

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

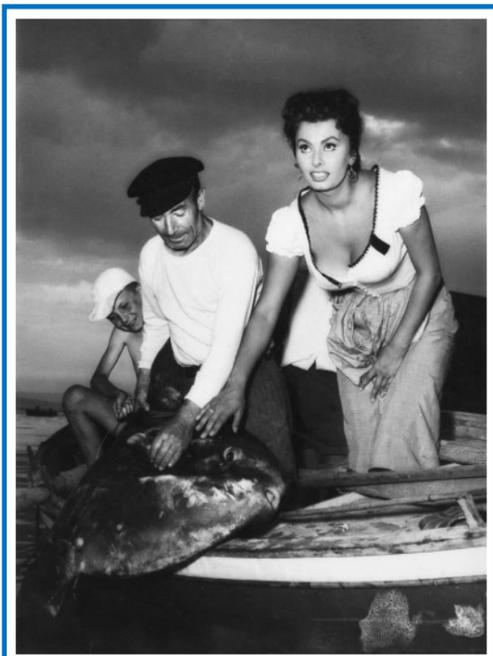
settore della ristorazione ma anche come "event planning", vernissage e altro ancora.

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 pericolosi 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



COMPONI IL TUO PLATEAU

I CROSTACEI

ASTICE FRESCO	11.50	L'ETTO
SCAMPI	15.50	L'ETTO
GAMBERI ROSSI	15.50	L'ETTO



MALOSSOL ROYAL PREMIUM

10 G.	32.50
20 G.	59.50
30 G.	89.50



OSTRICHE

OSTRICHE FIN DE CLAIRE	4.80	CAD.
OSTRICHE GILLARDEAU	6.50	CAD.



MIX CRUDITE'

36.50

N.2 GAMBERI ROSSI
N. 1 SCAMPO
N. 1 OSTRICA FIN DE CLAIRE
M.1 TARTARE DI TONNO

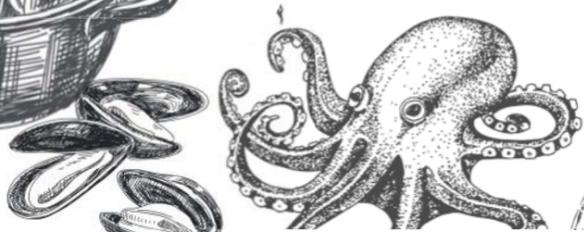
SPECIALITÀ IN CASSERUOLA

SOUTE' MISTO DI COZZE E VONGOLE	34.50
COZZE ALLA MARINARA	19.50
MOSCARDINO DEL MEDITERRANEO AL POMODORO	27.50



LE TARTARE & Carpacci

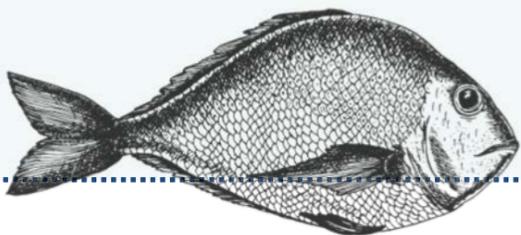
TONNO, BURRATINA	23.50
SALMONE CON LE SUE UOVA	25.50
TARTARE DI BRANZINO	24.50



GRAN FRITTO

del *Pescatore*

GAMBERI, CALAMARI, TRIGLIE E VERDURE FRESCHE
34.50



LE FRITTURE

LA PARANZA S.D.

29.50

ALICI S.D.

18.50

LE PASTE DEL MARINAI

Scialatiello

“PESCE PAZZO”

SCAMPI DI GALLIPOLI, GAMBERI ROSSI,
FRUTTI I MARE SELEZIONATI IN SALSA SANMARZANO

36.50

SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI
E BOTTARGA DI MUGGINE

28.50

MEZZO PACCHERO DEL MARINAIO
CALAMARI, OLIVE E POMODORINI

24.50

PACCHERO FRESCO AL RAGU' DI MARE

21.50

i Secondi

POLPO ARROSTO

28.50

TATAKI DI TONNO

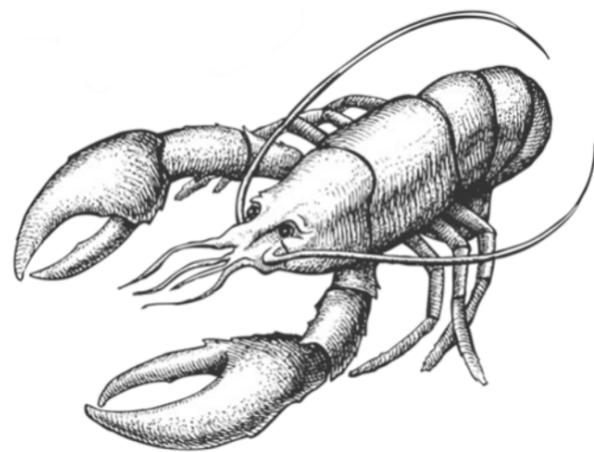
26.50

SALMONE ALLA PIASTRA

28.50

PESCATO AL PESO DALLA VETRINA

S.D.



