

FESTIVAL DELLA PASTA FATTA IN CASA

FESTIVAL DE PÂTES FAITES MAISON

PURPLE POTATO DUMPLINGS WITH BACON AND SMOKED CHEESE CHF 23.00
Boulettes de pommes de terre violettes avec bacon et fromage fumé

✓ **PAPPARDELLE PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS** CHF 22.00
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 WITH SAUSAGE AND TURNIP GREENS CHF 20.30
Macaronis faits maison avec saucisse et feuilles de navette

✓ **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 21.00
Caserecci pasta "mountains and sea" with porcini mushrooms, zucchini and seafood
Pâtes fraîches, cèpes, courgettes et fruits de mer

CASERECCI BLACK & WHITE CHF 23.00
"black and white" caserecci pasta with minced pork and beef and sliced pecorino cheese
Pâtes fraîches avec émincé de boeuf et de porc et copeaux de fromage de brebis

CASERECCI "STEFANO" CHF 20.30
With chopped curried chicken and zucchini
Avec poulet haché au curry et courgettes

HOMEMADE PAPPARDELLE PASTA WITH RAW HAM AND MASCARPONE CHF 20.30
Nouilles avec jambon cru et mascarpone

TORTIGLIONI TRE DELIZIE CHF 20.30
Macaroni pasta with octopus, olives, cherry tomatoes
Macaroni avec poulpe, olives, tomates cerises

TORTIGLIONI LUNGOLAGO CHF 20.30
With bresaola, rocket, grana and tomato sauce
Avec bresaola, roquette, grana, sauce tomate

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
PRAWNS DRESSED IN BALSAMIC OIL ON TOP OF A BED OF SALAD <i>Crevettes roses au vinaigre balsamique de modena sur lit de mâche</i>	CHF 28.00
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
SWORDFISH CARPACCIO AND FRESH SALMON WITH OLIVE OIL <i>Carpaccio d'espadon et saumon frais au basilic</i>	CHF 24.00
 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 40.00
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 27.50
TORTIGLIONI WITH RABBIT WHITE SAUCE <i>Tortiglioni sauce blanc lapin</i>	CHF 23.00
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
TAGLIATELLE WITH CRAB <i>Pâtes à la pulpe de crabe</i>	CHF 24.00
SPAGHETTI WITH MUSSELS <i>Spaghettis 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 + 3 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 21.30
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	SCAMORZA “VIENNESE” <i>Smoked scamorza cheese breaded with raw ham</i> <i>Scamorza fumé panée avec jambon cru</i>	CHF 20.50
INSALATA FITNESS <i>“Fitness” mixed salad with chicken</i> <i>Grande salade mixte avec blancs de poulet</i>	CHF 19.40		
CAPRESE SALAD <i>Tomatoes, mozzarella and olive oil</i> <i>Tomates, mozzarella et huile d'olive</i>	CHF 16.30		
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 20.30
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 and aubergines
Penne, mozzarella en dés et aubergines
- 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
- HOMEMADE MACCHERONI WITH SPECK AND BRIE** CHF 20.00
Macaronis faits maison, lard fumé et brie
- 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
Since 1996
- 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 SPINACH AND PORCINI MUSHROOMS** CHF 20.50
Pâtes en forme de petits rubans, épinards et cèpes
- TAGLIATELLE WITH SALMON** CHF 22.30
Pâtes au saumon
- TAGLIATELLE ALLA VENEZIANA** CHF 25.00
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 CHF

