

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
28.04.2025 – 10.05.2025

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Penne trifilate al bronzo al ragù napoletano

Mezzemaniche trifilate al bronzo con scorfano, zucchine e basilico

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Polpo in doppia cottura, fagioli all'occhio e variazione di carote

Lombatina d'agnello con carciofi saltati e polenta mantecata

* * *

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
28.04.2025 – 10.05.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Zuppa rinfrescante di piselli e menta			12.50
Bruschette con crudo, burrata e pomodorini confit			20.00
Carpaccio di bresaola, duetto di asparagi e chips di pane		19.00	25.00

prosegue con gusto...

Penne trifilate al bronzo al ragù napoletano		19.00	25.00
Mezzemaniche trifilate al bronzo con scorfano, zucchine e basilico		18.50	24.50
Risotto Carnaroli alle piccole verdure primaverili e robiolino	 		25.00

divaga con squisiti sapori...

Polpo in doppia cottura, fagioli all'occhio e variazione di carote	 		38.50
Lombatina d'agnello con carciofi saltati e polenta mantecata			39.50
Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, gallette di patate e verdure stagionali			42.50

e si perde in dolcezza.

Mousse al cioccolato Grand Cru e lamponi			9.80
Tartelette al lampone 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.