

Create il menu per i vostri ospiti

Vi invitiamo a sfogliare le prossime pagine e ad abbinare i piatti,
da tre a cinque portate, a vostra scelta!

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

*Please choose and combine your favourite dishes, from three to five courses, as you prefer!
Starting from 6 persons, the chosen menu applies to all diners.*

Menu di tre portate con

76.-

- Amuse-bouche
- Antipasto o Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Three courses menu, with amuse-bouche, Antipasto or Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di quattro portate con

88.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Four courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di cinque portate con

98.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Risotto
- Pasta
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Five courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Risotto, Pasta, dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Formaggi come portata supplementare

+ 14.-

Formaggi ticinesi con pane rustico
*Cheese as additional course
Ticino cheeses with rustico bread*

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_MenuBanchetti_2024_01_02_03_DEF.docx

Pagina 1 di 3



RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO

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

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

Antipasti e zuppe

- Salmone marinato alla barbabietola** e salsa alla panna acida e aneto sf
With beetroot marinated salmon, sour cream and dill sauce
- Hummus di ceci**, verdure in agrodolce e crumble di olive taggiasche ✓ sl
Chickpea hummus, vegetables in sweet and sour, Taggiasca olive crumble
- Scaloppa di foie gras**, spinacino, nocciole e briocche tostata al burro
Foie gras escalope, baby spinach, hazelnuts and butter-toasted brioche
- Crema di carote**, mango e zenzero ✓ sf
Carrot cream soup with mango and ginger

Primi: Paste e risotti

- Risotto Carnaroli** "Acqua & Sole", carciofi e Provola di bufala affumicata ✓ sf
Carnaroli risotto "Acqua & Sole", artichokes and smoked buffalo Provola cheese
- Maccheroncelli al ragù di scottona** e cime di rapa sl
Maccheroncelli pasta with scottona ragout and turnip greens
- Mezzelune di pasta fresca** ripiene di ricotta e spinaci, saltati con burro e mandorle ✓
Fresh pasta filled with ricotta and spinach, sautéed with butter and almonds
- Spaccatelli trafilati al bronzo**, crema di broccoli, acciughe del Cantabrico e tarallo
Bronze-drawn spaccatelli pasta, broccoli cream, Cantabrian anchovies and tarallo
- Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce. ✓
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

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_MenuBanchetti_2024_01_02_03_DEF.docx

Pagina 2 di 3

MEMBER
LOCALI STORICI D'ITALIA
HISTORICAL SITES OF ITALY
Caffè, ristoranti, hotels

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



A partire da 6 persone il menu scelto vale per tutti i commensali.
Starting from 6 persons the chosen menu applies to all diners.

Pesci e carni

- Filetto di rombo**, verdure e patate in salsa allo zafferano e burro d'alpe sf
Turbot fillet, vegetables and potatoes in saffron sauce and alp butter
- Branzino croccante**, purè di patate al rafano e carciofi saltati sf
Crispy sea bass, mashed potatoes with horseradish and sautéed artichokes
- Guancetta di manzo cotta lentamente**, polenta taragna e cavolo nero sf
Slowly cooked beef cheek, polenta taragna and black cabbage
- Lombatina di vitello in crosta di erbe**, patate confit e verdure verdi sf
Veal loin in a herb crust, confit potatoes and green vegetables

Dolci e formaggi

- Tartelette con frutta Al Porto**
Al Porto tartelette with fruits
- Tiramisù classico** al bicchiere
Classic tiramisu served in a glass
- Panna cotta allo zafferano**, arancia candita e cioccolato sf
Panna cotta with saffron, candied orange and chocolate
- Desiderio** al cioccolato Al Porto
Al Porto Chocolate Desiderio
- Selezione di frutta fresca di stagione** ✔ sg/sl
Fresh seasonal fruit selection
- Formaggi ticinesi** con pane rustico
Ticino cheeses with rustico bread
- Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.** ✔
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

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_MenuBanchetti_2024_01_02_03_DEF.docx
Pagina 3 di 3