

*“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”*

## ANTIPASTI BUSINESS LUNCH



### **Salade printanière de jeunes pousses**

**15**

Insalatina di primizie primaverili

### **Velouté d’asperges vertes et son flan**

**16**

Vellutata di asparagi verdi ed il suo flan

### **Menù business**

(unicamente a pranzo e in settimana)

#### **ANTIPASTO**

Insalatina invernale in foglie  
oppure  
Vellutata di asparagi verdi ed il suo  
flan

#### **SECONDO**

Pasta al pomodoro  
oppure  
piatto del giorno

#### **DESSERT**

Piccole tentazioni  
&  
Caffè

**41**

### **Menu découverte**

(unicamente a cena, per l’insieme della tavola)

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

*Ringraziamo in anticipo per avvisarci su  
richieste particolari (vegetariano, intolleranze  
o allergie). Richieste particolari potrebbero  
incorrere a supplementi unicamente su  
riservazione.*

**105**

## CARTA GOURMET


### CARTA N°54



## ANTIPASTI

- Courgette rondini farcie aux aubergines, couronne aux petits condiments** 21  
Zucchini rondini farcite alle melanzane, corona ai piccoli condimenti
- Fines tranches de boeuf du Pays aux herbes sauvages, feta et sauce yaourt** 22  
Fettine di manzo svizzero alle erbe selvatiche, feta e salsa allo yogurt
- Avocat, gambero rosso de Sicile, vinaigrette au ponzu** 27  
Avocado, gambero rosso di Sicilia, vinaigrette al ponzu

## PRIMI

-  **« Fusilli » aux tomates datterini et basilic, parmesan AOP** 24  
Fusilli ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP
- Raviolis maison aux moscardini de la méditerranée et petits pois** 34  
Ravioli fatti in casa ai moscardini del mediterraneo e piselli

## SECONDI

- Lingot de saumon, asperges blanches, carottes de Davesco** 44  
Lingotto di salmone, asparagi bianchi, carote della Famiglia Taiana
- Blanc de poulet fermier, hummus de broccoletti, baby laitue** 46  
Petto di pollo, hummus di broccoletti, baby lattuga romana

## DESSERTS

- Café gourmand** 13  
Caffè e piccole tentazioni
- Bombe glacée aux poires et chocolat, sauce au fruit de la passion** 16  
Bomba ghiacciata alla pera e cioccolato, salsa al frutto della passione

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