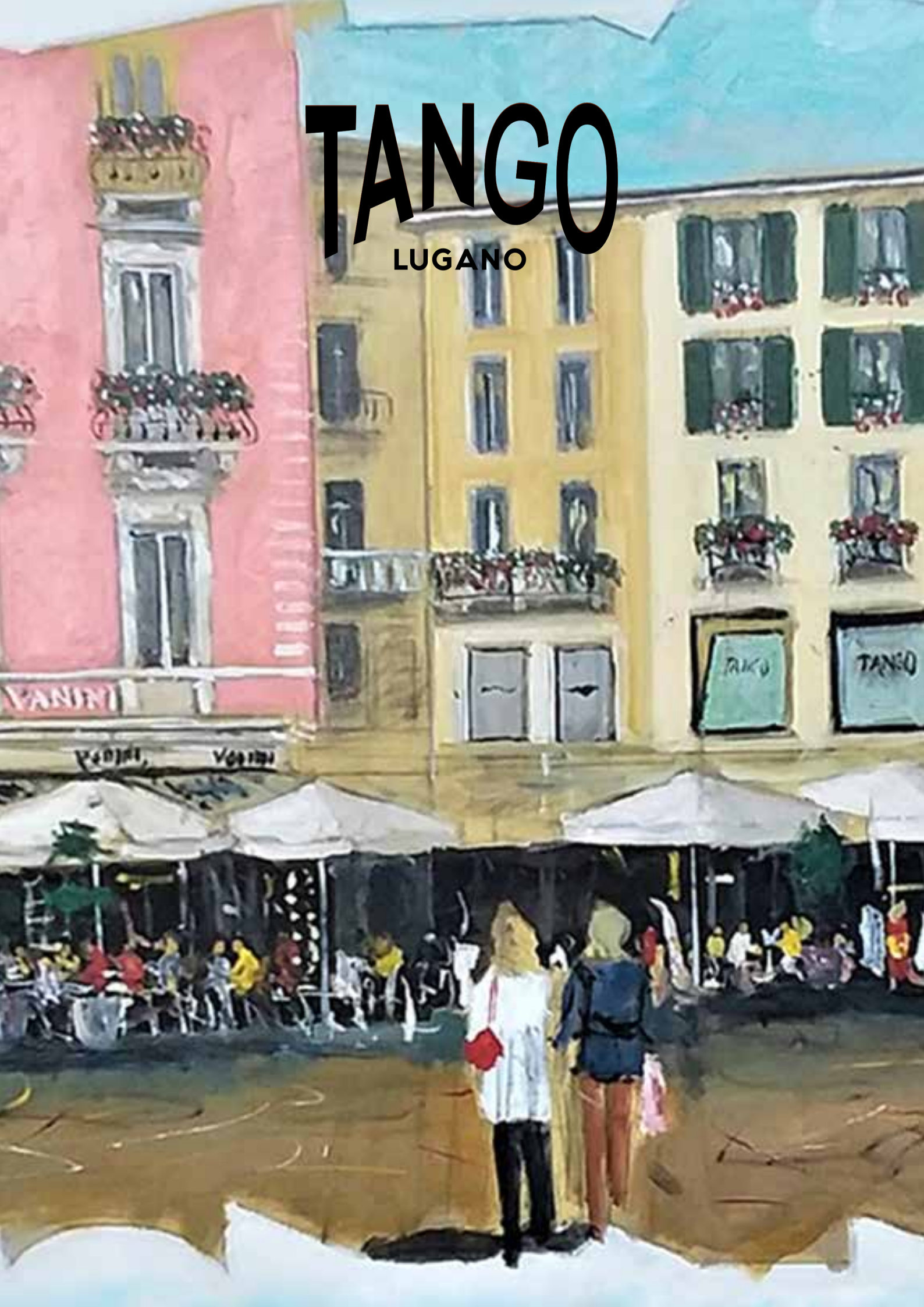


TANGO

LUGANO



PIZZE

MARINARA Pomodoro, aglio, origano, olio EVO 	14.50
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Öl / Tomato, garlic, oregano, oil / 1a,6b,10b	
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella 	16.50
Tomaten, Mozzarella / Tomato, mozzarella / 1a,7a,6b,10b	
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe	17.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen / Tomato, mozzarella, anchovies / 1a,4a,7a,6b,10b	
PROSCIUTTO COTTO	21.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Tomaten, Mozzarella, Schinken / Tomato, mozzarella, ham / 1a,7a,6b,10b	
PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI	22.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons / Tomato, mozzarella, ham, mushrooms / 1a,7a,6b,10b	
TONNO E CIPOLLA	18.50
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln / Tomato, mozzarella, tuna, onions / 1a,4a,6b,10b	
VEGETARIANA 	17.50
Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni	
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, gegrillte Peperoni / Tomato, mozzarella, zucchini, aubergine, peppers / 1a,7a,6b,10b	
HAWAII	21.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas / Tomato, mozzarella, ham, pineapple / 1a,7a,6b,10b	
DIAVOLA	23.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami / Tomato, mozzarella, spicy salami / 1a,7a,6b,10b	
CAPRICCIOSA	22.00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, champignon, prosciutto cotto, olive	
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven / Tomato, mozzarella, artichokes, champignons, ham, olives / 1a,7a,6b,10b	
QUATTRO FORMAGGI 	19.50
Polpa di pomodoro, 4 diversi formaggi	
Tomaten, 4 Käsesorten / Tomato, 4 cheeses / 1a,7a,6b,10b	
MASCARPONE E RUCOLA 	19.50
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola	
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola / Tomato, mozzarella, mascarpone, rocket / 1a,7a,6b,10b	
PARMA	24.50
Mozzarella, prosciutto di Parma, rucola, pomodorini, grana	
Mozzarella, Parma-Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten und Granasplitter	
Mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, Grana / 1a,7a,6b,10b	21.00
CALZONE LISCIO	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Tomaten, Mozzarella, Schinken / Tomato, mozzarella, ham / 1a,7a,6b,10b	

