

## 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, Formaggi ticinesi con pane rustico**

+ 14.-

*Cheese as additional course, Ticino cheeses with rustico bread*



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

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\_2025\_01\_02\_03\_DEF.docx

Pagina 1 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.*

## Antipasti e zuppe

**Salmone marinato alla barbabietola** e salsa alla panna acida e aneto  
*With beetroot marinated salmon, sour cream and dill sauce*



**Hummus di ceci**, verdure in agrodolce e crumble di olive taggiasche  
*Chickpea hummus, vegetables in sweet and sour, Taggiasca olive crumble*



**Scaloppa di foie gras**, spinacino, nocciole e brioche tostata al burro  
*Foie gras escalope, baby spinach, hazelnuts and butter-toasted brioche*

**Crema di carote**, mango e zenzero  
*Carrot cream soup with mango and ginger*



## Primi: Paste e risotti

**Risotto Carnaroli** "Acqua & Sole", carciofi e Provola di bufala affumicata  
*Carnaroli risotto "Acqua & Sole", artichokes and smoked buffalo Provola cheese*



**Maccheroncelli al ragù di scottona** e cime di rapa  
*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 trafileti al bronzo**, crema di broccoli, acciughe del Cantabrico e tarallo  
*Bronze-drawn spaccatelli pasta, broccoli cream, Cantabrian anchovies and tarallo*



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

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\_2025\_01\_02\_03\_DEF.docx

Pagina 2 di 3

**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  
*Turbot fillet, vegetables and potatoes in saffron sauce and alp butter*



**Branzino croccante**, purè di patate al rafano e carciofi saltati  
*Crispy sea bass, mashed potatoes with horseradish and sautéed artichokes*



**Guancetta di manzo cotta lentamente**, polenta taragna e cavolo nero  
*Slowly cooked beef cheek, polenta taragna and black cabbage*



**Lombatina di vitello in crosta di erbe**, patate confit e verdure verdi  
*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  
*Panna cotta with saffron, candied orange and chocolate*



**Desiderio** al cioccolato Al Porto  
*Al Porto Chocolate Desiderio*

**Selezione di frutta fresca di stagione**  
*Fresh seasonal fruit selection*



**Formaggi ticinesi** con pane rustico  
*Ticino cheeses with rustico bread*



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

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\_2025\_01\_02\_03\_DEF.docx

Pagina 3 di 3