



*“agapé è una storia d’amore rappresentata da Stéfanie & Stefano, anima di agapé.*

*agapé è amore incondizionato per la cucina. Una cucina che si definisce “bistronomique”, a metà strada tra un bistrot e un ristorante gastronomico.*

*La carta proposta è ristretta, una scelta che ha come obiettivo quello di focalizzarsi sulla qualità anziché la quantità.*

*Con il desiderio che l’esperienza da agapé susciti in voi un’emozione, rimaniamo sempre al vostro ascolto per suggerimenti e spunti per migliorarci.*

*Stéfanie & Stefano”*

## CARTA INVERNALE - PRANZO

### Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

#### ANTIPASTO

**Insalatina di primizie invernali  
Oppure  
Insalata caesar, lattuga romana, pollo,  
parmigiano,**

#### SECONDO

**Pasta al pomodoro o al pesto di basilico di  
Albenga  
oppure  
piatto del giorno**

#### DESSERT

**Piccole tentazioni  
&  
Caffè**

**41**

**agapé**  
Corso Pestalozzi 21A  
6900 Lugano  
091 225 11 10  
[info@restaurant-agape.ch](mailto:info@restaurant-agape.ch)  
[www.restaurant-agape.ch](http://www.restaurant-agape.ch)



**Orari**  
Martedì – sabato  
11.30 – 14.30  
19.00 – 22.30

## MENÙ DECOUVERTE

(unicamente a cena, per l'insieme della tavola)

Gli Chef Stefano Butti e Antonino Messina propongono ogni sera, un menù che permette di scoprire la cucina di agapé in 4 portate. Dei piatti che variano di giorno in giorno secondo ciò che offre di più fresco il mercato.


Il menù viene servito per l'insieme degli ospiti al tavolo.

**105.- p. pers.**



## CARTA GOURMET - CARTA N°74

pranzo e cena – lunch & dinner

### ANTIPASTI

-  **Sfere di broccoli e cavolfiori d'inverno** **21**  
Broccoli spheres and winter cauliflower
- Dashi, manzo svizzero, cavolo cinese e pak-choi** **22**  
Dashi broth, Swiss beef, Chinese cabbage, pack-choi
- Polipo glassato, topinambur e cavolini di Bruxelles** **23**  
Glazed octopus, Jerusalem artichokes, Brussel sprouts

### PRIMI

-  **Penne ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP** **24**  
« Penne» pasta with tomato sauce and “datterini” tomatoes, fresh basil, and parmesan cheese
-  **Gnocchi di patate fatti in casa, salmone, salsa al vino bianco ed erbe fini** **30**  
Home-made potato gnocchi, salmon tartare, white wine sauce, wild herbs

### SECONDI

- Ricciola, fagioli occhi di pernice di Sicilia, finocchi e arance** **48**  
Amberjack, Sicily partridge-eyed beans, fennel and oranges
- Secreto Iberico, carote, cannellone di biete, castagne** **54**  
Iberico pork secreto, carrots, cannelloni of beets, chestnuts

### DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** **13**  
Gourmet coffee
- Cheesecake agli agrumi, ed il suo sorbetto acidulo** **16**  
Citrus fruits cheese-cake, and his sour sorbet
- Gelati e sorbetti con ingredienti naturali, di nostra produzione** **5**  
Home-made ice-cream and sorbets made only with natural ingredients