RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO

Create il vostro Menu preferito

Vi invitiamo a sfogliare le prossime pagine e ad abbinare i vostri piatti preferiti, con tre o quattro portate, a vostra discrezione e scelta!

Wir laden Sie ein, Ihre Lieblingsspeisen zu kombinieren,
mit drei oder vier Gängen, ganz nach Ihrem Wunsch!

Please choose and combine your favourites dishes,
three or four courses, as you prefer!

Menu di quattro portate, con dolci tentazioni *98.-*
Menü mit vier Gängen, dazu Dolci tentazioni
Four courses menu, with dolci tentazioni

Menu di tre portate, con dolci tentazioni *82.-*
Senza antipasto o zuppa
Menü mit drei Gängen, dazu Dolci tentazioni
Ohne Antipasto oder Suppe
Three courses menu, with dolci tentazioni
Without antipasto or soup

Menu di tre portate, con dolci tentazioni *76.-*
Senza pasta o risotto
Menü mit drei Gängen, dazu Dolci tentazioni
Ohne Pasta oder Risotto
Three courses menu, with dolci tentazioni
Without pasta or risotto

Formaggio come portata supplementare *+ 12.-*
Käse als zusätzlicher Gang
Cheese as additional course

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

MEMBER
LOCALI STORICI D'ITALIA
HISTORICAL SITES OF ITALY
Caffè, ristoranti, hotels

Apertura serale previa prenotazione, per ricevimenti e convivi da 20 a 80 persone.

Ristorante Grand Café Al Porto, Via Pessina 3, CH 6901 Lugano
Tel. +41 (0)91 910 51 30, Fax +41 (0)91 910 51 33 www.grand-cafe-lugano.ch

SWISS LOCATION AWARD
BY EVENTLOKALE.CH

RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO

Antipasti e zuppe

Tartare di salmone rosso canadese, capperi e panna acida
Kanadisches Rotlachs Tartar, Kapern und Sauerrahm
Canadian sockeye salmon tartare, capers and sour cream

Mantecato di baccalà e patate profumato al limone
Mousse von Stockfisch und Kartoffeln mit Zitrone aromatisiert
Mousse of salt cod and potatoes flavoured with lemon

Carpaccio di manzo al tartufo, rucola e scaglie di Grana Padano *(CH)*
Rindscarpaccio mit Trüffel, Rauke und Grana Padano Späne
Beef carpaccio with truffles, rocket and Grana Padano shavings

Crema di topinambur e coriandolo *(TAI)*
Topinambur-Cremesuppe mit Koriander
Jerusalem artichokes cream soup with coriander

Insalatina di verdure calde e fredde in cialda di riso alla barbabietola
Kalt-warmer Gemüsesalat in einer Rote Bete-Reiswaffel
Cold and warm vegetable salad in a beetroot rice waffle

Paste e risotti

Orecchiette di grano duro, pesto di rucola, crema di burrata e pomodorini arrostiti
Hartweizen Orecchiette Pasta, Raukenpesto, Burratacreme und gerösteten Kirschtomaten
Durum wheat orecchiette pasta, rocket pesto, burrata cream and roasted cherry tomatoes

Paccheri di Gragnano al ragù napoletano, carne di vitello e pomodoro passato *(CH)*
Paccheri di Gragnano an neapolitanischem Kalbfleisch-Tomatenragu
Paccheri from Gragnano with Neapolitan veal and tomato ragout

Ravioli ripieni di pesce spada e fave, salsa ai pomodorini gialli *(FR)*
Ravioli gefüllt mit Schwertfisch und Saubohnen, Gelb-Cherrytomaten-Sauce
Ravioli stuffed with sword fish and fava beans, yellow cherry tomato sauce

Risotto Carnaroli con capesante e agrumi *(USA)*
Carnaroli Risotto mit Jakobsmuscheln und Zitrusfrüchte
Carnaroli risotto with scallops and citrus fruits

Risotto Carnaroli mantecato al radicchio e provola di bufala affumicata
Carnaroli Risotto mit Radicchio und geräucherter Büffel Provola
Carnaroli risotto with radicchio and smoked buffalo provola

Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.
Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

MEMBER
LOCALI STORICI D'ITALIA
HISTORICAL SITES OF ITALY
Caffè, ristoranti, hotels

Apertura serale previa prenotazione, per ricevimenti e convivi da 20 a 80 persone.

Ristorante Grand Café Al Porto, Via Pessina 3, CH 6901 Lugano
Tel. +41 (0)91 910 51 30, Fax +41 (0)91 910 51 33 www.grand-cafe-lugano.ch

SWISS LOCATION AWARD
BY EVENTLOKALE.CH

RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO

Pesci e carni

Trancio di ricciola scottato, finocchi brasati e arance *(IT)*
Gebratenes Gelbschwanzmakrelen Filet, geschmorter Fenchel und Orangen
Pan-fried yellowtail fillet, braised fennel and oranges

Filetto di lucioperca in umido su scarola liquida e patate nocciola *(CH)*
Gedünstetes Zanderfilet in Endivienbrühe mit Kartoffelkugeln
Steamed pike-perch fillet in endive broth with potatoes balls

Lombatina di agnello alla griglia, piselli e patate confit *(NZ)*
Gegrilltes Lammnierstück, Erbsen und konfierte Kartoffeln
Grilled lamb loin, peas and confit potatoes

Entrecôte di manzo cottura rosa, tortino di patate gratinate e verdure stagionali *(CH)*
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte, Kartoffeltörtchen und Saisongemüse
Pink grilled beef sirloin steak, potato tart and seasonal vegetables

Lombatina di vitello marinata al pepe, polenta mantecata e verdure verdi *(CH)*
Mit Pfeffer mariniertes Kalbssteak, cremige Polenta und grünes Gemüse
With pepper marinated veal steak, creamy polenta and green vegetables

Dolci e formaggi

Mousse di yogurt, lime e zenzero
Joghurtmousse, Limetten und Ingwer
Yogurt mousse, lime and ginger

Desiderio al cioccolato "Al Porto"
Schokoladen Desiderio „Al Porto"
Chocolate desiderio "Al Porto"

Panna cotta al mango, dadolata di frutti esotici
Mango-Panna Cotta, gewürfelte exotische Früchte
Mango panna cotta, diced exotic fruits

Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia
Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleeiscreme
Seasonal fruit salad with vanilla ice cream

Formaggi ticinesi con pane rustico
Tessiner Käse mit Rustico Brot
Ticino cheeses with rustico bread

Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.
Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

MEMBER
LOCALI STORICI D'ITALIA
HISTORICAL SITES OF ITALY
Caffè, ristoranti, hotels

Apertura serale previa prenotazione, per ricevimenti e convivi da 20 a 80 persone.

Ristorante Grand Café Al Porto, Via Pessina 3, CH 6901 Lugano
Tel. +41 (0)91 910 51 30, Fax +41 (0)91 910 51 33 www.grand-cafe-lugano.ch

SWISS LOCATION AWARD
BY EVENTLOKALE.CH