

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.



RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO

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

Fungo cardoncello, spuma di provola affumicata e tartufo estivo

Cardoncello mushroom, smoked provola cheese foam and summer truffle



Gazpacho di pomodoro andaluso servito con salmone confit

Andalusian tomato gazpacho served with confit salmon

Carpaccio di tonno con melanzane, zucchine e olive

Tuna carpaccio with aubergines, courgettes and olives



Tartare di vitello, rucola, pomodorini e crema di burrata

Veal tartare, rocket, cherry tomatoes and burrata cream



Primi: Paste e risotti

Risotto Carnaroli "Acqua & Sole", gambero, stracciatella di bufala e basilico

Carnaroli risotto "Acqua & Sole", prawn, buffalo stracciatella and basil



Cappellacci ripieni di funghi porcini, burro e nipitella

Cappellacci pasta stuffed with porcini mushrooms, butter and calamint



Mezze maniche trifilate al bronzo con sogliola, zucchine e pomodori datterini

Bronze drawn mezza maniche pasta with sole, courgettes and grape tomatoes



Spaccatelli trafilati al bronzo, ragù di vitello ed erbe aromatiche

Bronze drawn spaccatelli pasta with veal ragout and aromatic herbs



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.

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

GCL_MenuBanchetti_2025_07_08_09_DEF.docx
Pagina 2 di 3

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



SWISS
LOCATION
AWARD
BY EVENTLOKALE.CH

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

Filetto di branzino in guazzetto di vongole, perle di patate e pomodorini appassiti

Sea bass fillet in clam stew, potato pearls and dried cherry tomatoes



Trancio di lucioperca, asparagi e gallette di patate

Slice of pike perch, asparagus and potato crackers



Carrè di agnello, jus al rosmarino, terrina di patate e verdure verdi

Rack of lamb, rosemary jus, potato terrine and green vegetable



Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, patate mantecate allo zafferano e verdure

Veal fillet cooked at low temperature, potatoes creamed with saffron and seasonal vegetables



Dolci e formaggi

Grand Café 1803

Grand Café 1803

Delizia alla frutta Al Porto

Al Porto fruit delight

Desiderio al cioccolato Al Porto

Al Porto chocolate desire

Mousse allo yogurt e lime con frutto della passione

Yogurt and lime mousse with passion fruit



Selezione di frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit selection



Formaggi ticinesi con pane rustico

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.