

EVENT PLANNING, VERNISSAGE, RESTAURANT, VINERIA TICINESE, FISH MARKET, BRACERIA ELVETICA, BAKERY & CAFFÈ

La Corte dei Sapori nasce dalla passione diventata negli anni una grande professione per la gastronomia e la ristorazione.

Corte dei Sapori è un progetto nato al Quartiere Maghetti nel 2018 con l'inaugurazione della Braceria Elvetica. Una boutique della carne elvetica di prima scelta. Il progetto si amplia con l'apertura del Wine Bar "Vineria Ticinese" nel 2020. Una grande cantina di Vini, attentamente selezionati, del territori e internazionali da gustare con ottimi prodotti di salumeria e caseari nostrani svizzeri.

Il progetto della Corte dei Sapori si concluderà nel 2021 con l'apertura della Pescheria con cucina: il "Pesce Pazzo". Un locale ideale per acquistare il pesce fresco, come negli antichi mercati del pesce in riva al mare, oppure per chi ama la cucina marinara, potrà



comodamente gustare le specialità di mare nella nostra terrazza. Ma non finisce qui, la Corte dei Sapori ha in serbo un'ultima bomboniera di sapori con "Latte Macchiato" un Bakery Caffè all'italiana. Prodotti da forno artigianali e squisita caffetteria dai mille gusti e sapori.

La Corte dei Sapori è un punto di ritrovo per gli amanti della carne svizzera di qualità, per gli amanti del buon bere con vini di selezione e di eccellente qualità, per gli amanti del Sweet Bar con un forno di dolcezze e squisiti prodotti di caffetteria innovativi e originali, per gli amanti dei prodotti di mare da acquistare o gustare in loco, un Fish Market con cucina a vista.

Il progetto della Corte dei Sapori è di trasformare il Quartiere Maghetti, nel cuore di Lugano, in un'isola innovativa e futuristica non solo per il

settore della ristorazione ma anche come "event planning", vernissage e altro ancora.

Rimani sintonizzato sui nostri canali social per scoprire le novità che giorno dopo giorno costruiscono il nostro futuro. Un grande progetto per grandi persone che vogliono ogni giorno qualità, servizio e cortesia.

La Corte dei Sapori



ANDANDO PER MARE . . .



Se vai a pesca con una canna da pesca e un amo, sei un pescatore. Un pescatore può pescare seduto sul molo oppure in alto mare, o su una barca in mezzo ad un lago. Talvolta i pescatori rilasciano il pesce che hanno appena pescato, a volte lo portano a casa per cuocerlo sulla griglia.

I pescatori sono creature affascinanti: sono capaci di stare ore in silenzio davanti alla loro canna, tenendola in mano con dolcezza ma tirando con decisione non appena si accorgono che qualcosa ha abboccato. C'è della poesia in ognuno di loro.

*I pescatori sanno che il mare è pericoloso e le tempeste terribili, ma non hanno mai considerato questi pericoli ragioni sufficienti per rimanere a terra.
(Vincent van Gogh)*



PESCE PAZZO

PESCHERIA CON CUCINA
QUARTIERE MAGHETTI
6900 LUGANO

TEL. +41 (0)91 921 26 03

INFO@PESCEPAZZOLUGANO.CH



I CRUDI

del pesce parvo

ASTICE FRESCO	9.50 L'ETTO
SCAMPI MEDIUM	14.50 L'ETTO
SCAMPI MAXI	19.50 L'ETTO
GAMBERI ROSSI DI MEDI	17.50 L'ETTO
GAMBERI ROSSI DI MAX	19.50 L'ETTO



MALOSSOL ROYAL PREMIUM

10 G.	29.50
20 G.	59.50
30 G.	84.50



I NOSTRI PLATEAU

PLATEAU N. 1

95.00

SASHIMI DI TONNO E SALMONE
N.4 GAMBERI ROSSI
N. 4 SCAMPI
N. 4 OSTRICHE FIN DE CLAIRE

PLATEAU N. 2

120.00

SASHIMI DI TONNO E SALMONE
N.4 GAMBERI ROSSI
N. 4 SCAMPI
N. 4 OSTRICHE FIN DE CLAIRE
N. 4 TARTUFI

PLATEAU N. 3

210.00

SASHIMI DI TONNO E SALMONE
N.6 GAMBERI ROSSI
N. 4 SCAMPI
N. 4 OSTRICHE FIN DE CLAIRE
M.4 TARTUFI
N.4 FASOLARE
ASTICE AL VAPORE

LE FRITTURE

LA PARANZA	24.50
ALICI	16.50
POLENTA CROCCANTE, BACCALA' MANTECATO E CAVIALE	29.50
GAMBERI E CALAMARI E TRIGLIE	28.50
FISH AND CHIPS	24.50

LE TARTARE & Carpacci

	100 G.	200 G.
TONNO, BURRATINA, SALSA AVOCADO	16.50	29.50
SALMONE CON LE SUE UOVA, SALSA AL MANGO	16.50	29.50
OMBRINA, CREMA POMODORO, MENTA E CAVIALE DI LIMONE	18.50	31.50
CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA AI PROFUMI MEDITERRANEI		36.50

LE PASTE DEL MARINAI

SPAGHETTO ALLE VONGOLE CON BOTTARGA	25.50
SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE	23.50
RISOTTO CON RICOTTA DI BUFALA, GAMBERI ROSSI, CREMA DI TARTUFO	35.50
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POLPA DI RICCI E BOTTARGA	29.50



