

# Rassegna Ticino, GastroLugano

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
14.04.2025 - 24.05.2025

Con questo evento condiviso, GastroLugano desidera promuovere e valorizzare la gastronomia della regione, facendo scoprire ai buongustai il meglio della cucina del Luganese.

A maggio la natura si è risvegliata e fa nascere la voglia di uscire per godersi un buon pranzo o una buona cena, in uno dei bei ristoranti dove si possa gustare un piatto che sappia regalare emozioni anche grazie all'abbinamento con vini eccellenti e un servizio attento e cordiale.

## Le nostre proposte

Flan di formaggio del Gottardo con crema allo zafferano, luganighetta e cenere di cipolla		25.-
Raviolone ripieno di cassoeula, jus di birra "Ciao Ticino" e chips di verza		28.-
Turbante di lavarello, con zucchine e patate, su crema di carote in agrodolce e crumble di pane		39.-

## Vini al bicchiere

Bianco		
Biancofilo DOC – Merlot bianco	10 cl	7.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino		
Rosso		
Mariella DOC – Merlot	10 cl	7.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino		



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.  
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

# Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
14.04.2025 – 27.04.2025

Misticanza dell'orto  
oppure  
Zuppa del giorno

\* \* \*

**con primo piatto a scelta**

32.00

Conchiglie trafilate al bronzo in crema di pistacchio, basilico e gamberi  
Linguine trafilate al bronzo alla puttanesca

oppure

**con secondo piatto a scelta**

42.00

Filetto di branzino alla ligure, patata schiacciata e pomodorini  
Picanha argentina, caponatina di verdure e panna acida alla senape

\* \* \*

Acqua minerale  
Caffè espresso  
Amaretto mignon selezionato

## Vini al bicchiere

Bianco

Roero Arneis LAGOBAVA DOC – Roero Arneis biologico

10 cl 8.00

Azienda Agricola di Micaela Lago e Gabriele Bava, Vignale Monferrato, Piemonte

Rosso

L'Amo LAGOBAVA DOC – Pinot nero, Merlot biologico

10 cl 9.00

Azienda Agricola di Micaela Lago e Gabriele Bava, Vignale Monferrato, Piemonte



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

# Proposte culinarie

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
14.04.2025 – 27.04.2025

Piccola  
porzione

## Chi ben comincia...

Zuppa rinfrescante di piselli e menta			12.50
Bruschetta di pane, puntarelle, acciughe e arancia			19.00
Ceviche di pesce bianco con anacardi tostati	 	19.00	25.00

## prosegue con gusto...

Conchiglie trafilate al bronzo in crema di pistacchio, basilico e gamberi		19.00	25.00
Linguine trafilate al bronzo alla puttanesca	 	18.50	24.50
Maccheroncini trafilati al bronzo con ragù bianco di selvaggina e aglio orsino			25.00

## divaga con squisiti sapori...

Filetto di branzino alla ligure, patata schiacciata e pomodorini	 		38.50
Picanha argentina, caponatina di verdure e panna acida alla senape			39.50
Petto d'anatra, soia aromatizzata allo zenzero, cavolo cinese alla piastra e sesamo			39.50

## e si perde in dolcezza.

Tartelette ai lamponi Al Porto			8.20
Desiderio al cioccolato Al Porto			8.20
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria.			



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.  
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

# Creazioni della pasticceria artigianale Al Porto

Tartelette Lampone e Passione	8.20
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	
Tortino carote e mandorle    	6.90
Squisito tortino vegano di carote e mandorle. Ideale come ottimo spuntino o dessert	
Cake al cioccolato   	6.90
Delizioso cake al cioccolato Grand Cru con farina di riso e una copertura croccante di fave di cacao	

## Gelati e sorbetti artigianali Al Porto

### Gelati e sorbetti

Preparati artigianalmente dai nostri gelatai con ricette tradizionali e i migliori ingredienti

Gelato alla vaniglia di Tahiti	o	4.10
Gelato al cioccolato Grand Cru 72%	oo	7.40
Gelato al Café Mocca	ooo	11.00
Gelato alle fragole		
Sorbetto ai lamponi		
Sorbetto ai limoni siciliani		
Porzione di panna montata		2.00



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.  
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.