

## 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 brioches 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