














SNACKS

-  **Insalata mista con erbe e salsa al balsamico**  **13.50**
Gemischter Blattsalat mit Kräutern und Balsamico-Dressing
-  **Quinoa Garden Salad – Quinoa, pomodori, crema di avocado, purea di melanzana, lime e prezzemolo**  **26**
Quinoa Garden Salad – Quinoa mit Tomaten, Avocado, Auberginenpüree, Limette und Petersilie
-  **Tartare di manzo «alla piemontese» con semi di senape, cipolle rosse e crema al tuorlo d'uovo**  **80 g / 160 g** **29 / 41**
Rindstatar «Piemonteser Art» mit Senfkörnern, roter Zwiebel und Eigelbcreme
-  **Guacamole Lago – Avocado, scalogno, lime, coriandolo, olio extravergine d'oliva e pane carasau**  **16**
Guacamole Lago – Avocado, Schalotten, Limette, Koriander, Olivenöl und Carasaubrot
-  **Burrata Pugliese con pomodorini gialli e rossi, basilico e pane carasau**  **18**
Burrata Pugliese mit gelben und roten Kirschtomaten, Basilikum und Carasaubrot
-  **Affettato misto – prosciutto crudo, salame, mortadella, formaggio San Gottardo e pecorino** **28**
Plättli mit Rohschinken, Salami, Mortadella, St. Gotthard Käse und Pecorino
-  **Bruschettone di pane Valle Maggia con salmone affumicato, purea di avocado e panna acida**  **18**
Bruschettone vom Valle Maggia Brot mit geräuchertem Lachs, Avocado und Sauerrahm

 **Carta pomeridiana – dalle ore 13.45 alle 17.30**
Nachmittagskarte – von 13.45 bis 17.30 Uhr

-  **Piatto vegetariano**  Vegetarisches Gericht
-  **Piatto vegano**  Veganes Gericht
-  **Piatto senza lattosio**  Laktosefreies Gericht
-  **Piatto senza glutine**  Glutenfreies Gericht



Prezzi in CHF, IVA inclusa

Preise in CHF inklusive MwSt



PINSA

-  **Apéro – con sale, olio extravergine di oliva e rosmarino**  **14**
Apéro – mit Salz, Olivenöl und Rosmarin
-  **Bufalina – con salsa al pomodoro e mozzarella di bufala**  **19**
Bufalina – mit Tomatensauce und Büffelmozzarella
-  **Lounge – con salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e rucola** **25**
Lounge – mit Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken und Rucola
-  **Lago – bianca con pomodorini cherry, burrata e mortadella** **24**
Lago – weisse Pinsa mit Kirschtomaten, Burrata und Mortadella

PASTA

-  **Paccheri con salsa al pomodoro e datterini, scaglie di parmigiano e basilico**  **24**
Paccheri mit Datteltomatensauce, Parmesan und Basilikum

VEGANO

-  **Risotto Gran Riserva al pomodoro con olive taggiasche e basilico**  **28**
Tomatenrisotto Gran Riserva mit Taggiasca Oliven und Basilikum

***Allergeni**
Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle pietanze, si rivolga ai nostri collaboratori.

Origine della carne
Manzo: Svizzera
Affettati: Italia/Svizzera

Origine del pesce
Vongole: Italia
Polpo: Nord Est Atlantico, selvatico
Salmone: Scozia/Norvegia
Capasanta: Giappone/USA FA021

***Allergene**
Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Fleischherkunft
Rind: Schweiz
Aufschnitt: Italien/Schweiz

Fischherkunft
Venusmuscheln: Italien
Pulpo: Nordostatlantik, Wild
Lachs: Schottland/Norwegen
Jakobsmuschel: Japan/USA FA021

CHEF'S CHOICE

- Ceviche di capasanta con lemongrass, lime, mango, ravanello e coriandolo** **29**
Ceviche von der Jakobsmuschel mit Zitronengrass, Limette, Mango, Radieschen und Koriander
- Gazpacho andaluso con verdure mediterranee e yogurt greco al chili**  **15**
Andalusische Gazpacho mit mediterranem Gemüse und griechischem Chili-Joghurt
- Risotto Gran Riserva alla mozzarella di bufala con pomodori confit, capperi fritti e olio al basilico**  **30**
Risotto Gran Riserva mit Büffelmozzarella, konfierten Kirschtomaten, frittierten Kapern und Basilikumöl
- Spaghetti Vongole Veraci**  **32**
Spaghetti Vongole Veraci
- Lago Burger – Hamburger di manzo con pane brioche, provola, chutney di pomodoro, baby lattuga e salsa aioli** **27**
+ patatine fritte «Lago» **+ 6.50**
+ patate dolci fritte **+ 6.50**
Rindsburger im Briosche Brot mit Provola, Tomatenchutney, Baby Lattich und Aolisauce
+ «Lago» Pommes frites
+ Süsskartoffel Pommes
- Polpo con vinaigrette al frutto della passione**  **34**
Pulpo mit Passionsfrucht-Vinaigrette
- Salmone con variazione di zucchine, beurre blanc e bottarga**  **43**
Lachstranche mit Zucchini Variation, Beurre blanc Sauce und Bottarga



Contorni

- Insalata di spinacino con pinoli**  **6.50**
Babyspinatsalat mit gerösteten Pinienkernen
- Patatine fritte speziate «Lago»**  **6.50**
Gewürzte «Lago» Pommes frites
- Patate dolci fritte**  **6.50**
Süsskartoffel Pommes frites
- Risotto al parmigiano**  **6.50**
Parmesanrisotto
- Verdure mediterranee con basilico**  **6.50**
Mediterranes Gemüse mit Basilikum