

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 fritta 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 Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	8.20
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.