



*“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 ESTIVA - PRANZO

### *Festival pesce di lago*

amuses bouche

\*

Salmerino alpino

funghi porcini e primi porri di stagione

\*\*\*

Gnocchi di patate e crumble di grano saraceno,  
coregone e mandorle

\*\*\*

Trota salmonata, capuns di ceci e speck

\*\*\*

Soffice Kugelhoppf all’uva Madeira di Vacallo ed il suo sorbetto

petits fours

pane al lievito madre fatto in casa

115.- p. persona

## Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

### ANTIPASTO

Insalatina di primizie autunnali in foglie

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°91

pranzo e cena – lunch & dinner

### ANTIPASTI

-  **Patate viola, fiori di zucca e chanterelles** 19  
Potatoes, courgette flowers, chanterelle mushroom
- Zucchine gialle ed il suo flan, petto di quaglia, teriyaki** 21  
Yellow courgettes and his pudding, quail breast, teriyaki
- Salmerino alpino, funghi porcini, primi porri di stagione** 24  
Alpine char, boletus mushrooms, first leeks of the season

### PRIMI

-  **Mezze maniche Mancini ai datterini e basilico, parmigiano DOP** 24  
“Mezze maniche” pasta with “ciliegini” tomato sauce, basil, and parmesan cheese
- Gnocchi di patate fatti in casa e crumble di grano saraceno, coregone e mandorle** 32  
Potato and buckwheat dumplings, local white fish and almonds

### SECONDI

- Trota del lago Ceresio, capuns di ceci e speck** 48  
Lugano Lake trout, river chickpeas and bacon “capuns”
- Filet mignon di maiale turgoviese, cime di rapa, pistacchi e straciatella** 49  
Swiss porc filet mignon, turnip tops, pistachio, straciatella cheese

### DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 13  
Gourmet coffee and little pastry
- Soffice Kugelhoph all’uva Madeira di Vacallo ed il suo sorbetto** 16  
Kugelhoph cake with Madeira grapes and his sorbet
- 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