

*“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 estivale de jeunes pousses

15

Insalatina di primizie estive

Soupe glacée aux courgettes, et son écrasée

16

Zuppetta ghiacciata alle zucchine e la sua schiacciata

Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

ANTIPASTO

Insalatina di primizie estive
oppure
Zuppetta ghiacciata alle zucchine e la
sua schiacciata

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°58



ANTIPASTI

-  **Pancake aux aubergines, straciatella, pesto à l'or vert** 21
Pancake alle melanzane, straciatella, pesto all'oro verde
- Tartare de fera du lac de Lugano, pêches, tranche de pain aux graines** 22
Tartare di coregone del nostro lago, pesche, crostino di pane ai semi
- Magret de canard, terrine de melon estivale, marsala** 24
Petto d'anatra, terrina di melone estivo, marsala

PRIMI

-  **« Fusilli » aux tomates datterini et basilic, parmesan AOP** 24
Fusilli ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP
- Ravioli de lotte et rouget, tartare de tomate, amandes et basilic** 35
Ravioli di rana pescatrice e triglia, battuta di pomodori, mandorle e basilico

SECONDI

- Lingot de saumon aux courgettes, duo de pommes de terre** 44
Lingotto di salmone alle zucchine, morbido e croccante di patate
- Roastbeef, salade de pommes de terre d'été, jeunes pousses** 46
Roastbeef, insalata di patate estiva, germogli della famiglia Taiana

DESSERTS

- Café gourmand** 13
Caffè e piccole tentazioni
- Comme une forêt noire aux cerises d'ici** 16
Come una foresta nera alle ciliegie di qui

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