozzarella, cherry tomatoes Tomate, roquette, mozzarella de bufflonne, tomates cerise</i>	CHF 24.50

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

- ✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**
 + buffalo mozzarella / + mozzarella de bufflonne et pour Robiola + 5.00 CHF ••• + burrata / + burrata + 7,00 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
FRESH BURRATA - BURRATA FRAIS	CHF 7.00
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. 17.30

MARE

Salmon, onion, capers, salad, butter
Saumon, oignon, câpres, salade, beurre

CHF. 17.30

CAPRESINA

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

CHF. 17.30

BOSCAIOLO

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

CHF. 17.30

MARE E MONTI

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

CHF. 17.30

RUSTICO

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

CHF. 17.30

PESCATORE

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

CHF. 17.30

ALL'INGLESE

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

CHF. 17.30

LUNGOLAGO

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

CHF. 17.30

ARGENTINA

Steak, salad, tomatoes
Beefsteak, salade, tomate

CHF. 21.00

Since 1996
STUZZICO

PIADINA BRIOSA

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

CHF. 12.00

PIADINA ROMAGNOLA

Raw ham, cheese
Jambon cru, fromage

CHF. 11.30

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 11.80
PANNA COTTA <i>Panna cotta</i>	CHF 9.50
WILD FRUIT PANNACOTTA <i>Panna cotta au coulis de fruits rouges</i>	CHF 12.90
MARSALA ZABAIONE WITH VANILLA ICE CREAM <i>Sabayon avec glace à la vanille</i>	CHF 13.90
HOT WILD BERRIES WITH VANILLA ICE CREAM <i>Coupe chaude de baies des bois avec glace à la vanille</i>	CHF 13.90
HOMEMADE TIRAMISÙ <i>Since 1996</i> <i>Tiramisu maison</i>	CHF 11.00
HOMEMADE CAKE <i>Gâteau fait maison</i>	CHF 8.50
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

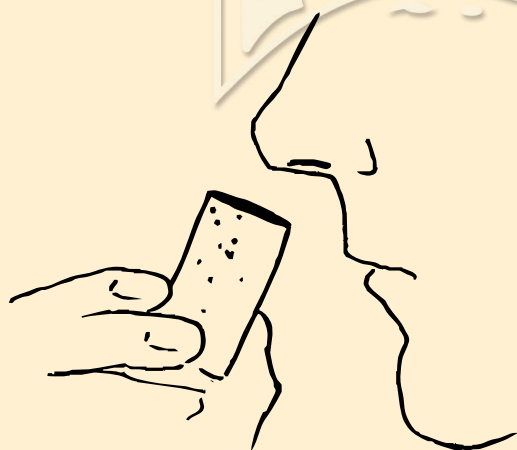
VINI DELLA CASA

	<i>Bicchiere 1dl</i>	<i>Bottiglia 0,75l</i>
Merlot Chiar di Luna	CHF 5.00	CHF 34.00
Merlot Rosa di Luna	CHF 5.00	CHF 34.00
Merlot Rosso di Luna	CHF 5.00	CHF 34.00

VINI IN BOTTIGLIA 5DL

Merlot Bianco "Lungolago"	CHF 24.00
Rosatello "Lungolago"	CHF 24.00
Merlot Rosso "Lungolago"	CHF 24.00

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 8.00
Campari Orange	CHF 12.00
Martini, Cynar	CHF 7.80
Aperol, Aperol Soda	CHF 7.80
Punt e Mès	CHF 7.80
Pernod, Ricard 2 cl	CHF 7.80
Sherry, Porto 5 cl	CHF 7.80
Kir (<i>Vino bianco</i>)	CHF 5.80
Kir Imperiale (<i>Prosecco</i>)	CHF 9.00
Kir Royal (<i>Champagne</i>)	CHF 18.00
Mimosa	CHF 18.00

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 4.20
Birra Calanda Edelbräu	3 dl	CHF 5.30
Birra Calanda Edelbräu	5 dl	CHF 8.20
Birra Panachée	2 dl	CHF 4.50
Birra Panachée	3 dl	CHF 5.50
Birra Panachée	5 dl	CHF 8.50
Erdinger Weissbräu Chiara	3 dl	CHF 6.60
Erdinger Weissbräu Chiara	5 dl	CHF 8.60

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
Sagres		CHF 5.00
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 9.00
Guinness	vol. 8,0%	CHF 9.00
Kwak	vol. 8,0%	CHF 9.00
Leffe chiara	vol. 6,6%	CHF 9.00
Pilsner Urquell (cz)	vol. 4,4%	CHF 8.50
König Pilsner (D)	vol. 4,9%	CHF 8.50
Baffo d'Oro "Moretti"	vol. 4,8%	CHF 6.50
La Rossa "Moretti"	vol. 7,2%	CHF 7.00
Paulaner Münchner	3,3 dl	CHF 7.00
Paulaner Hefeweissbier	5 dl	CHF 9.00

