

# Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
15.06.2026 – 27.06.2026

Misticanza dell'orto  
oppure  
Zuppa del giorno

\* \* \*

**con primo piatto a scelta**

32.00

Risotto "San Massimo", aglio, olio, prezzemolo e cozze  
Fusilli trafileti al bronzo, salsiccia, peperoni e patate

oppure

**con secondo piatto a scelta**

42.00

Trancio di pesce spada in guazzetto di pomodorini e fregola sarda  
Fegato di vitello alla veneziana con purè di patate

\* \* \*

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  
15.06.2026 – 27.06.2026

Piccola  
porzione



## Chi ben comincia...

Crema di piselli profumata alla menta	  	14.00
Avocado toast con uovo poché		21.00
Tartare di salmone, pesca e burrata		19.00 25.00


## prosegue con gusto...

Risotto "San Massimo", aglio, olio, prezzemolo e cozze		21.00 27.00
Fusilli trafilati al bronzo, salsiccia, peperoni e patate		19.00 25.00
Trofie al pesto di basilico		25.00

## divaga con squisiti sapori...

Trancio di pesce spada in guazzetto di pomodorini e fregola sarda		43.00
Fegato di vitello alla veneziana con purè di patate		39.00
Coniglio arrosto, funghi cardoncelli e millefoglie di patate		39.00

## 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  
15.06.2026 – 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, servita 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 Ananas e Cocco	   *	8.20
Squisito tortino vegano di un morbido biscotto con ananas, cocco e un rinfrescante inserto tropicale. Il tutto adagiato su un croccante di cioccolato e nocciole. Una creazione vegana senza lattosio e senza farina di frumento.		
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.