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

PASTE

- FRESH HOMEMADE LASAGNE** CHF 18.30
Lasagne fraîches
- ✓ **PARMESAN RAVIOLI WITH ROCKET AND RICOTTA** CHF 20.30
Raviolis farcis à la roquette et à la ricotta avec du grana
- ✓ **RAVIOLI WITH ROCKET AND RICOTTA, CHERRY TOMATOES AND PINE NUTS** CHF 22.30
Raviolis farcis à la roquette et à la ricotta aux petites tomates fraîches et aux pignons de pin
- ✓ **CRESPELLE “CREPES”** CHF 20.30
Crepes with ricotta and spinach
Ricotta et épinards
- TORTELLONI WITH BOLOGNESE SAUCE AND CREAM** CHF 19.30
Bolognese et crème
- TORTELLONI WITH CREAM, HAM AND PORCINI MUSHROOMS** CHF 20.00
Crème, jambon et bolets
- ✓ **TORTELLONI WITH TOMATO SAUCE AND CREAM** CHF 19.30
Sauce tomate, crème
- ✓ **GNOCCHI POMODORO** CHF 17.30
- ✓ **GNOCCHI GORGONZOLA** CHF 19.30
- GNOCCHI “LUNGOLAGO”** CHF 20.30
Tomatoes, onions, speck, rocket, cream
Tomates, oignons, lard, roquette, crème
- ✓ **HOMEMADE MACARONI WITH FRESH VEGETABLES, CHERRY TOMATOES AND ROBIOLA CHEESE** CHF 20.30
Macaronis faits maison aux légumes frais, tomates cerise et robiola
- ✓ **RAVIOLI WITH ARTICHOKE AND GRANA** CHF 20.30
Ravioli avec artichauts et grana
- ✓ **TRIS DI PASTA “LUNGOLAGO”** CHF 26.30
Pappardelle with porcini mushrooms;
Tortelloni tomato and cream. Crepes with ricotta and spinach.
Pappardelle avec cèpes;
Tortelloni sauce tomate et crème. Crêpes à la ricotta et aux épinards

✓ **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

MEAT AND FISH / VIANDE ET POISSONS

LAMB RIBS WITH VEGETABLES AND POTATOES <i>Côtelettes d'agneau avec légumes et pommes</i>	CHF 30.00
RUMPSTEAK WITH HERB BUTTER, SALAD, CHIPS <i>Rumpsteak avec beurre aux herbes, salade, pommes frites</i>	CHF 27.30
MILANESE SCHNITZEL, CHIPS AND VEGETABLES <i>Escalope panée, pommes frites et légumes</i>	CHF 27.30
GRILLED CHICKEN BREAST WITH GARNISH <i>Blanc de poulet grillé</i>	CHF 24.00
POLLO AL CESTELLO, PATATE FRITTE <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 23.30
VEAL PICCATA (SLICED MEAT) WITH MARSALA SAUCE WITH RISOTTO <i>Piccata au marsala et risotto</i>	CHF 27.30
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 37.00
ENTRECÔTE OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS AND RISOTTO <i>Entrecôte de boeuf aux bolets servie avec un risotto</i>	CHF 35.30
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 34.30
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 37.30
MILANESE STYLE VEAL PICCATA WITH RISOTTO OR SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE <i>Piccata avec risotto ou spaghetti sauce tomate</i>	CHF 28.30
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 32.30
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 32.30
PERCH FILET MADE "LUNGOLAGO STYLE" WITH BOILED POTATOES <i>Filet de perche « lungolago » avec pommes de terre vapeur</i>	CHF 32.30
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 31.50
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
SOLE FILLETS "MUGNAIA STYLE" WITH BOILED POTATOES AND VEGETABLES <i>Filet de sole meunière avec pommes de terre vapeur et légumes</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 + 3 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

✓ CHEESE IN “CARROZZA”

Breaded cheese with boiled potatoes and tomato salad
Fromage pané avec pommes de terre bouillies et salade de tomates

CHF 21.00

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

CARPIONATA DI PESCE PERSICO AGLI AGRUMI

CHF 26.00

✓ 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

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
✓ PICCANTE <i>Tomato, mozzarella, capers, chilli</i> <i>Tomates, mozzarella, câpres, piment</i>	CHF 18.00
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

Extra Fr. 5.00 for buffalo mozzarella and fresh cheese - Suppléments CHF 5.00 pour la mozzarella de bufflonne et pour Robiola

Extra CHF Fr. 2.00 for pizza sliced in two dishes - Suppléments CHF 2.00 pour une pizza servie sur 2 assiettes

Oregano on request - Origan sur demande

✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 3.00 CHF

On request mozzarella without lactose - Sur demande mozzarella sans lactose + 2.00 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