CRAFT BEER - BIÈRE ARTISANALE

Bozz La Perla	vol. 5,0%	CHF 7.00
Bozz La Rossa	vol. 4,5%	CHF 7.00

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 14.50
Johnnie Walker Red	CHF 14.50
Ballantine's	CHF 14.50
Canadin Club	CHF 15.50
Chivas Regal	CHF 17.00
Jack Daniels	CHF 16.50
Four Roses	CHF 14.50
Glenn Grant	CHF 14.50
Laphroaig 10 anni	CHF 14.50
Southern Comfort	CHF 13.50
Talisker 10 Year Old (fumé & tourbé)	CHF 16.00
Cardhu 12 Year Old (aromatique)	CHF 15.50
Oban	CHF 17.00
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
Macallan 12	CHF 19.00

COGNACS

2cl

Hennessy VS	CHF 15.00
Hennessy XO	CHF 26.00
Martell VS	CHF 13.50
Camus XO	CHF 24.00
Remy Martin XO	CHF 24.00
Remy Martin VSOP	CHF 16.00
Courvoisier VSOP	CHF 16.00
Bisquit	CHF 13.50
Vecchia Romagna Etichetta Nera	CHF 12.00
Gourmel (<i>premières saveurs</i>)	CHF 16.50
Carlos 1°	CHF 15.50
Jean Cavé	CHF 19.00
"Bas Armagnac" Hours d'Age	

ACQUAVITI

Grappa di Pinot nero 40% vol.
Grappa di Sauvignon 43% vol.
Grappa Vecchio Moscato 43% vol.
Grappa di Charme 43% vol.
Grappa Vecchio Rovere 43% vol.
Grappa Ticinese Castello di Cantone 43% vol.
Grappa di Filo di Seta 43% vol.
Grappa di Chardonnay 43% vol.
Grappa Carezza d'Autunno 45% vol.
Grappa La Bianca
Grappa La Bionda
Grappa La Bruna
Grappa 4 Mani
Kirsch
Williamine
Calvados
Vodka (Absolut)

2cl

CHF 9.50
CHF 9.50
CHF 11.50
CHF 7.00
CHF 8.50
CHF 8.50
CHF 10.50
CHF 9.50
CHF 7.00
CHF 10.00
CHF 12.00
CHF 14.00
CHF 14.00
CHF 8.00
CHF 8.00
CHF 8.00
CHF 10.00

Ask a tasting!

Demandez une dégustation!

RHUM E GIN



HOT DRINKS

Espresso	CHF 2.70
Espresso crème, macchiato	CHF 2.90
Espresso corretto	CHF 4.20
Espresso corretto di marca	CHF 4.70
Espresso al ginseng	CHF 3.80
Tazza grande al ginseng	CHF 4.20
Espresso hag	CHF 3.20
Caffè d'orzo	CHF 3.00
Caffè crème	CHF 4.00
Caffè latte	CHF 4.00
Latte macchiato	CHF 4.00
Cappuccino	CHF 4.50
Mini cappuccino	CHF 3.80
Caffè mélange	CHF 5.30
Cioccolata mélange	CHF 5.30
Cioccolata densa	CHF 5.00
Cioccolata densa con Panna	CHF 5.50
Cioccolata calda o fredda	CHF 4.20
Ovomaltina calda o fredda	CHF 4.20
Thè crème, limone, latte	CHF 4.20
Thè diversi	CHF 4.20
Latte caldo o freddo	CHF 2.50
Punch - rhum - arancia	CHF 6.00
Irish coffee	CHF 13.50

DRINKS

*Acqua - bicchiere 1 dl	CHF 2.00
*Acqua - bicchiere 2 dl	CHF 3.00
*Acqua - liscia o gas 5 dl	CHF 4.50
*Acqua - liscia o gas 1 lt	CHF 8.00
Valser 0,33 lt	CHF 6.00
Valser 0,75 lt	CHF 10.50
Crodino	CHF 6.00
Coca cola	CHF 5.00
Coca cola - 1,5 lt	CHF 13.00
Coca light	CHF 5.00
Coca zero	CHF 5.00
Mosto	CHF 5.00
Schweppes	CHF 5.00
Lemonsoda	CHF 5.00
Ginger-ale	CHF 5.00
Fanta aranciata dolce	CHF 5.00
Chinotto	CHF 5.00
Rivella rossa, blu o verde	CHF 5.00
Sinalco	CHF 5.00
Succhi di frutta	CHF 5.00
Succo di pomodoro	CHF 6.00
Gassosa mandarino	CHF 5.00
Gassosa limone	CHF 5.00
Analcolico rosso	CHF 6.00
Thè freddo	CHF 5.00
Thè freddo alla pesca	CHF 5.00
Thè freddo - 5 dl	CHF 7.00
Spremuta d'arancia	CHF 6.00
Energy drink	CHF 7.00
Thè freddo - bicchiere 1 dl	CHF 3.00
Latte - bicchiere 3 dl	CHF 2.80

*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