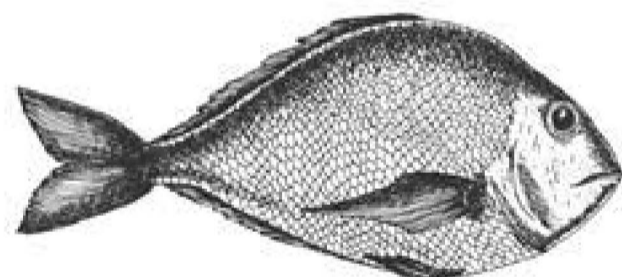
SPECIALITÀ IN CASSERUOLA



COZZE ALLA MARINARA	14.50
MOSCARDINO AFFOGATO AL POMODORO	21.50
BACCALA' IN CASSERUOLA	24.50
SOUTE' MISTO DELLA CASA	32.50

i Secondi

POLPO ARROSTO	24.50
TATAKI DI TONNO	26.50
SALMONE ALLA PIASTRA	21.50
SEPIE SCOTTATE	32.50
PESCATO AL PESO DALLA VETRINA	S.D.



Le insalate

POLPO E PATATE	16.50
CLASSICA DI MARE	19.50
PESCATRICE ALLA CATALANA CON VERDURINE DI STAGIONE	25.50
BACCALA' SFOGLIATO, SONCINO, FINOCCHI E NOCI	21.50
TARTARE DI SALMONE, LATTUGHINO, CREMA AVOCADO, POMODORINI	21.50

CONTORNI

INSALATA VERDE	5.00
INSALATA MISTA	5.00
VERDURE GRIGLIATE	5.00
VERDURE SALTATE	5.00
PATATINE FRITTE	5.00

Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze** alimentari. Infine se desidera conoscere la provenienza del nostro pesce puo' consultare la lista esposta oppure puo' richiederla ai nostri collaboratori di sala. - **Pesce Pazzo**



Bollicine

Castello di Cantone Blanc de Blancs <i>Castello di Cantone, Capolago</i>	90.-
Prosecco Gujot Extra Dry Doc Glera <i>Drusian, Bigolino di Valdobbiadene, Treviso</i>	40.-
Bellavista Alma Gran Cuvèe Brut Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	75.-
Bellavista Alma non dosato Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	80.-
Bellavista Tatto alla scala brut Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	85.-
Bellavista Rosè Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	110.-
Cà del Bosco, Cuvèe Prestige Franciacorta Brut Docg <i>Cà del Bosco, Erbusco, Brescia</i>	80.-

Champagne

Laurent Perrier Cuvèe Brut <i>Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne</i>	110.-
Bollinger Special Cuvèe Brut <i>Bollinger, Ay</i>	130.-
Laurent Perrier Cuvèe Rosè Brut <i>Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne</i>	185.-

Bianchi Svizzera

Roncaia bianco <i>Vinattieri Ligornetto</i>	42.-
Vinattieri Bianco del Ticino <i>Vinattieri, Ligornetto</i>	54.-
Super B Bianco Ticino <i>Ronchi Biagi, Cadenazzo</i>	42.-
Sanzeno Sauvignon <i>Tamborini Vini, Lamone</i>	48.-
Antp Bianco <i>Castello di Cantone, Capolago</i>	42.-
Fiore di Chiara <i>Paolo Basso, Mendrisio</i>	54.-
Contrada Bianco del Ticino Doc <i>Brivio Vini, Mendrisio</i>	38.-

Bianchi Italia

Falanghina del Taburno Doc <i>La Fortezza, Benevento</i>	38.-
Gewürtztraminer Doc <i>Hofstätter, Trentino</i>	42.-
Pinot Grigio Doc <i>Jermann, Villanova, Gorizia</i>	50.-
Planeta Chardonnay <i>Planeta Vini, Palermo</i>	48.-
Vintage Tunina <i>Jermann, Villanova, Gorizia</i>	115.-
Sauvignon Sanct Valentin <i>St. Michael-Eppan, Appiano sulla Strada del Vino</i>	68.-
Pinot Bianco Sanct Valentin <i>St. Michael-Eppan, Appiano sulla Strada del Vino</i>	68.-
Marina Cvetic Riserva Doc Trebbiano d'Abruzzo <i>Az. Masciarelli, San Martino sulla Marrucchina</i>	70.-
Cervaro della Sala <i>Tenuta Antinori, Bolgheri</i>	98.-
Conte della Vipera <i>Tenuta Antinori, Bolgheri</i>	55.-
Lugana Dop Alto Mincio <i>Ottella Peschiera del Garda</i>	42.-
Costamolino Sardegna Doc <i>Argiolas Cagliari</i>	38.-
Vinnae Ribolla Igt <i>Jermann, Gorizia</i>	50.-
Blangè Langhe Doc <i>Cerreto Alba</i>	45.-
Friulano Doc <i>Livio Felluga, Udine</i>	58.-

Bianchi Francia

Grand Ardeche <i>Louis Latour, Beaune, Côte-D'Or</i>	38.-
Puilly fume Baron de Ladoucette	87.-

Rosati

Scalabrone <i>Tenuta Antinori, Bolgheri, Toscana</i>	42.-
Le Rose di Chiara <i>Paolo Basso, Mendrisio</i>	50.-
Rosato rovere <i>Brivio Vini, Mendrisio</i>	60.-

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse