



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”*

## Menu en confiance

unicamente alla sera

Gli Chef Stefano Butti e Antonino Messina vi propongono ogni sera, un menù che permette di scoprire la nostra cucina, in 4 o 5 tempi.

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.

115.- p. persona 4 tempi / 4 courses

130.- p. persona 5 tempi / 5 courses

Chefs Stefano Butti and Antonino Messina propose a surprise tasting menu every evening that allows you to discover our cuisine with a 4 or 5 courses menu.

Dishes that vary from day to day according to what offers the local market.

Menu is served for all guests at the table.

## Menu business

(unicamente a pranzo e in settimana)

### ANTIPASTO

Insalatina di primizie autunnali in foglie

oppure

Insalata Caesar

### SECONDO

Pasta al pomodoro o al pesto di basilico di Albenga

oppure

piatto del giorno

### DESSERT

Piccole tentazioni


Caffè

41


## CARTA GOURMET - CARTA N°95

pranzo e cena – lunch & dinner

### ANTIPASTI

-  **Cheesecake ai taralli e barbabietole dell'azienda agricola Taiana** 19  
Italian taralli cheesecake, beetroots from Taiana's farm
- Nocette di capriolo marinato, cavolfiore, cimone viola e panko** 24  
Marinated roe deer, purple cauliflower, panko bread
- Fregola sarda, triglia del Mediterraneo, pistacchio di Sicilia e caviale di alghe nori** 25  
Fregola from Sardinia, red mullet from the Medierrean Sea, Sicilian pistachio and nori seaweed caviar


### PRIMI

-  **Mezze maniche Mancini ai datterini e basilico, parmigiano DOP** 24  
"Mezze maniche" pasta with "ciliegini" tomato sauce, basil, and parmesan cheese
- I nostri rinomati ravioli di cacio e pepe con tartare di gamberi** 34  
Our famous handmade "Cacio e pepe" ravioli, shrimps tartare

### SECONDI

- Lavarello fresco alla mugnaia, spinaci freschi, patate al vapore** 48  
Fresh white fish mugnaia style, spinach, steamed potatoes
- Guancette di vitello svizzero a bassa temperatura, sedano rapa e mele** 52  
Low temperature cooked Swiss veal cheeks, celeriac and apple

### DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 13  
Gourmet coffee and little pastry
- Riso al latte, melograno, gelato alle nocciole** 16  
Milk rice, pomegranate, hazelnuts ice cream
- Gelati e sorbetti con ingredienti naturali, di nostra produzione** 5  
Homemade ice-cream and sorbets made only with natural ingredients
-  **Formaggi del luganese e svizzeri, confettura fatta in casa, pane al lievito madre** 22  
Local cheeses with home-made marmalade or jam with our sourdough bread

**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