



*“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

### Menù business

(unicamente a pranzo e in settimana)

#### ANTIPASTO

**Insalatina di primizie invernali  
Oppure  
Insalata caesar, lattuga romana, pollo,  
parmigiano,**

#### SECONDO

**Pasta al pomodoro o al pesto di basilico di  
Albenga  
oppure  
piatto del giorno**

#### DESSERT

**Piccole tentazioni  
&  
Caffè**

**41**

**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

## MENÙ DECOUVERTE

(unicamente a cena, per l'insieme della tavola)

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


## CARTA GOURMET - CARTA N°75

pranzo e cena – lunch & dinner

### ANTIPASTI

- Tarte fine ai carciofi, ricotta allo zafferano, n'duja di Spilinga** 21  
Artichoke tarte fine, saffron ricotta, n'duja from Spilinga - Italy
- Girella di merluzzo, fonduta di porri, caviale di alghe nori** 22  
Cod roulade, stew leeks, nori seaweed caviar
- Pancia di maiale alla soja scura, ceci di Sicilia e barba dei frati** 23  
Crispy soja glazed pork belly, chickpeas and Italian agretti

### PRIMI

-  **Penne ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP** 24  
« Penne » pasta with tomato sauce and “datterini” tomatoes, fresh basil, and parmesan cheese
- Risotto alla zucca, cavolo nero, bottarga di branzino fatta in casa** 30  
Pumpkin risotto, black cabbage, homemade seabass roe

### SECONDI

- Trancetto di salmone, barbabietole, arance, radicchio tardivo** 48  
Salmon, beetroot, oranges, and Italian bitter radicchio
- Petto, coscia e brodo di piccione, passatelli romagnoli ed erbe** 54  
Brest, leg and pigeon broth, “passatelli” and wild herbs

### DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 13  
Gourmet coffee
- Ananas e cocco, rinfrescati al coriandolo** 16  
Pineapple, coco nuts, coriander sorbet
- Gelati e sorbetti con ingredienti naturali, di nostra produzione** 5  
Home-made ice-cream and sorbets made only with natural ingredients