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"

CARTA AUTUNNALE - PRANZO

Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

ANTIPASTO

Insalatina di primizie autunnali
Oppure
Insalata caesar

SECONDO

Pasta al pomodoro o al pesto di basilico di Albenga
oppure
piatto del giorno

DESSERT

Piccole tentazioni
&
Caffè

41

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

MENÙ DECOUVERTE
(unicamente a cena, per l'insieme della tavola)

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

105.- p. pers.

CARTA GOURMET - CARTA N°67
pranzo e cena – lunch & dinner

ANTIPASTI

Attorno alle carote dell'azienda agricola Taiana di Davesco **19**
Around the carrots from local farm from Davesco – Taiana Family

Salmone scozzese marinato, carpaccio di barbabietola fondente **22**
Scottish marinated salmon, tasty beetroot carpaccio

Tartare di manzo svizzero, prime foglie autunnali **23**
Swiss beef steak tartare, first autumn leaves

PRIMI

Paccheri ai pomodori ciliegini e basilico, parmigiano DOP **24**
« Paccheri» pasta with tomato sauce and "ciliegini" tomatoes, fresh basil, and parmesan cheese

Gnocchi di zucca, funghi porcini, spuma al parmigiano **34**
Homemade pumpkin gnocchi, porcini mushrooms, parmesan foam

SECONDI

Pesce persico del lago Ceresio, polentina corvina ticinese e broccoletti **49**
Fresh perch from Lugano Lake, polenta from Ticino and baby broccoli

Lombata di capriolo, ravioli di sedano rapa e frutta secca, pere di Vacallo **52**
Loin of roe deer, celeriac, and dry fruits ravioli, my aunt's pears from Vacallo

DESSERTS

Caffè e piccole tentazioni **13**
Gourmet coffee

Zuppetta di mirtilli, brownies al cioccolato, gelato al pistacchio di Bronte **16**
Blueberry soup, chocolate brownies, pistachio ice cream from Sicily

Gelati e sorbetti con ingredienti naturali, di nostra produzione **5**
Home-made ice-cream and sorbets made only with natural ingredients