



*“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 INVERNALE - PRANZO

### *Menu découverte* unicamente alla sera

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

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. persona

---

Chefs Stefano Butti and Antonino Messina propose a surprise tasting menu every evening that allows you to discover the cuisine of agapé in 4 courses.

Dishes that vary from day to day according to what offers the local market.

Menu is served for all guests at the table.

105.- p. person

### Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

#### ANTIPASTO

Insalatina di primizie primaverili

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°78

pranzo e cena – lunch & dinner

### ANTIPASTI

-  **"Éclair" alle cime di rapa, champignons di Parigi, uovo di quaglia** 19  
Turnip greens "éclair", champignons, and quail egg
- Carpaccio di coregone del lago Ceresio, melograno e piccoli condimenti** 22  
White fish from Lugano Lake, pomegranate, borage flowers
- Tarte di vitello svizzero, finocchi dell'azienda Taiana, arance sanguigne** 23  
Swiss veal tartare, fennel from Mr. Taiana's Garden, blood oranges,

### PRIMI

-  **Paccheri ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP** 24  
« Paccheri » pasta with tomato sauce and "datterini" tomatoes, fresh basil, and parmesan cheese
- Risotto carnaroli allo scoglio e zuppa di pesce del sud** 34  
Carnaroli risotto "allo scoglio", fish soup from the south

### SECONDI

- Ombrina bocca d'oro, crema di ceci di Sicilia e broccoli** 42  
Golden mouth ombrine fish, Sicily chickpeas cream and broccoli
- Filetto di manzo svizzero arrosto, carciofi torniti e sfere di patate** 58  
Roasted Swiss beef filet, artichoke, potatoes globes

### DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 13  
Gourmet coffee
- Zuccotto al limone, rinfrescato al sorbetto al prosecco** 16  
Homemade lemon "zuccotto", prosecco sorbet
- Gelati e sorbetti con ingredienti naturali, di nostra produzione** 5  
Home-made 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