



agapé

“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 ESTIVA - PRANZO

Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

ANTIPASTO

Insalatina di primizie estive

Oppure

Insalata caesar

SECONDO

Pasta al pomodoro

oppure

piatto del giorno

DESSERT

Piccole tentazioni

&

Caffè

41

agapé
Corso Pestalozzi 21A
6900 Lugano
091 225 11 10
info@restaurant-agape.ch
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°63

pranzo e cena – lunch & dinner

ANTIPASTI

-  **Zucchine trombetta di Nizza, stracciatella e fior di timo del giardino** 19
French Riviera zucchini, "stracciatella" and fresh thyme from the garden
- Sottili fettine di manzo nero svizzero, avocado e mais** 22
Thin slices of Swiss black beef, avocado and corn
- Tartare di tonno, crema di rucola, nettarine** 23
Tuna tartare, rocket salad cream, peaches

PRIMI

-  **Mezze maniche ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP** 24
« Mezze maniche » pasta with tomato sauce, basil and parmesan cheese
- Risotto carnaroli ai tre pomodori, rosso, giallo e kumato** 32
Risotto "Carnaroli" with red, yellow and kumato tomatoes

SECONDI

- Pavé di trota del lago Ceresio, melanzane e gallinacci** 44
Lugano Lake trout "pavé", eggplant, chanterelles
- Lombata di vitello svizzero, mille foglie di patate, cipolline glassate al balsamico** 49
Swiss veal sirloin steak, potatoes millefeuille, balsamic glazed onions

DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 13
Gourmet coffee
- Albicocche arrostiti alla verbena di qui, gelato al cioccolato bianco e basilico** 16
Roasted apricots, verbena from Villa Luganese, white chocolate and basil ice cream