



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)

Insalata Caesar

oppure

Insalata invernale in foglie

Piatto del giorno

oppure

Pasta al pomodoro o al pesto di basilico di Albenga

Piccole tentazioni


Caffè

42



CARTA GOURMET - CARTA N°100

pranzo e cena – lunch & dinner

ANTIPASTI

-  **Rape bianche alle arance di Sicilia, patata viola, cardoncelli** 23
White turnips, Sicily bitter oranges, purple potatoes, oyster mushroom
- Merluzzo skrei, porri, crema all'aglio nero gentile** 25
Skrei cod, leeks, fermented black garlic cream
- Piccione, melograno, cicoria rosa mantovana** 29
Pigeon, pomegranate, Mantova pink chicory


PRIMI

-  **Mezze maniche ai datterini e basilico, parmigiano DOP** 24
"Mezze maniche" pasta with "ciliegini" tomato sauce, basil, and parmesan cheese
-  **Risotto carnaroli, barbabietola e Castelmagno** 30
Carnaroli risotto, beetroot, Castelmagno cheese

SECONDI

- Trancio di salmone di Losatallo, cavolfiori al plurale** 42
Local Swiss salmon ingot, winter cauliflowers
- Carré d'agnello, mille foglie di patate dorata, carciofi di stagione** 44
Rack of lamb, golden potato millefeuille, seasonal artichoke

DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 14
Gourmet coffee and little pastry
- Come una galetta agli agrumi, gelato al frangipane** 17
Citrus and orange pithivier style, almond and biscuit 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** 23
Local cheeses with homemade marmalade or jam with our sourdough bread

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