

# Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
26.01.2026 – 07.02.2026

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

\* \* \*

**con primo piatto a scelta**

32.00

Gnocchi di patate con ragù di selvaggina, ribes e Sbrinz

Tagliolini al nero di seppia con spinacini e capesante

oppure

**con secondo piatto a scelta**

42.00

Entrecôte di manzo arrosto, piccole verdure e patate al Café de Paris

Dentice rosso, barba di frate e patate viola schiacciate

\* \* \*

Acqua minerale

Caffè espresso

Amaretto mignon selezionato

## Vini al bicchiere

Bianco

Biancofilo DOC – Merlot in 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.

# Proposte culinarie



Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
26.01.2026 – 07.02.2026

Piccola  
porzione





## Chi ben comincia...


Crema di carote e zenzero		14.00
Bruschette con mantecato di baccalà		20.00
Insalata di formentino Mimosa con pere, noci e Büscion	 	19.00 25.00

## prosegue con gusto...

Gnocchi di patate con ragù di selvaggina, ribes e Sbrinz		20.00 26.00
Tagliolini al nero di seppia con spinacini e capesante		21.00 27.00
Parmigiana di melanzane frita con coulis di pomodoro	 	25.00

## divaga con squisiti sapori...

Entrecôte di manzo arrosto, piccole verdure e patate al Café de Paris		41.00
Dentice rosso, barba di frate e patate viola schiacciate	 	39.00
Uovo 65°, funghi cardoncelli, polenta croccante e spuma di provola		33.00

Crespelle gratinate alla marmellata di fichi		9.80
Gianduiotto 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.





# Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
26.01.2026 – 21.02.2026

Queste squisite proposte ispirate al lago, desiderano celebrare i suoi pesci attraverso l'incontro con prodotti del territorio e la nostra tradizione culinaria.

Piatti classici reinterpretati in chiave contemporanea, pensati per valorizzare i sapori e inserirli con armonia nell'elegante cornice del Grand Café Al Porto.

## Le raffinatezze del lago

Salmerino marinato al gin Bisbino, yogurt di montagna e composta di mirtilli		25.00
Risotto "Riserva San Massimo" alla milanese con filetti di lavarello		27.00
Lucioperca arrosto in brodetto di fagioli dell'occhio profumato al rosmarino	 	38.00

## Vini al bicchiere

Bianco Calypsos 2023 DOC – Viognier S. Agrigola Montalbera, Castagnole Monferrato, Piemonte	10 cl	9.00
Bianco Amphore DOC - Bianco di Merlot, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc Affinamento in anfora Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino	10 cl	9.00



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.

# 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.