

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
01.06.2026 – 13.06.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Spaccatelli trafilati al bronzo alla crudaiola, zucchine, basilico, formaggio
Tagliatelle al vero ragù di manzo alla bolognese

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Filetto di maiale arrosto, lattughino glassato all'aceto balsamico e gallette di polenta
Noci di capesante in crosta di erbe, bietole saltate e riso Venere

* * *

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
Zuppa fredda, "Salmorejo" ai lamponi con crudo di ricciola		19.00 25.00


prosegue con gusto...

Spaccatelli trafilati al bronzo alla crudaiola, zucchine, basilico, formaggio	 	19.00 25.00
Tagliatelle al vero ragù di manzo alla bolognese		21.00 27.00
Calamarata trafilata al bronzo con sugo di polpo alla Luciana, pomodoro, capperi		26.00

divaga con squisiti sapori...

Filetto di maiale arrosto, lattughino glassato all'aceto balsamico e gallette di polenta		39.00
Noci di capesante in crosta di erbe, bietole saltate e riso Venere		43.00
Entrecôte di manzo saltata, purea di piselli e crocchette di patata		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
01.06.2026 – 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, burro e salvia		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.