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

PIZZE TRADIZIONALI

PROSCIUTTO CHF 20.00

Tomato, mozzarella, ham
Tomates, mozzarella, jambon

PROSCIUTTO E FUNGHI CHF 21.40

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
Tomates, mozzarella, jambon et champignons

PROSCIUTTO CRUDO CHF 22.50

Tomato, mozzarella, raw ham
Tomates, mozzarella, jambon cru

4 STAGIONI CHF 22.50

Tomato, mozzarella, olives, ham, mushrooms, artichokes
Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignons, artichauts

✓ **CAPRESE** CHF 20.30

Tomato, mozzarella, fresh Tomatoes, oil, garlic
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, huile, ail

✓ **AI PORCINI** CHF 23.30

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms
Tomates, mozzarella, champignons, bolets

ISOLANA CHF 21.30

Tomato, mozzarella, tuna, onions
Tomates, mozzarella, thon, oignons

Since
1996

✓ **ORTOLANO** CHF 22.50

Tomato, mozzarella, fresh vegetables
Tomates, mozzarella, légumes frais

✓ **CONTADINO** CHF 21.30

Tomato, mozzarella, grilled aubergine
Tomates, mozzarella, aubergines grillées

✓ **BRACCIO DI FERRO** CHF 22.50

Tomato, mozzarella, spinach, egg
Tomates, mozzarella, épinards, oeuf

LUNGOLAGO CHF 22.50

Tomato, mozzarella, tuna, shrimps, anchovies
Tomates, mozzarella, thon, crevettes, anchois

AFRODISIACA CHF 22.50

Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, shrimps, rocket
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, crevettes, roquette

CAPRICCIOSA CHF 23.30

Tomato, mozzarella, olives, ham, mushrooms, artichokes, peppers
Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignon, artichauts, poivrons

Extra Fr. 5.00 for buffalo mozzarella and fresh cheese - Suppléments CHF 5.00 pour la mozzarella de bufflonne et pour Robiola

Extra CHF Fr. 2.00 for pizza sliced in two dishes - Suppléments CHF 2.00 pour une pizza servie sur 2 assiettes

Oregano on request - Origan sur demande

✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 3.00 CHF

On request mozzarella without lactose - Sur demande mozzarella sans lactose + 2.00 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

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

PIZZE BIANCHE

 SCAMORZA AFFUMICATA <i>Mozzarella, smoked scamorza cheese, rocket</i> <i>Mozzarella, scamorza fumé, roquette</i>	CHF 21.50
DOLOMITI <i>Mozzarella, speck, taleggio cheese</i> <i>Mozzarella, speck, taleggio</i>	CHF 21.30
PRATERIA <i>Tomino cheese, cherry tomatoes, rocket</i> <i>Tomino fromage, cerises tomates, roquette</i>	CHF 20.30
CRUDAIOLA <i>Mozzarella, fresh tomatoes, raw ham, grana shavings and rocket</i> <i>Mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, copeaux de grana et roquette</i>	CHF 23.00
ALPINA <i>Mozzarella, ricotta cheese, speck</i> <i>Mozzarella, ricotta, speck</i>	CHF 22.50
CALZON-ZOLA <i>Mozzarella, ham, mushrooms, gorgonzola</i> <i>Mozzarella, jambon, champignons, gorgonzola</i>	CHF 22.50
CALZONE <i>Mozzarella, egg, ham, mushrooms</i> <i>Mozzarella, oeuf, jambon, champignons</i>	CHF 22.50
TIROLESE <i>Mozzarella, speck, spicy salami, mascarpone</i> <i>Mozzarella, lard, salami piquant, mascarpone</i>	CHF 23.30
 WILLIAMS <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, pears</i> <i>Mozzarella, gorgonzola, poires</i>	CHF 23.30
SFIZIOSA <i>Mozzarella, sausage, turnip greens</i> <i>Mozzarella, saucisse, feuilles de navet</i>	CHF 22.00
VEGI-CRUDA <i>Mozzarella, champignon, cherry tomatoes, rocket, grana</i> <i>Mozzarella, champignon, tomates cerises, roquette, grana</i>	CHF 23.00

Extra Fr. 5.00 for buffalo mozzarella and fresh cheese - Suppléments CHF 5.00 pour la mozzarella de bufflonne et pour Robiola