Tutte le pizze possono essere con impasto al carbone vegetale o gluten free. Sconto di CHF 2.- per tutte le pizze piccole e d'asporto. / Alle Pizzas servieren wir auch mit Teig an Pflanzenkohle oder glutenfrei. Alle kleinen Pizzas und zum mitnehmen kosten CHF 2.- weniger. / We also serve all pizzas with dough made from biochar or gluten-free. Small pizzas & take away pizza, have a discount of CHF 2.-

PIZZE DOP

BUFALOTTA 	24.00
Salsa di pomodoro, pomodorini cherry, mozzarella di bufala, basilico	
Tomatensauce, frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum / Tomato sauce, fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil / 1a,7a,6b,10b	
VESUVIO	28.50
Mozzarella di bufala, scamorza, salsiccia, friarielli saltati	
Büffelmozzarella, Scamorza-Käse, Hauswurst, sautierter Stängelkohl	
Buffalo mozzarella, Scamorza-cheese, house sausage, sautéed cabbage / 1a,7a,12a,6b,10b	
MARCO POLO	29.50
Mozzarella di bufala, gorgonzola, salame piccante, zucchini, pomodorini	
Büffelmozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Zucchini, Cherrytomaten	
Buffalo mozzarella, gorgonzola, spicy salami, zucchini, cherry tomatoes / 1a,7a,6b,10b	
REALE	33.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, mascarpone, prosciutto di Parma, rucola, scaglie di grana	
Tomaten, Büffelmozzarella, Mascarpone, Parma-Rohschinken, Rucola, Granaspänen	
Tomatoes, buffalo mozzarella, mascarpone, Parma ham, rocket, grana shaving / 1a,7a,6b,10b	
SCHIACCIATA	32.00
Mozzarella di bufala, bresaola, pomodorini, rucola, scaglie di grana	
Büffelmozzarella, Bresaola, Cherrytomaten, Rucola, Granaspänen	
Buffalo mozzarella, bresaola, cherry tomatoes, rocket, grana shavings / 1a,7a,6b,10b	
BVLGARI	29.50
Mozzarella di bufala, pollo alla griglia, pomodorini cherry, olio d'oliva extra vergine	
Büffelmozzarella, grilliertes Pouletfleisch, Cherrytomaten, Olivenöl extra vergine	
Buffalo mozzarella, grilled chicken, cherry tomatoes, extra virgin olive oil / 1a,7a,6b,10b	
TANGO	32.00
Mozzarella di bufala, pomodoro, salsiccia, scamorza, cipolle, pomodorini	
Büffelmozzarella, Tomaten, Hauswurst, Scamorzakäse, Zwiebeln, Cherrytomaten	
Buffalo mozzarella, tomato, sausage, scamorza, onions, cherry tomatoes / 1a,7a,6b,10b	

FOCACCE

AL ROSMARINO 	8.50
Rosmarin / rosemary	
1a, 6b, 10b	15.00
CON MOZZARELLA DI BUFALA 	
mit Büffelmozzarella / buffalo mozzarella	
1a,7a, 6b, 10b	17.50
AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	
mit Parma Rohschinken / with Parma ham	
1a, 6b, 10b	

Tutti i prezzi incl. 8.1% IVA / Alle Preise inkl. 8.1% MwSt / All prices incl. 8.1% VAT

SPECIALITÀ

HAMBURGER TANGO



29.50

Manzo 100% svizzero, in panino al sesamo con cheddar fuso, uovo occhio di bue, pancetta, cipolla croccante, insalata e rondelle di pomodoro servito con patate fritte
Hamburger Tango (100% Schweizer Rindfleisch) in Sesambrot mit Cheddar-Käse, Speck, knusprigem Zwiebeln, Salat, Tomaten und Spiegelei, serviert mit Pommes frites
100% Swiss-Tango burger (100% Swiss-Beef) in sesame seed burger with cheddar, bacon, crispy onions, salad, tomatoes and fried egg served with fries
1a,3a,5a,7a,11a,10b,13b

FISH & CHIPS 2.0

27.50

CON PATATE FRITTE E SALSA TARTARE

Fish & chips 2.0 mit Pommes frites und Sauce Tartare
FISH & CHIPS 2.0 with french fries and tartare sauce
1a,4a,5a,7a

POLLO AL CESTELLO



27.50

CON PATATE FRITTE E SALSA DELLA CASA

Poulet im Chörbli an unserer "geheimen Sauce" mit Pommes frites
Classic Swiss "Chichen in the basket" with our secret sauce and fries
1a,5a,7a,9a,10a,12a

CORDON BLEU DI POLLO

32.00

CON PATATE FRITTE

Hähnchen Cordon Bleu mit Pommes Frites
Chicken Cordon Bleu with french fries
1a,3a,7a,11b

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AI DUE POMODORI

13.50

Geröstetes Hausbrot mit zweierlei Tomaten
Toasted house bread with two kinds of tomatoes
1a

MOZZARELLA DI BUFALA

21.00

con pomodori ramati, olive taggiasche e basilico
Büffelmozzarella mit Rispentomaten, Taggiasche-Oliven, Basilikum
Buffalo mozzarella with ramati tomatoes, taggiasche olives, basil
7a

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

28.50

con burrata fresca

Parma-Rohschinken mit Burrata
Parma ham with burrata-cream-cheese
7a

TARTARE DI MANZO CLASSICA

22.00/29.50

servita con pane toast e burro

Rindstatar mit Toast und Butter
Beef tartare with toast and butter
1a,3a,7a,5b,10b,13b

19.50/26.00

SAUTÈ AI FRUTTI DI MARE

con crostoni di pane saporito

(cozze, vongole, polpo, calamari, sepioline e gamberi)

Angebratene Meeresfrüchte mit aromatisierten Brotcroûtons

(Miesmuscheln, Venusmuscheln, Krake, Kalamaren, Tintenfisch und Riesencrevetten)

Seafood sauté with flavored bread croutons

(mussels, clams, octopus, squid and king prawns)

1a,2a,4a,12a,14a,9b

19.50/26.00

INSALATINA DI POLPO E PATATE

con pomodorini cherry, olive taggiasche e olio al basilico

Oktopus-Salat mit Kartoffeln, Cherrytomaten, Taggiasche-Oliven und Basilikumöl

Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes, taggiasche olives and basil oil

14a

INSALATE

INSALATA VERDE

8.50

Grüner Salat

Green salad

INSALATA MISTA

9.50

Gemischter Salat

Mixed salad

INSALATA DI RUCOLA, GRANA E POMODORINI

13.50

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Grana Padano

Arugula salad with cherry tomatoes and

grana padano cheese shavings

7a, 3b

23.00

INSALATA RUSTICA

con petto di pollo alla griglia, insalata verde, rucola, pomodori, zucchine alla griglia e mais

mit Pouletbrust vom Grill, grüner Salat, Rauke,

Tomaten, grillierte Zuchetti und Maiskolben

with grilled chicken breast, green salad, rocket,

tomatoes, grilled courgettes and corn

MINESTRA

MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE

12.50

Tessiner Gemüsesuppe

"Minestrone" vegetable soup

9a,5b,13b

vegetariano / Vegetarier / vegetarian

vegano / Vegan / vegan

senza glutine / Glutenfrei / gluten free

senza lattosio / Laktosefrei / lactose free

SPAGHETTI

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 18.50
con pomodoro, acciughe, capperi, olive e prezzemolo
mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven und Petersilie
with tomato, anchovies, capers, olives and parsley
1a,4a,5b,9b,13b

SPAGHETTI ai pomodorini freschi e basilico 17.50
mit Cherrytomaten und Basilikum
with cherry tomatoes and fresh basil
1a,5b,9b,13b

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 22.50
con guanciale, uovo e pecorino
mit Guanciale, Ei und Pecorino-Käse
with pork cheek bacon, egg and pecorino cheese
1a,3a,7a,5b,9b,13b

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 21.50
con pomodoro, guanciale e pecorino
mit Guanciale, Tomaten und Pecorino-Käse
with pork cheek bacon, tomato and pecorino cheese
1a,7a,5b,9b,13b

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 29.50
mit Venusmuscheln / with clams
1a,2a,4a,12a,14a,5b,9b,13b

