

Business Lunch

A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.

Starting from 6 persons, the menu applies to all diners.

Entrata <i>Starter</i>	Insalata di quinoa, avocado e asparagi <i>Quinoa, avocado and asparagus salad</i>	  
	Polpo alla ligure con fagiolini e patate <i>Ligurian-style octopus with green beans and potatoes</i>	 
	Crema di piselli e menta <i>Cream of peas and mint</i>	 
	Pipe trafilate al bronzo al sugo napoletano <i>Bronze-drawn pipes with Neapolitan-style sauce</i>	
Piatto principale <i>Main course</i>	Fusilli trafilati al bronzo, carciofi, pomodoro secco e rucola <i>Bronze-drawn fusilli with artichokes, sun-dried tomatoes and rocket</i>	 
	Risotto “Riserva San Massimo” mantecato alla crema di carciofi e cozze <i>Risotto “Riserva San Massimo” with artichoke cream and mussels</i>	
	Medaglioni di filetto di maiale saltati con asparagi e purea di patate <i>Sautéed pork tenderloin medallions with asparagus and mashed potatoes</i>	
	Ombrina dorata in brodetto di primizie dell’orto e riso venere <i>Golden fried croaker in a broth of garden vegetables and venere rice</i>	
Dolce <i>Sweets</i>	Tiramisù classico <i>Classic Tiramisù</i>	
	Desiderio al cioccolato Al Porto <i>Al Porto chocolate Desiderio</i>	
	Tartelette ai lamponi e frutto della passione Al Porto ((viene usato in francese <i>Al Porto raspberry tartelette with passion fruit cream</i>	
	Selezione di frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal fruit selection</i>	  

La sua composizione di 3 portate - Entrata, piatto principale e dolce **55.-**
Your menu composition with 3 dishes - Starter, main course and dessert

 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.

GCL_MenuBusinessLunch_2026_04_05_06_DaControllare_AN_MK_BN.docx
Pagina 1 di 1

Apertura serale, previa prenotazione, per ricevimenti e cene, da 12 a 80 persone.

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