Extra CHF Fr. 2.00 for pizza sliced in two dishes - Suppléments CHF 2.00 pour une pizza servie sur 2 assiettes

Oregano on request - Origan sur demande

 **Vegetarian dish - Plat végétarien**

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 3.00 CHF

On request mozzarella without lactose - Sur demande mozzarella sans lactose + 2.00 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

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

PIZZE SFIZIOSE

BOSCAIOLA <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, bresaola, rocket</i> <i>Tomates, mozzarella, champignons, bresaola (viande de boeuf crue séchée) roquette</i>	CHF 23.30
CARPACCIO <i>Tomato, mozzarella, beef carpaccio, grana cheese</i> <i>Tomates, mozzarelle, carpaccio de boeuf, grana</i>	CHF 23.30
AL SALMONE <i>Tomato, mozzarella, onions, capers, smoked salmon and rocket</i> <i>Tomates, mozzarella, oignons, câpres, saumon fumé et roquette</i>	CHF 23.50
 BUFALINA <i>Tomato, raw buffalo mozzarella</i> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne</i>	CHF 22.30
 REGINA MARGHERITA "TRADIZIONALE" <i>Tomato, cooked buffalo mozzarella</i> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne (cuite)</i>	CHF 22.30
PIZZONA 6 CANTONI (MIN.2 PERS.) <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichoke</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts</i>	CHF 50.50
SPECK E CIPOLLE <i>Tomato, mozzarella, speck, onions</i> <i>Tomates, mozzarella, lard, oignons</i>	CHF 21.30
TOPOLINO (SOLO PER BAMBINI) - (SEULEMENT POUR ENFANTS) <i>Tomato, mozzarella, ham</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>	CHF 11.50
BULL - BRAND <i>Tomato, mozzarella, minced beef, chilli</i> <i>Tomates, mozzarella, émincé de boeuf, piment</i>	CHF 23.40

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

Extra Fr. 5.00 for buffalo mozzarella and fresh cheese - Suppléments CHF 5.00 pour la mozzarella de bufflonne et pour Robiola

Extra CHF Fr. 2.00 for pizza sliced in two dishes - Suppléments CHF 2.00 pour une pizza servie sur 2 assiettes

Oregano on request - Origan sur demande

 **Vegetarian dish - Plat végétarien**

On request pasta without gluten - Sur demande pasta sans gluten + 3.00 CHF

On request mozzarella without lactose - Sur demande mozzarella sans lactose + 2.00 CHF

After 11 p.m. / Après 23 h + 2 CHF

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

RUSTICO

WITH PIZZA DOUGH - AVEC PÂTE À PIZZA

BRIOSIA <i>Brie, raw ham, rocket</i> <i>Brie, jambon cru, roquette</i>	CHF. 16.30	✓ VEGETARIANO <i>Grilled vegetables dressed in olive oil</i> <i>Légumes conservés dans l'huile</i>	CHF. 16.30
✓ CAPRESINA <i>Mozzarella, tomato, oregano, lettuce</i> <i>Mozzarella, tomates, origan, laitue</i>	CHF. 16.30	BOSCAIOLO <i>Bresaola, mushrooms, cheese, rocket</i> <i>Bresaola, champignons, fromage, roquette</i>	CHF. 16.30
MARE E MONTI <i>Tuna, tomato, onions, mayonese, oregano</i> <i>Thon, tomates, oignons, mayonnaise, origan</i>	CHF. 16.30	RUSTICO <i>Sauce, mozzarella, ham and tomatoes</i> <i>Sauce, mozzarella, jambon, tomates</i>	CHF. 16.30
PESCATORE <i>Shrimps, lettuce, cocktail sauce</i> <i>Crevettes, laitue, sauce cocktail</i>	CHF. 16.30	ALL'INGLESE <i>Roastbeef, tartar sauce, lettuce</i> <i>Roastbeef, sauce tartare, laitue</i>	CHF. 16.30
LUNGOLAGO <i>Mozzarella, tomato, raw ham, lettuce, sauce</i> <i>Mozzarella, tomate, jambon cru, laitue, sauce</i>	CHF. 16.30	ARGENTINA <i>Steak, salad, tomatoes</i> <i>Beefsteak, salade, tomate</i>	CHF. 19.00