SPAGHETTI AI SAPORI DI MARE 29.50
mit Meeresfrüchten / with seafood
1a,2a,4a,9a,12a,14a,5b

PASTA FRESCA & GNOCCHI

FETTUCCINE AL RAGÙ DI MANZO 24.50
Fettuccine mit Rindfleischragout
Fettuccine with Bolognese sauce
1a,3a,7a,9a,12a,13b

LASAGNA DI PASTA FRESCA alla bolognese 24.50
Frische Lasagne nach Bologneser Art
Fresh lasagna Bolognese-style
1a,3a,7a,9a,12a,5b,13b

TAGLIOLINI FRESCHI, selezione "OroGiallo" 29.50
ai gamberi, con pomodorini cherry, zucchine,
olive taggiasche e prezzemolo
mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Zucchini,
Taggiasche-Oliven und Petersilie
with king prawns, cherry tomatoes, zucchini, olives, parsley
1a,2a,3a,4a,7a,9a,12a,5b,13b

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE 25.00
e scamorza con pomodorini saltati e basilico
Ravioli mit Auberginen-Scamorzakäse-Füllung
mit sautierten Cherrytomaten und Basilikum
Ravioli filled with aubergine and scamorza cheese
with sautéed cherry tomatoes and basil
1a,3a,7a,9a,5b,13b

CHICCHE DI PATATE AL POMODORO 19.50
con pomodorini saltati e basilico fresco
Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum
Potato gnocchi with tomato and basil
1a,3a,5b,9b,13b

gluten free

La pasta può essere gluten free. Wir haben auch Glutenfreie
Teigwaren im Angebot. Gluten free pasta available.

RISOTTI

RISOTTO alle verdure di stagione 18.50
Risotto mit Saisongemüse
Creamy risotto with seasonal vegetables
5a,7a,9a,12a,3b,5b,10b,13b

RISOTTO ALLA MILANESE 23.50
con midollo di vitello
Safranrisotto mit Kalbsmark
Milanese risotto with calf marrow
7a,9a,12a,3b,5b,10b,13b

PESCE

TRANCIO DI SALMONE 33.00
alla griglia con verdura di stagione saltata
Lachstranche vom Grill mit Saisongemüse
Grilled salmon with seasonal vegetables
4a,5b,13b

FILETTI DI BRANZINO 33.00
alla mediterranea con patate saltate
Wolfsbarschfilets Mediterraner Art mit sautierten Kartoffeln
Mediterranean-style sea bass fillets with sautéed potatoes
4a,5b,12b,13b

POLPO ALLA PIASTRA 37.00
con scarola saltata e olive taggiasche
al trito di prezzemolo
Oktopus vom Grill mit sautierter Krause Endive
und Taggiasche-Oliven mit Petersilie
Grilled octopus with curly endive and taggiasche olives with parsley
5a,14a,8b,10b

CARNE

FILETTO DI MANZO 49.00
alla griglia con patate saltate
Gegrilltes Rinderfilet mit sautierten Kartoffeln
Grilled beef tenderloin with sautéed potatoes
5b

SCALOPPINE ALLA VIENNESE 43.00
con patate fritte
Kalbs-Wiener Schnitzel mit Pommes frites
Breaded veal viennese with french fries
1a,3a,5a,11b,13b

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari
al fine di permettere al nostro staff di servirvi al meglio.
Bitte informieren Sie uns über Nahrungsmittelallergien oder
Unverträglichkeiten, damit unsere Mitarbeiter Sie bestmöglichst
bedienen können.
Please inform us of any food allergies or intolerances, so that our
staff can serve you in the best possible.



I VINI IN BOTTIGLIA E AL BICCHIERE



10cl
CHF



75cl
CHF



150cl
CHF

BOLLICINE ITALIANE

Casa Canevel, Prosecco Brut DOC 7,50..... 49,00

Canevel

Tipo d'uva: Glera

Regione: VENETO

Ferrari Perlè, Trento DOC 2017 13,00..... 85,00..... 160,00

Ferrari

Tipo d'uva: Chardonnay

Regione: TRENTINO

Ferrari Perlè Rosé, Trento DOC 2016 110,00

Ferrari

Tipo d'uva: Chardonnay, Pinot nero

Regione: TRENTINO

Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore, Trento DOC 2010 260,00..... 490,00

Ferrari

Tipo d'uva: Chardonnay

Regione: TRENTINO

Giulio Ferrari Rosé, Riserva del Fondatore, Trento DOC 2007 390,00

Ferrari

Tipo d'uva: Pinot nero, Chardonnay

Regione: TRENTINO

Vigna Senza Nome, Moscato d'Asti DOCG 8,00..... 52,50

Braida

Tipo d'uva: Moscato

Regione: PIEMONTE

CHAMPAGNE

Ruinart R de Ruinart 20,00..... 140,00 270,00

Louis Roderer

Tipo d'uva: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Regione: REIMS

Ruinart Rosè 190,00

Ruinart

Tipo d'uva: Chardonnay

Regione: REIMS

Ruinart Blanc de Blanc 190,00 370,00

Ruinart

Tipo d'uva: Chardonnay

Regione: REIMS

* per maggiori informazioni sulle annate il nostro personale è a vostra disposizione

10cl
CHF75cl
CHF150cl
CHF**Ruinart Dom Ruinart** 490,00

Ruinart

Tipo d'uva: Chardonnay

Regione: REIMS

2015

2012

Dom Perignon Brut 350,00 800,00

Dom Perignon

Tipo d'uva: Pinot Noir, Chardonnay

Regione: Epernay

Dom Perignon Rosè 2009 690,00

Dom Perignon

Tipo d'uva: Pinot Noir, Chardonnay

Regione: Epernay

Dom Perignon Blanc Plénitude 2 2004 900,00

Dom Perignon

Tipo d'uva: Pinot Noir, Chardonnay

Regione: Epernay

BIANCHI SVIZZERA

Prà, Bianco del Ticino DOC 7,50 49,00

Guido Brivio

Tipo d'uva: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Pinot Nero, Viognier

Regione: TICINO

Terra Alte, Merlot vinificato in bianco DOC 8,50 56,00

Gialdi

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: TICINO

Ronco Bain, Sauvignon Blanc del Ticino DOC 65,00

Guido Brivio

Tipo d'uva: Sauvignon

Regione: TICINO

Bianco Rovere, Merlot vinificato in bianco DOC 75,00

Guido Brivio

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: TICINO

Galanthus, bianco di Merlot 75,00

Tenuta Castello di Cantone

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: TICINO

* per maggiori informazioni sulle annate il nostro personale è a vostra disposizione



10cl
CHF



75cl
CHF

BIANCHI ITALIA

Pinot Grigio del Trentino DOC 9,00..... 59,50

Endrizzi

Tipo d'uva: Pinot Grigio

Regione: TRENTINO

Blancfumat - Collio DOC..... 52,50

Eugenio Collavini

Tipo d'uva: Sauvignon blanc

Regione: FRIULI

Dogajolo - Bianco Toscana IGT..... 45,50

Carpineto

Tipo d'uva: Chardonnay, Grechetti, Sauvignon blanc

Regione: TOSCANA

Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi 7,50..... 49,00

Umani e Ronchi 2017

Tipo d'uva: Verdicchio

Regione: MARCHE

Falanghina del Sannio, DOC..... 49,00

Mastroberardino

Tipo d'uva: Falanghina

Regione: MARCHE

Chardonnay Tormaresca - Puglia IGT 6,50..... 42,00

Tormaresca

Tipo d'uva: Chardonnay

Regione: PUGLIA

Monteoro, Vermentino di Gallura DOCG superiore 56,00

Sella & Mosca

Tipo d'uva: Vermentino

Regione: SARDEGNA

Leone d'Almerita, Terre Siciliane IGT 56,00

Tasca

Tipo d'uva: Catarratto, Pinot Bianco, sauvignon Blanc, Traminer Aromatico

Regione: SICILIA

ROSATI SVIZZERA

Gran Rosé, Rosato di Merlot DOC 9,00..... 59,50

Guido Brivio

Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

Regione: TICINO

* per maggiori informazioni sulle annate il nostro personale è a vostra disposizione



10cl
CHF



75cl
CHF

ROSATI ITALIA

Scalabrone, Bolgheri Rosato DOC 59,50

Antinori

Tipo d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Regione: TOSCANA

Castel del Monte, Rosato delle Puglie DOC 6,00 38,50

Rivera

Tipo d'uva: Bombino Nero

Regione: PUGLIA

Furia di Calafuria, rosato del Salento IGT 90,00

Tomaresca

Tipo d'uva: Negroamaro, Syrah, Cabernet Franc

Regione: PUGLIA

ROSSI SVIZZERA

Prà Rosso, Merlot del Ticino 7,50 49,00

Guido Brivio

Tipo d'uva: Merlot

Regione: TICINO

Dogaia, Merlot del Ticino 75,00

Guido Brivio

Tipo d'uva: Gamaret, Merlot

Regione: TICINO

Vigna d'Antan, Rosso del Ticino DOC 90,00

Guido Brivio

Tipo d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Regione: TICINO

Riflessi d'Epoca Ticino DOC Merlot 110,00

Guido Brivio

Tipo d'uva: Merlot

Regione: TICINO

Sassi Grossi, Merlot del Ticino DOC 115,00

Gialdi

Tipo d'uva: Merlot

Regione: TICINO

SanZeno Costamagna, Merlot del Ticino DOC Riserva 125,00

Tamborini

Tipo d'uva: Merlot

Regione: TICINO

Negromante, Rosso del Ticino DOC 105,00

Tenuta Castello di Cantone

Tipo d'uva: Cabernet Franc, Syrah, Merlot

Regione: TICINO

* per maggiori informazioni sulle annate il nostro personale è a vostra disposizione



