

Save the date
and the best location
www.festeggiare.ch

Incontrarsi, brindare e festeggiare

Pranzi, aperitivi, cene aziendali, feste di famiglia, compleanni

CG
RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO



Il Ristorante Grand Café la sera, 20-80 ospiti

Incontrarsi, brindare e festeggiare

Si immagini di accogliere e sorprendere i suoi ospiti in una delle più belle location della Svizzera. Il Grand Café Al Porto ha ottenuto la **menzione "Eccezionale"** e 9.3 su 9.4 punti, allo **Swiss Location Award** dei ristoranti più belli e meglio organizzati per eventi, banchetti e feste private.

Vi serviamo con piacere **anche la sera**, previa prenotazione, per **eventi e cene da 12 a 80 persone**.

Per facilitare l'organizzazione abbiamo preparato **tre allettanti proposte** a scelta oppure componiamo volentieri un **menu in base alle sue esigenze**.

Al Ristorante Grand Café Al Porto **beneficia**:

- di un **ambiente suggestivo e unico** per sorprendere i suoi ospiti
- di una **sfiziosa cucina d'impronta mediterranea** e della migliore pasticceria
- di un **servizio attento e cordiale**
- di un **omaggio offerto a ogni ospite** presente alla sua cena (ott.-dic.).

La invitiamo a **riservare fin d'ora la data ideale** per il suo prossimo evento, la **cena aziendale** o la **ricorrenza familiare**.

Ci contatti telefonando allo **091 910 51 30** oppure direttamente tramite il sito **www.festeggiare.ch**

In attesa del piacere di accoglierla con i suoi ospiti nel **Salotto di Lugano**, la salutiamo cordialmente.


Matthias Kopp

Responsabile Ristorante


Nicolò Arrichiello

Chef di cucina

Filmato



P.S. Prenoti al più presto per poter ancora scegliere **data e ambiente**.
Con 2 clic o una telefonata... la sua prossima cena è già (quasi) organizzata!



Il Cenacolo Fiorentino, fino a 40 ospiti



Il Ristorante Grand Café, fino a 80 ospiti



Il Salotto, 4-10 ospiti



Il Patio, 10-20 ospiti



Il Ristorante Grand Café la sera, 20-80 ospiti

Pranzo Liberty

Pranzo - Menu a partire da 6 ospiti, valido per tutti i commensali

Carne secca ticinese con insalata di carciofi e Parmigiano 24 mesi
oppure
Crema di topinambur e patate con crostini
* * *

Fusilli fatti in casa, crema di funghi, pomodoro, rucola e luganighetta
oppure
Filetto di rombo alla mediterranea, patate prezzemolate
* * *

Desiderio al cioccolato Al Porto
* * *

Dolci tentazioni



Pranzo Liberty, p.p. Sfr. 55.-

Le portate sono da scegliere prima dell'evento

Proposta Liberty - Aperitivo & Bevande

Grissini al Parmigiano, mandorle al sale e spezie, olive marinate

Prosecco Selezione Grand Café Al Porto DOCG Extra Dry - Glera
Spremuta d'arancia e acqua minerale

Biancofilo DOC - Merlot in bianco - Brissoni Vini, Verscio, Ticino
Mariella DOC - Merlot - Brissoni Vini, Verscio, Ticino

Acqua minerale frizzante e naturale

Caffè e tè

Proposta Liberty, p.p. Sfr. 39.-

In alternativa, vasta scelta di vini à la carte

Menu Biaggi

Amuse-bouche
* * *

Salmone "Label Rouge" marinato all'aneto, yogurt e rape
oppure
Gnocchetti alla zucca, fonduta di Taleggio e tartufo nero
* * *

Merluzzo "Glacier 51" glassato all'olio d'oli
cime di rapa e prezzemolo
oppure
Lombatina di cervo arrosto,
variazione di cavoli e spätzli croccanti
* * *

Grand Café 1803
* * *

Dolci Tentazioni



Menu Biaggi, p.p. Sfr. 76.-

Le portate sono da scegliere prima dell'evento

Proposta Biaggi - Aperitivo & Bevande

Grissini al Parmigiano, mandorle al sale e spezie, olive marinate

Prosecco Selezione Grand Café Al Porto DOCG Extra Dry - Glera
Spremuta d'arancia e acqua minerale

Il passo delle Volpi, Irpinia Falanghina DOC - D'Antiche Terre, Avellino
I Cipressi, Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Sangiovese - Siena, Toscana

Acqua minerale frizzante e naturale

Caffè e tè

Proposta Biaggi, p.p. Sfr. 48.-

In alternativa, vasta scelta di vini à la carte



Il Cenacolo Fiorentino, 10-40 ospiti



Menu Festivo

Amuse-bouche

Parfait di fegato d'anatra, mango, cioccolato e la nostra brioche
oppure

Tuorlo d'uovo confit, variazione di cavoli e aceto balsamico

Risotto "Riserva San Massimo" al curry rosso, capesante e lime
oppure

Cappellacci alla guancetta di cinghiale, spuma al pecorino, nocciole e mirtilli rossi

Suprema di faraona saltata, farcita con funghi, servita con
carciofi e patate montate al burro

oppure

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura,
radicchio brasato, polenta e castagne

Delizia alla frutta Al Porto

Dolci Tentazioni



Menu Festivo, p.p. 88.-

Le portate sono da scegliere prima dell'evento

Proposta Festiva - Aperitivo & Bevande

Grissini al Parmigiano, mandorle al sale e spezie, olive marinate

Prosecco Selezione Grand Café Al Porto DOCG Extra Dry - Glera

Spremuta d'arancia e acqua minerale

Bianco Selezione Grand Café Al Porto - Merlot, Johanniter, Chasselas

Tenimento dell'Ör, Arzo, Ticino

Rosso Selezione Grand Café Al Porto - Merlot Riserva Ticino DOC

Tenimento dell'Ör, Arzo, Ticino

Acqua minerale frizzante e naturale

Caffè e tè

Proposta Festiva, p.p. Sfr. 56.-

In alternativa, vasta scelta di vini à la carte



Benvenuti Willkommen Welcome

Lunedì-sabato | Montag-Samstag | Monday-Saturday
08.00-18.30 h

Apertura serale, previa prenotazione,
per eventi e convivi da 12 a 80 ospiti.

Abends auf Voranmeldung geöffnet für
Anlässe und Bankette von 12 bis 80 Gäste.

In the evening open on request, for events
and banquets, from 12 to 80 guests.

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



Ristorante Grand Café Al Porto
Via Pessina 3, CH-6900 Lugano

Ristorante

Tel. +41 (0)91 910 51 30

info@grand-cafe-lugano.ch

www.grand-cafe-lugano.ch

Confiserie Al Porto

Tel. +41 (0)91 910 51 31

confiserie@grand-cafe-lugano.ch

www.alporto.ch



www.festeggiare.ch