Since
1996

STUZZICO

SANDWICHES APERTI

PIADINA BRIOSA <i>Brie, raw ham, rocket</i> <i>Brie, jambon cru, roquette</i>	CHF. 11.00	HAM <i>Jambon cuit</i>	CHF. 8.50
PIADINA ROMAGNOLA <i>Raw ham, cheese</i> <i>Jambon cru, fromage</i>	CHF. 10.30	COPPA HAM <i>Coppa</i>	CHF. 8.50
TOAST <i>Ham, cheese</i> <i>Jambon, fromage</i>	CHF. 8.50	SALAMI <i>Salami</i>	CHF. 8.50
TOAST FARCITO <i>Ham, cheese and stuffing</i> <i>Jambon, fromage et légumes au vinaigre</i>	CHF. 9.30	CHEESE <i>Fromage</i>	CHF. 8.50
BUTTER OR SAUCES ON REQUEST Beurre ou sauce sur demande		RAW HAM <i>Jambon cru</i>	CHF. 10.50
		BRESAOLA <i>Breasola</i>	CHF. 10.50
		ROASTBEEF, TARTAR SAUCE <i>Roastbeef et sauce tartare</i>	CHF. 10.50

✓ **Vegetarian dish - Plat végétarien**
After 11 p.m. / Après 23 h + 1 CHF

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

DULCIS IN FUNDO

FROM OUR TRAY - DE NOTRE PLATEAU

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
TARTUFO NERO AFFOGATO AL CAFFÈ ICE CREAM WITH COFFEE <i>Glace avec du café</i>	CHF 12.50
WITH LIQUOR <i>Avec liqueur</i>	+CHF 3.50
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 CHF

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

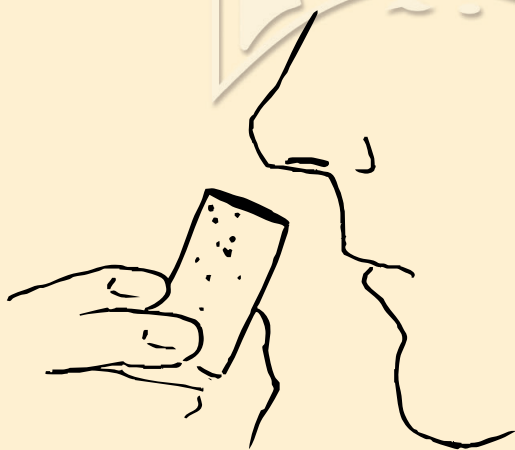
VINI APERTI

	<i>1dl</i>	<i>2 dl</i>
Merlot Bianco	CHF 4.80	CHF 9.60
Frizzantino	CHF 4.80	CHF 9.60
Merlot Rosato	CHF 4.80	CHF 9.60
Merlot Rosso	CHF 4.80	CHF 9.60
Champagne	CHF 18.00	
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
Ramazotti	4cl	CHF 7.50
Tia Maria	4cl	CHF 7.50
Baileys	4cl	CHF 8.00
Averna	4cl	CHF 7.50
Appenzeller	4cl	CHF 7.50
Montenegro	4cl	CHF 7.50
Braulio		CHF 7.50
Nocino		CHF 6.50
Limoncino		CHF 6.50
Mirto		CHF 8.00



DRAFT BEERS - BIÈRE PRESSION

Birra Calanda Edelbräu	2 dl	CHF 3.80
Birra Calanda Edelbräu	3 dl	CHF 4.80
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 6.00
Erdinger Weissbräu Chiara	5 dl	CHF 8.00

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
Clausthaler (senza alcool)		CHF 5.50
Erdinger (senza alcool)	3dl	CHF 5.50
SOL	vol. 4,6%	CHF 7.00
Budweiser - (CZ)	vol. 5,0%	CHF 6.00
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
Tennent's Super	vol. 9,0%	CHF 9.00
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
Lozärner	vol. 5,0%	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 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 (<i>premières saveurs</i>)	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



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