



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°105

pranzo e cena – lunch & dinner

ANTIPASTI

-  **Fine “tarte” agli asparagi ed i suoi condimenti** 21
Thin puff pastry “tarte”, asparagus, spring seasoning
- Hamachi, sedano, mela, caviale vegetale** 23
Amberjack fish, celeriac, apple, vegetable caviar
- Vitello svizzero tonnato ai condimenti primaverili** 24
Swiss veal “tonnato”, spring seasoning


PRIMI

-  **Calamarata ai datterini e basilico, parmigiano DOP** 24
“Calamarata” pasta with “ciliegini” tomato sauce, basil, and parmesan cheese
-  **Gnocchi di patate fatti in casa, aglio orsino di qui, piselli freschi** 34
Homemade potatoes “gnocchi”, local wild garlic, green peas

SECONDI

- Polpo mediterraneo arrosto, insalatina di lenticchie, asparagi verdi** 48
Roasted mediterranean octopus, beluga lentils salad, green asparagus
- Filetto di vitello svizzero, bietole e cipolla rossa** 53
Low temperature Swiss veal filet, local chicory, and red onion

DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 14
Gourmet coffee and little pastry
- Clafoutis al rabarbaro confit, gelato allo yogurt fatto in casa** 17
Rhubarb clafoutis, creamy yogurt homemade ice-cream
- 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