10cl
CHF



75cl
CHF

Castello di Cantone, Merlot del Ticino DOC..... 135,00

Tenuta Castello di Cantone

Tipo d'uva: Merlot

Regione: TICINO

Ungulus, Cabernet Franc del Ticino DOC..... 230,00

Tenuta Castello di Cantone

Tipo d'uva: Cabernet Franc

Regione: TICINO

ROSSI ITALIA

Morellino di Scansano DOCG 9,00..... 59,50

Endrizzi

Tipo d'uva: Sangiovese

Regione: TRENTINO

Sandrina, Langhe Nebbiolo DOC..... 63,00

Prinsi

Tipo d'uva: Nebbiolo

Regione: PIEMONTE

Bricco dell' Uccellone DOC 130,00

Braida

Tipo d'uva: Nebbiolo

Regione: PIEMONTE

Barbaresco DOCG 90,00

Produttori del Barbaresco

Tipo d'uva: Nebbiolo

Regione: PIEMONTE

Monte Piazza, Valpolicella Superiore DOC 65,00

Serego Alighieri

Tipo d'uva: Corvina, Molinara, Rondinella

Regione: VENETO

Amarone Classico della Valpolicella DOC..... 99,00

Farina

Tipo d'uva: Corvina, Molinara, Rondinella, Corvinone

Regione: VENETO

Santa Cristina, Chianti Superiore DOCG 7,50..... 49,00

Santa Cristina

Tipo d'uva: Sangiovese, Merlot

Regione: TOSCANA

Dogajolo, Rosso Toscana IGT 49,00

Carpineto

Tipo d'uva: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Diversi Uvaggi

Regione: TOSCANA

* per maggiori informazioni sulle annate il nostro personale è a vostra disposizione



Il Bruciato, Bolgheri DOC	75,00
Antinori	
Tipo d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
Regione: TOSCANA	
Le Volte dell'Ornellaia - Toscana IGT	65,00
Ornellaia	
Tipo d'uva: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
Regione: TOSCANA	
Brunello di Montalcino DOCG	99,00
Banfi	
Tipo d'uva: Sangiovese	
Regione: TOSCANA	
Tignanello IGT	240,00
Antinori	
Tipo d'uva: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
Regione: TOSCANA	
Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC	390,00
Tenuta San Guido	
Tipo d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
Regione: TOSCANA	
Pelago, Marche Rosso IGT	95,00
Umani Ronchi	
Tipo d'uva: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot	
Regione: MARCHE	
Madia - Montepulciano d'Abruzzo DOC	6,50..... 42,00
Torre Zambra	
Tipo d'uva: Montepulciano d'Abruzzo	
Regione: ABRUZZO	
Neprica, Puglia IGT	6,00..... 38,50
Tormaresca	
Tipo d'uva: Primitivo	
Regione: PUGLIA	
Cirò Classico DOC	42,00
Tenuta Iuzzolini	
Tipo d'uva: Gaglioppo	
Regione: CALABRIA	
Cannonau di Sardegna DOC Riserva	52,50
Sella & Mosca	
Tipo d'uva: Cannonau	
Regione: SARDEGNA	
Cygnus, Sicilia DOC	59,50
Tasca	
Tipo d'uva: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	
Regione: SICILIA	

* per maggiori informazioni sulle annate il nostro personale è a vostra disposizione

APERITIVI

	VOL%	CL	CHF
Campari Bitter	23	4	7.50
Cinzano Bianco / Rosso / Dry	15	4	7.50
Aperol	11	4	7.50
Cynar	16	4	7.50
Rabarbaro Zucca	18	4	7.50
Pastis 51	45	4	9.50
Porto bianco / rosso	19	4	7.50
Sherry	15	4	7.50
Campari Soda	10	10	7.50
Crodino		17.5	7.50
San Bitter bianco/rosso		10	6.00

