



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 - CARTA N°104

pranzo e cena – lunch & dinner

ANTIPASTI

-  **Flan di piselli e la sua vellutata, carote della famiglia Taiana** 21
Green peas flan and its velouté, local organic carrots
- Salmone marinato, caviale tosago, aglio orsino di Villa Luganese** 23
Marinated salmon, tosago caviar, local wild garlic
- Vitello svizzero tonnato ai condimenti primaverili** 24
Swiss veal “tonnato”, spring seasoning


PRIMI

-  **Mezze maniche ai datterini e basilico, parmigiano DOP** 24
“Mezze maniche” pasta with “ciliegini” tomato sauce, basil, and parmesan cheese
- Risotto carnaroli, pesto di basilico, gamberi rossi di Mazzara e stracciatella** 34
Carnaroli risotto, basil homemade pesto, Sicilian red shrimps and stracciatella cheese

SECONDI

- Tonno saku scottato, carciofi e pecorino** 48
Saku tuna fish, artichoke, and pecorino cheese
- Lombata d’agnello a bassa temperatura, asparagi verdi, patate Maxime** 52
Low temperature cooked loin of lamb, spring green asparagus Maxime potatoes

DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 14
Gourmet coffee and little pastry
- Cre moso al cioccolato ed il suo gelato, rabarbaro e la sua essenza** 17
Cocoa tartelette, dark and milk chocolate, oranges sorbet
- 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
www.restaurant-agape.ch



Orari
Martedì – sabato
11.30 – 14.30
19.00 – 22.30