



“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

Menu découverte unicamente alla sera

Gli Chef Stefano Butti e Antonino Messina vi propongono ogni sera, un menù che permette di scoprire la cucina di agapé in 4 portate.

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. persona

Chefs Stefano Butti and Antonino Messina propose a surprise tasting menu every evening that allows you to discover the cuisine of agapé in 4 courses.

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

Menu is served for all guests at the table.

105.- p. person

Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

ANTIPASTO

Insalatina di primizie primaverili

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°83

pranzo e cena – lunch & dinner

ANTIPASTI

-  **Insalata di sedano, lattughino, mele e gherigli di noci** 19
Celery salad, lettuces, apples, walnuts
- Polpo, caviale di melanzane, pomodori, pistacchi di Bronte** 21
Octopus, aubergine's caviar, tomatoes, Sicilian pistachio
- Petto d'anatra bleu ed il suo pâté, teriyaki di ciliegie nere** 22
Bleu duck breast and his pâté, cherry teriyaki sauce

PRIMI

-  **Paccheri ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP** 24
« Paccheri » pasta with tomato sauce and "datterini" tomatoes, fresh basil, and parmesan cheese
-  **Risotto agli asparagi verdi e prime chanterelles primaverili** 34
Green asparagus risotto with first seasonal chanterelles mushroom

SECONDI

- Trancetto di tonno, zucchine, pomodoro e mandorle di Sicilia** 42
Red tuna, zucchini, tomato and Sicilian almonds
- Lombata di agnello, asparagi bianchi, flan all'aglio orsino** 49
Lamb loin, white asparagus, wild garlic flan

DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 13
Gourmet coffee
- Pavlova ai mirtilli e rabarbaro, gelato alle arachidi** 16
Season blueberries and rhubarb pavlova, peanuts ice cream
- Gelati e sorbetti con ingredienti naturali, di nostra produzione** 5
Homemade ice-cream and sorbets made only with natural ingredients

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