SPRITZ

Tango Spritz 12.50

Wodka, purea di lamponi, lime, prosecco, seltz

Ticino Spritz 13.50

Gin Bisbino, succo di mela, prosecco, seltz, cannella

Hugo 11.50

Prosecco, sciroppo di sambuco, lime, menta

Aperol Spritz 12.00

Aperol, Prosecco, seltz, fetta d'arancio

Campari Spritz 12.00

Campari Bitter, prosecco, seltz

Porto Spritz 12.50

Porto rosso, crodino, seltz, fetta d'arancio



COCKTAILS

CHF

Americano	12.00
Campari Bitter, Cinzano Rosso, seltz e fetta d'arancio	
Negroni	14.00
Campari Bitter, Cinzano Rosso, Gin Bull Dog e fetta d'arancio	
Bloody Mary	15.50
Skyy Wodka, succo di pomodoro, Sweet & Sour, Tabasco, Worchestersauce e sedano	
Martini Cocktail	14.50
Gin Bull Dog, Cinzano Dry e limone	
Caipirinha	14.50
Cachaca 51, lime e zucchero grezzo	
Caipiroska	14.50
Skyy Wodka, lime e zucchero grezzo	
Mojito	14.50
Bacardi scuro, lime, zucchero grezzo, menta, Sweet & Sour e menta	
Moscow Mule	16.00
Skyy Wodka, Ginger Beer, lime e zenzero fresco	
Margarita	15.00
Tequila Espolon, Triple Sec, lime e sale	
White Russian	15.00
Skyy Wodka, Kahlúa e panna	
Alexander	14.50
Vecchia Romagna, panna e cacao in polvere	
Pina Colada	14.50
Rum Wray e Nephwe White, succo d'ananas, sciroppo di coco e ananas fresco	
Long Island Ice Tea	17.50
Skyy Wodka, Tequila Espolon, Rum Wray e Nephwe White, Triple Sec, Gin Bull Dog, Sweet & Sour, Coca Cola e lime	
Irish Coffee	14.50
Tulamore Dew, caffè dolce aroma e panna	
Espresso Martini	17.00
Skyy Wodka, Kahlúa, sciroppo di zucchero, caffè dolce aroma e cacao in polvere	
Smash	14.50
Gin Bull Dog, Sweet & Sour, sciroppo di zucchero e limone	
Chadwick	16.00
Bacardi scuro, Blue Curaçao, sciroppo granatina, seltz, succo d'arancia e lime	
Sweet Passion	15.50
Amaretto di Saronno, Triple Sec, sciroppo passion fruit, seltz e fetta d'arancio	
Summer in Lugano (analcolico)	9.50
Succo d'ananas, purea di cocco, sciroppo di fragola, succo di limone	
Florida (analcolico)	9.50
Succo d'arancia e pompelmo, limone spremuto, sciroppo di zucchero, granatina	
Virgin Mojito 4.0 (analcolico)	9.50
Ginger Beer, tè verde, lime, zenzero e menta	

LONG DRINKS

Campari Orange

Campari Bitter, succo d'arancia e fetta d'arancio

Tequila Sunrise

Tequila Espolon, succo d'arancia e sciroppo granatina

Gin Tonic/Lemon

Gin Gordon's, Kinley Tonic o Lemon Water e limone

Vodka Tonic/Lemon

Skyy Wodka, Kinley Tonic o Lemon Water e limone

Vodka Red Bull

Skyy Wodka, Red Bull e fetta d'arancio

Cuba Libre

Bacardi scuro, Coca Cola e lime

Whisky Cola

Whisky J&B e Coca Cola

Screw Driver

Skyy Wodka, succo d'arancia e fetta d'arancio

VOL% CL CHF

11.50

14.50

14.50

15.00

17.50

16.50

16.50

14.50

COGNACS

Martell VS

40

2

9.50

Remy Martin VSOP

40

2

11.00

Hennessy XO

40

2

28.00

ARMAGNAC, BRANDY & CALVADOS

Armagnac Sempé VSOP

40

2

11.00

Vecchia Romagna

40

2

8.00

Calvados Morin père et fils

40

2

9.50

RUM

Bacardi Superior (Cuba)

37

4

10.00

Havana Club Anejo 7 (Cuba)

40

4

13.50

Zacapa Centenario 23 anos (Guatemala)

40

4

23.00

Coruba 12 anos (Jamaica)

40

4

12.50

Dictador 20 anos (Colombia)

40

4

24.50

WHISKYS

VOL% CL CHF

SCOTCH

Ballantines	43	4	10.00
J&B	40	4	10.00
Glen Grant	40	4	12.00
Chivas Regal 12 years	43	4	14.50
Dimple 15 years	40	4	19.50
Glenmorangie 10 years	40	4	17.00
Macallan Fine oak 12 years	46	4	25.00

IRISH

Tullamore Dew	40	4	10.00
---------------	----	---	-------

TENNESSEE

Jack Daniel's Tennessee	43	4	13.00
-------------------------	----	---	-------

BOURBON

Maker's Mark	45	4	16.50
--------------	----	---	-------

WODKA

Skyv	40	4	9.50
Trojka Red	24	4	8.50
Absolut	40	4	10.00
Belvedere	40	4	17.50
Beluga	40	4	17.50

