

*“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”*

## ANTIPASTI “EASY LUNCH”



### **Salade de jeunes pousses d’hiver**

Insalata invernale in foglie

**15**

### **Soupe du jour**

Zuppa del giorno

**16**

### **Menù business**

(unicamente a pranzo e in settimana)

#### **ANTIPASTO**

Insalatina invernale in foglie

oppure

Zuppe del giorno

#### **SECONDO**

Pasta al pomodoro

oppure

piatto del giorno

#### **DESSERT**

Piccole tentazioni

&

Caffè

**41**

### **Menu découverte**

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

*Lo Chef vi propone ogni sera, un menù che  
permette di scoprire la cucina di agapé in  
5 piccoli assaggi.*

*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.*

*Ringraziamo in anticipo per avvisarci su  
richieste particolari (vegetariano,  
intolleranze o allergie). Richieste  
particolari potrebbero incorrere a  
supplementi unicamente su riservazione.*

**95**

## CARTA GOURMET

### CARTA N°35



## ANTIPASTI

- Boeuf moelleux du Pays, son bouillon, "salsa verde" acidulée** 22  
Biancostato di manzo svizzero, il suo brodo, bagnetto verde piemontese
- Petit loup de mer, soupe au safran, carottes crémeuses de Davesco** 22  
Trancetto di branzino, zuppetta allo zafferano, carote cremose di Davesco
- Tartare de seriole, riz vénéré, betteraves de M. Taiana** 25  
Tartare di ricciola, riso venere, barbabietole del Signor Taiana

## PRIMI



- Fusilli aux tomates datterini et basilic, parmesan AOP** 23  
Fusilli ai pomodori datterini e basilico, parmigiano DOP
- Mezzi paccheri à la soupe de poisson et son ragoût** 30  
Mezzi paccheri al ristretto di pesce e il suo ragù di pesce

## SECONDI

- Filet de truite du lac, "spigarello" d'ici, mille-feuilles de pommes de terre** 42  
Filetto di trota di lago, "spigarello" di qui, millefoglie di patate
- Suprême de pintade au maïs, gratin de cardons en cocotte, pois verts** 45  
Suprema di faraona al mais, gratin di cardi in cocotte, piselli d'inverno

## DESSERTS

- Café gourmand** 12  
Caffè e piccole tentazioni
- Mille-feuilles autour des trois chocolats** 15  
Millefoglie attorno ai tre cioccolati

Restaurant 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