



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)

ANTIPASTO

Insalatina di primizie autunnali in foglie

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°94

pranzo e cena – lunch & dinner

ANTIPASTI

-  **Uovo di gallina, zucca di Villa Luganese, cardamomo, prosciutto di Parma** 19
Free range egg, local pumpkin and cardamom, Parma ham
- Carpaccio di orata, puntarelle, mela verde e barbabietola** 24
Seabream carpaccio, “puntarella” chicory, green apple, and beetroot
- Petto d’anatra, pralinato di castagne della Val Colla, prugne sciroppate 12 mesi** 25
Duck breast, local chestnuts praline, plums in syrup 12 months


PRIMI

-  **Mezze maniche Mancini ai datterini e basilico, parmigiano DOP** 24
“Mezze maniche” pasta with “ciliegini” tomato sauce, basil, and parmesan cheese
- Ravioli di porri e patate fatti in casa, cozze, brodo di bottarga** 32
Handmade leeks and potatoes ravioli’s, mussels, our bottarga broth

SECONDI

- Merluzzo, crema di fagioli occhi di pernice, carciofi e olive nere** 48
Codfish, partridge’s eyes bean cream, artichokes, and black olives
- Curry di cosciotto di agnello svizzero alle erbe, baby lattughino** 49
Swiss curry leg of lamb, baby lettuce roasted mayonnaise

DESSERTS

- Caffè e piccole tentazioni** 13
Gourmet coffee and little pastry
- Saint-Honoré di castagne e grano saraceno** 16
Chestnuts Saint-Honoré, buckwheat
- 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** 22
Local cheeses with home-made 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