GIN

Bull Dog	40	4	12.00
Gordon's London Dry	37	4	9.50
Bombay Sapphire	40	4	11.00
Hendrick's	44	4	14.50
Tanqueray	43.1	4	11.00
Tanqueray N° 10	47.3	4	14.00
Monkey 47	47	4	21.00
Bisbino	40	4	19.00
Malfy pompelmo	41	4	14.00
Mare	42.7	4	17.00
Moritz	40	4	17.00

GRAPPA

	VOL%	CL	CHF
Grappa Nonino Chardonnay	41	2	12.00
Le Giare	41	2	11.00
Invecchiate 36 mesi in botti di rovere			
Tipi di vinaccia: Gewürztraminer, Amarone o Chardonnay			
Grappa La Trentina morbida	41	2	7.50
Grappa La Trentina tradizionale	45	2	7.50
Grappa Le Diciotto Lune	41	2	9.00

LIQUORI E DISTILLATI

Abricotine	43	2	8.50
Amaretto di Saronno	28	4	9.00
Baileys Irish Cream	18	4	8.00
Cachaça 51	38	4	10.50
Cointreau	40	2	8.00
Framboise	43	2	8.50
Grand Marnier	40	2	8.50
Kirsch	37	2	8.00
Limoncello	32	4	8.50
Nocino	24	4	8.50
Malibù	24	4	9.00
Sambuca Molinari	24	2	8.00
Southern Comfort	35	4	10.50
Tequila Espolòn Blanco	40	4	12.50
Tequila Espolòn Reposado	40	4	13.00
Williamine Morand	43	2	8.50

AMARI

Averna	29	4	7.50
Braulio	21	4	7.50
Braulio Riserva	25	4	9.50
Appenzeller	35	4	8.00
Amaro del Capo	35	4	8.00
Jägermeister	35	4	8.50
Fernet Branca	35	2	7.50
Fernet Menta	28	2	7.50
Montenegro	23	4	8.50
Ramazzotti	30	4	8.50
Zedda Piras	32	4	9.50
Jefferson	30	4	10.00

BIRRE

VOL% CL CHF

ALLA SPINA

Kronenbourg / panache / granatina	25	5.50
Kronenbourg / panache / granatina	50	9.50

IN BOTTIGLIA

Feldschlösschen Bügel	4.8	50	9.00
Feldschlösschen Dunkel (scura)	5.5	33	7.50
Feldschlösschen Weizen Blanche	5.2	33	7.00
Corona Extra	4.5	33	8.00
Franziskaner Weissbier	6	50	9.50
Birra da ris (gluten free)	5	33	8.00
Feldschlösschen analcolica		33	6.50

MINERALI ALLA SPINA

Coca Cola	30	5.00
Coca Cola	50	7.50
Sprite	30	5.00
Sprite	50	7.50
Ice Tea pesca / limone	30	5.00
Ice Tea pesca / limone	50	7.50
Valser	30	4.00
Sciroppo	30	3.50
Minerale e menta	50	4.80

MINERALI IN BOTTIGLIA

San Pellegrino	50	6.00
Acqua Panna	50	6.00
Coca Cola	33	5.80
Coca Cola Zero	33	5.80
Gazzosa ticinese	33	5.80
Fanta	33	5.80
Aranciata amara	20	5.80
Chinotto	20	5.80
Rivella rossa / blu	30	5.80
Succo di mele Ramseier	30	5.80
Schorle di mele Ramseier	30	5.80
Kinley Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	20	5.80
Fever-tree tonic	20	7.00

SPREMUTE E SUCCHI

	CL	CHF
Succo di frutta	20	6.50
Spremuta	20	8.50

ENERGY DRINK

Red Bull	25	8.50
----------	----	------

CAFFETTERIA

Espresso / Macchiato	3.00
Espresso crème	3.50
Caffè crème	4.00
Doppio espresso	5.80
Espresso Hag	3.70
Minicappuccino	3.30
Cappuccino	4.20
Cappuccino Hag	4.50
Caffè tazza grande	4.00
Caffè tazza grande Hag	5.50
Caffè melange	5.00
Corretto Grappa / Brandy	5.80
Corretto Sambuca / Amaretto / Bailey's / Fernet	5.80
Orzo / Ginseng	3.80
Orzo / Ginseng tazza grande	4.00
Latte	3.50
Caffè latte	4.90
Latte macchiato	5.00
Ovomaltina calda / fredda	5.00
Cioccolata densa	5.50
Supplemento panna montata	1.50
The e tisane	3.90
Irish coffee	14.50
Punch all'arancia / mandarino / rhum	6.00

"La vita è
un bellissimo e
interminabile viaggio
alla ricerca della
perfetta tazza di caffè."

Barbara A. Daniels



RISTORANTE TANGO

Piazza Riforma, 6900 Lugano

T. +41 (0) 91 922 27 01 - email@tango-ti.ch

www.tango-ti.ch