

Create il menu per i vostri ospiti

Vi invitiamo a sfogliare le prossime pagine e ad abbinare i piatti,
da tre a cinque portate, a vostra scelta!

A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.

*Please choose and combine your favourite dishes, from three to five courses, as you prefer!
Starting from 6 persons, the chosen menu applies to all diners.*

Menu di tre portate con

76.-

- Amuse-bouche
- Antipasto o Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Three courses menu, with amuse-bouche, Antipasto or Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di quattro portate con

88.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Four courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di cinque portate con

98.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Risotto
- Pasta
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Five courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Risotto, Pasta, dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.







GCL_MenuBanchetti_2025_04_05_06_DEF.docx

Pagina 1 di 3



A partire da 6 persone il menu scelto vale per tutti i commensali.

Starting from 6 persons the chosen menu applies to all diners.

Antipasti e zuppe

- Carpaccio di gamberi**, guacamole, formaggio fresco, maionese agli agrumi e uova di pesce 
Prawns carpaccio, guacamole, fresh cheese, citrus mayonnaise and fish eggs
- Caponatina di verdure affumicate**, spuma del Gottardo e polvere di ortaggi  
Smoked vegetable dish, Gottardo cheese foam and vegetable powder
- Crudo di manzo**, gel di pomodorini confit, asparagi e salsa al Parmigiano 
Raw beef, confit cherry tomato gel, asparagus and Parmesan sauce
- Crema di piselli** con mandorle tostate al curry  
Cream of peas with curry toasted almonds

Primi

- Risotto Carnaroli**, cacio e pepe, cozze e lime 
Carnaroli risotto, pecorino cheese and black pepper, mussels and lime
- Mezzi paccheri trafilati al bronzo**,
crema d'uovo al pepe, erbe, salsa al pecorino e guanciale croccante
*Bronze-drawn mezzi paccheri,
peppered egg cream, herbs, pecorino sauce and crispy guanciale*
- Lasagnetta** con besciamella di spinaci e basilico, fiori di zuccina,
pomodoro e robiola dell'Alta Langa 
*Lasagnetta with spinach and basil béchamel, courgette flowers,
tomato and Alta Langa robiola*
- Raviolone al nero ripieno di baccalà**, riduzione di panna alle erbe e menta
Black ravioli filled with cod, cream reduction with herbs and mint



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL_MenuBanchetti_2025_04_05_06_DEF.docx

Pagina 2 di 3

A partire da 6 persone il menu scelto vale per tutti i commensali.

Starting from 6 persons the chosen menu applies to all diners.

Pesci e carni

Trancio di ricciola, chutney di finocchi, salsa rémoulade e sedano confit

Amberjack fish steak, fennel chutney, rémoulade sauce and confit celery



Orata avvolta da foglie di borragine, crema di zafferano e porri con patate al burro

Sea bream wrapped in borage leaves, saffron cream and leeks with buttered potatoes



Punta di vitello cotto a bassa temperatura, patata sfogliata, jus di carne al vino rosso

Low temperature cooked veal tip, flaked potato, red wine meat jus



Rollè di coniglio ripieno di patate e pancetta, con spinaci e crumble di frutta secca

Rabbit roll stuffed with potatoes and bacon, spinach and dried fruit crumble

Dolci e formaggi

Tartelette ai lamponi Al Porto

Al Porto raspberry tartelette

Desiderio al cioccolato Al Porto

Al Porto chocolate Desiderio

Tiramisù classico al bicchiere

Classic tiramisù served in a glass

Selezione di frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit selection



Formaggi ticinesi con pane selezionato

Ticino cheeses with rustico bread

Formaggi come portata supplementare - Formaggi ticinesi con pane selezionato

Cheese as additional course - Ticino cheeses with selected bread

+ 14.-



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori. I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL_MenuBanchetti_2025_04_05_06_DEF.docx

Pagina 3 di 3

MEMBER
LOCALI STORICI D'ITALIA
HISTORICAL SITES OF ITALY

Caffè, ristoranti, hotels

Apertura serale, previa prenotazione, per ricevimenti e cene, da 12 a 80 persone.

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

