

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
18.05.2026 – 30.05.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta 32.00

Paccheri all'amatriciana con spuma di pecorino
Spaghetti trafilati al bronzo con burro, acciughe, limone e crumble di grissini
oppure

con secondo piatto a scelta 42.00

Piccatine di vitello alla senape antica e basilico, asparagi e purea di patata
Filetto di branzino saltato alla mediterranea con cous cous

* * *

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
18.05.2026 – 30.05.2026

Piccola
porzione




Chi ben comincia...

| | | |
|--|---|-------------|
| Crema di piselli profumata alla menta |    | 14.00 |
| Avocado toast con uovo poché |  | 21.00 |
| Roastbeef freddo con pane nero tostato e salsa tartara | | 22.00 28.00 |


prosegue con gusto...

| | | |
|---|---|-------------|
| Paccheri all'amatriciana con spuma di pecorino | | 20.00 26.00 |
| Spaghetti trafilati al bronzo con burro, acciughe, limone e crumble di grissini | | 21.00 27.00 |
| Risotto "Riserva San Massimo" basilico, bergamotto e scampi |  | 27.00 |

divaga con squisiti sapori...

| | | |
|--|---|-------|
| Piccatine di vitello alla senape antica e basilico, asparagi e purea di patata | | 42.00 |
| Filetto di branzino saltato alla mediterranea con cous cous |   | 43.00 |
| Costolette di agnello arrosto, peperoni e patate novelle |  | 41.00 |

e si perde in dolcezza.

| | | |
|---|--|------|
| Zabaione freddo, ciliegie e crumble alle mandorle salate |  | 9.80 |
| Nuvola 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
18.05.2026 – 27.06.2026

Gli sono luoghi che custodiscono il sapore del tempo.

Il Grand Café Al Porto sorge negli storici ambienti che un tempo accolsero il celebre Ristorante Bianchi, raccogliendone l'eredità e preservandone la memoria fino a oggi.

Queste proposte vogliono rendere omaggio a una tradizione fatta di eleganza discreta, ingredienti autentici e gesti tramandati nel tempo. Ogni piatto racconta un frammento della storia luganese, reinterpretando i grandi classici che hanno reso celebre il Ristorante Bianchi, mantenendo vivo il dialogo tra passato e presente. Sedersi a tavola significa così intraprendere un viaggio nei sapori di un'epoca senza tempo, dove l'accoglienza, la convivialità e la buona cucina continuano a essere protagoniste.

Menù del Bianchi

| | | |
|--|---|-------|
| Coda di manzo frita con insalata di germogli e salsa verde |  | 28.00 |
| Ravioli di magro alla Bianchi |  | 27.00 |
| Vitello alla milanese con spinaci, maionese allo zafferano e chips di patata |  | 42.00 |

Vini al bicchiere

Bianco

Pinot Bianco 2022 DOC

10 cl 10.00

Pinot Bianco

Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino

Rosso

Prioria della Torre 2020 DOC

10 cl 9.00

Merlot e Cabernet Franc

Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, 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.

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.