Le insalate

GAMBERI ALLA CATALANA CON VERDURE
DI STAGIONE E SALSA DI SOIA

32.50

CLASSICA DI MARE

24.50

POLPO E PATATE

21.50

CAESAR DI PESCE

21.50

INSALATA, TONNO FRESCO IN OLIO COTTURA, UOVA, CROSTINI

Contorni

INSALATA VERDE

5.00

INSALATA MISTA

5.00

VERDURE GRIGLIATE

5.50

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

Prosecco Gujot Extra Dry Doc <i>Drusian, Bigolino di Valdobbiadene, Treviso</i>	40.-
Bellavista Alma Gran Cuvèe Franciacorta Brut Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	75.-
Cà del Bosco, Cuvèe Prestige Franciacorta Brut Docg <i>Cà del Bosco, Erbusco, Brescia</i>	80.-
Bellavista Alma non dosato Franciacorta Brut Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	85.-
Castello di Cantone Blanc de Blancs <i>Castello di Cantone, Capolago</i>	90.-
Bellavista Tatto alla scala Franciacorta Brut Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	100.-
Bellavista Rosè Franciacorta Brut Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	115.-
Bellavista Satèn Franciacorta Brut Docg <i>Bellavista, Erbusco, Brescia</i>	115.-

Champagne

Laurent Perrier Cuvèe Brut <i>Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne</i>	110.-
Bollinger Special Cuvèe Brut <i>Bollinger, Ay</i>	145.-
Laurent Perrier Cuvèe Rosè Brut <i>Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne</i>	185.-
Ruinard Blanc de Blanc <i>Az. Ruinart, Reims</i>	195.-
Ruinard Rosè Brut <i>Az. Ruinart, Reims</i>	195.-

Bianchi Svizzera

Contrada Ticino Doc (Merlot) <i>Brivio Vini, Mendrisio</i>	42.-
Super B Ticino Doc (Merlot, chardonnay) <i>Ronchi Biagi, Cadenazzo</i>	42.-
Muller-Thurgau, Thurgau Aoc <i>Michael Broger, Ottoberg, Turgovia</i>	48.-
Roncaia Ticino Doc (Merlot) <i>Vinattieri Ligornetto</i>	48.-
Sanzeno Sauvignon Ticino Doc <i>Tamborini Vini, Lamone</i>	48.-
Fiore di Chiara Ticino Doc (Chardonnay, Sauvignon, Merlot) <i>Paolo Basso, Mendrisio</i>	48.-
Vinattieri Ticino Doc (Chardonnay, Sauvignon) <i>Vinattieri, Ligornetto</i>	55.-
Galanthus Ticino Doc (Merlot) <i>Castello di Cantone, Capolago</i>	55.-
Bianco Rovere Ticino Doc (Merlot) <i>Brivio Vini, Mendrisio</i>	65.-
Gran Segreto Ticino Doc (Chardonnay) <i>Valsangiacomo, Mendrisio</i>	85.-

Bianchi Italia

Falaghina del Taburno Doc <i>La Fortezza, Benevento</i>	38.-
Costamolino Vermentino di Sardegna Doc <i>Argiolas Cagliari</i>	38.-
Colbaracca Soave Docg <i>Masi, Sant'Ambrogio di Valpolicella</i>	38.-
Lugana Dop <i>Ottella Peschiera del Garda</i>	42.-
Gewürtztraminer Doc <i>Hofstätter, Trentino</i>	45.-
Sharis Friuli Doc (Ribolla gialla, chardonnay) <i>Livio Felluga, Udine</i>	48.-
Blangè Langhe Doc (Arnaïs) <i>Cerreto Alba</i>	48.-
Pinot Grigio Doc <i>Jermann, Villanova, Gorizia</i>	50.-
Conte della Vipera Umbria IGT (Sauvignon, Semillon) <i>Tenuta Antinori, Bolgheri</i>	55.-
Friulano Doc <i>Livio Felluga, Udine</i>	55.-
Planeta Chardonnay Sicilia Doc <i>Planeta Vini, Palermo</i>	70.-
Marina Cvetic Riserva Trebbiano d'Abruzzo Doc <i>Az. Masciarelli, San Martino sulla Marrucchina</i>	70.-
Sanct Valentin Alto Adige Doc (Sauvignon) <i>St. Michael-Eppan, Appiano sulla Strada del Vino</i>	72.-
Sanct Valentin Alto Adige Doc (Pinot Grigio) <i>St. Michael-Eppan, Appiano sulla Strada del Vino</i>	72.-
Vintage Tunina Friuli Igt <i>(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia)</i> <i>Jermann, Villanova, Gorizia</i>	115.-

Bianchi Francia

Grand Ardeche (Chardonnay) <i>Louis Latour, Beaune, Côte-D'Or</i>	40.-
Pouilly Fumè (Sauvignon) <i>Baron De Ladoucette, Pouilly</i>	90.-

Rosati

Scalabrone Bolgheri Doc (Cabernet, Merlot, Syrah) <i>Tenuta Antinori, Bolgheri, Toscana</i>	42.-
Le Rose di Chiara Ticino Doc (Merlot) <i>Paolo Basso, Mendrisio</i>	50.-
Rosato Rovere Ticino Doc (Merlot) <i>Brivio Vini, Mendrisio</i>	60.-

Iva e tasse di servizio incluse