



*“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](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