



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 bistro 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”*

## Menu en confiance

unicamente alla sera

Gli Chef Stefano Butti e Antonino Messina vi propongono ogni sera, un menù che permette di scoprire la nostra cucina, in 4 o 5 tempi.

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.

---  
115.- p. persona 4 tempi / 4 courses  
130.- p. persona 5 tempi / 5 courses  
---

Chefs Stefano Butti and Antonino Messina propose a surprise tasting menu every evening that allows you to discover our cuisine with a 4 or 5 courses menu.

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

Menu is served for all guests at the table.

## Menu Business

(unicamente a pranzo e in settimana)

Insalata Caesar  
oppure  
Insalata di primizie primaverili in foglie

\*\*\*

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

\*\*\*


Piccole tentazioni

Caffè  
42


## CARTA GOURMET – L'ULTIMA

pranzo e cena – lunch & dinner

### ANTIPASTI

-  **Variazione di pomodori, bufalina e basilico** 21  
Seasonal tomatoes variation, "bufalina" cheese and basil
- Carpaccio di manzo svizzero tagliato al coltello, pistacchi di Bronte e pomodoro** 23  
Swiss beef carpaccio, Sicilian pistachio cream and tomato
- Tonno rosso scottato, rabarbaro confit e barbabietola** 24  
Seared red tuna, poached rhubarb and beetroot


### PRIMI

-  **Pasta "Mancini", passata di pomodoro, basilico e parmigiano** 24  
"Mancini" pasta with our tomato sauce, basil, and parmesan cheese
- Paccheri di grano duro, ragù di asparagi, bottarga di branzino** 34  
Paccheri pasta, asparagus ragu, homemade sea bass bottarga

### SECONDI

- Code di gambero, lardo di Colonnata, insalatina di fagioli neri, piselli** 48  
Prawns tails, Colonnata lard, black beans and green peas salad
- Filetto di maiale svizzero e le sue crocchette, spinaci e asparagi bianchi** 52  
Swiss pork filet and his croquette, spinach and white asparagus

### DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 14  
Gourmet coffee and little pastry
- Coppa gelato come una Romanoff** 17  
Ice cream cup Romanoff style
- Gelati e sorbetti con ingredienti naturali, di nostra produzione** 5  
Homemade ice-cream and sorbets made only with natural ingredients
-  **Formaggi del luganese e svizzeri, confettura fatta in casa, pane al lievito madre** 23  
Local cheeses with homemade marmalade or jam with our sourdough bread

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