

ENJOY THE BEST OF SIMPLICITY

*AT THE OSTERIA TICINO
FROM KETTY & TOMMY*

DEAR CUSTOMERS,

OUR MENU CARD IS THE RESULT OF A CONTINUOUS SEARCH OF OURS
CHEF ANDREA D'ANNA
TOGETHER WITH HIS COOKING TEAM.

WE OFFER A SIMPLE BUT CREATIVE CUISINE, WHICH RESPECTS THE SEASONALITY
AND THE PRODUCTS OF THE TERRITORY, FROM THE NOBLEST TO THE MOST
COMMON.

WE LOVE TO ALWAYS QUESTION OURSELVES, CREATE AND EXPERIMENT TO FIND
THE RIGHT BALANCE IN EVERY PREPARATION.

THE RECIPE OF OUR PIZZA IS A FAMILY SECRET:
THE DOUGH IS CURED AND LEFT TO REST FOR 48 HOURS SO THAT IT BECOMES
SOFTER, MORE DIGESTIBLE AND CRISPIER, EVEN IN ITS VERSION WITH
ACTIVATED VEGETABLE CHARCOAL.

KETTY, TOMMY AND EVERYTHING AND THE SERVICE TEAM, ARE HAPPY TO BE AT
YOUR DISPOSAL FOR APERITIFS, BANQUETS WITH PERSONALIZED MENUS.

BUON APPETITO

KETTY, TOMMY & TEAM



Gault & Millau

PER INFORMAZIONI NON ESITATE A CONTATTARCI
TEL.: 091/ 791 35 81 WWW.OSTERIA-TICINO.CH

*"WE PROPOSE A PATH,
TO FEED YOUR CURIOSITY ...
IT IS NOT A LIST OF DISHES, BUT THE STORY OF A PASSION
AND A CONTINUOUS RESEARCH THAT WE WOULD LIKE TO SHARE
WITH YOU..."*

Chef Andrea D'Anna

TASTING MENU

MENU DÉGUSTATION

FOR THE ENTIRE TABLE WITHOUT CHANGES
POUR TOUTE LA TABLE SANS MODIFICATIONS

... WATER AND EARTH ...

GREETING FROM THE KITCHEN

SALUT DE LA CUISINE

KNIFE-CUT BEEF FILLET TARTARE,
TRUFFLE MAYONNAISE & PIEDMONTESE HAZELNUTS.

TARTARE DE FILET DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, MAYONNAISE À LA TRUFFE ET NOISETTES DU PIÉMONT.

EGG 63°, SOFT POLENTA,
ROBIOLA MOUSSE & BLACK TRUFFLE FLAKES

ŒUF 63°, POLENTA MOLLE, MOUSSE DE ROBIOLA ET FLOCONS DE TRUFFE NOIRE.

"BUCKWHEAT TORTELLONI THAT THINK THEY ARE PIZZOCCHERI."
STUFFED WITH POTATOES, SAVOY CABBAGE, RIBS AND BITTO FONDUE.

*"DES TORTELLONI DE SARRASIN QUI SE PRENNENT POUR DES PIZZOCCHERI,
FARCIS DE POMMES DE TERRE, DE CHOU DE SAVOIE, DE CÔTES ET DE FONDUE BITTO.*

CBT VEAL CHEEK, CELERIAC PUREE & GRILLED PUMPKIN

JOUE DE VEAU CBT, PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET POTIRON GRILLÉ

WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH CHESTNUTS WITH VANILLA ICE CREAM

BROWNIE CHAUD AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS AVEC GLACE À LA VANILLE

95,- CHF P.P.

WINE & DINE

EACH COURSE ACCOMPANIED BY A GLASS OF WINE

CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE VIN

39,- CHF P.P



Gault&Millau

OUR PROPOSALS

ANTIPASTI

- VIGEZZO VALLEY RAW HAM & CHARCOAL PIZZA 19,-
PIZZA AU JAMBON CRU DE LA VALLÉE DE VIGEZZO ET AU CHARBON DE BOIS
- HOMEGROWN SALAMIS AND VEGETABLE GIARDINIERA 10,50
SALAMETTO NOSTRANO ET GIARDINIERA DE LEGUMES
- KNIFE-CUT BEEF FILLET TARTARE, 25.-/33.-
TRUFFLE MAYONNAISE & PIEDMONTESE HAZELNUTS.
TARTARE DE FILET DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, MAYONNAISE À LA TRUFFE ET NOISETTES DU PIÉMONT.
- ESCALOPE OF FOIE GRAS 'ROUGIE' ON PAN BRIOCHE CROSTONE, 29.-
CAMELISED CHESTNUTS AND QUINCE MUSTARD.
*ESCALOPE DE FOIE GRAS "ROUGIE" SUR CROSTONE BRIOCHÉE,
MARRONS CARAMÉLISÉS ET MOUTARDE DE COING.*
RECOMMENDED WINE PAIRING:
ACCORD METS-VINS RECOMMANDÉ :
PASSITO DI NOTO PLANETA DOC 5CL/11.-
- AMBERJACK TARTARE WITH PINK GRAPEFRUIT, 21.-
BLACK CABBAGE AND THYME CRACKERS
TARTARE DE SÉRIOLE AU PAMPLEMOUSSE ROSE, CHOU FRIES & CRACKERS AU THYM
- ✓ EGG 63°, SOFT POLENTA, 25.-
ROBIOLA MOUSSE & BLACK TRUFFLE FLAKES
ŒUF 63°, POLENTA MOLLE, MOUSSE DE ROBIOLA ET FLOCONS DE TRUFFE NOIRE.
- ✓ FOCACCIA WITH ROSEMARY, SOFT GORGONZOLA, 19.-
HOKKAIDO PUMPKIN PUREE,
FOCACCIA AU ROMARIN, GORGONZOLA DOUX, PURÉE DE POTIRON D'HOKKAIDO
- ✓ SALAD OF CARDONCELLI, ROCKET, WILLIAMS PEARS & PECANS 15.-
SALADE DE CARDONCELLI, ROQUETTE, POIRES WILLIAMS ET NOIX DE PÉCAN
- ✓ SALAD 6612 WINTER EDITION 18,-
MIXED SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA,
SPROUTS, MIXED MUSHROOMS, BERRIES MARINATED WITH RASPBERRY DRESSING
*6612 LAITUE, FEUILLES DE LAITUE MÉLANGÉES, MOZZARELLA DE BUFFLONNE,
VARIATIONS, GERMES, BAIES, CHAMPIGNONS MÉLANGÉS
MARINÉES AVEC UNE VINAIGRETTE MAISON AUX FRAMBOISES*
OPTIONALLY WITH KING PRAWNS 27,-
ÉVENTUELLEMENT AVEC DES GAMBAS



WE RECOMMEND TO ACCOMPANY OUR STARTERS
NOUS RECOMMANDONS D'ACCOMPAGNER NOS ENTRÉES

- ✓ PIZZA STUZZICO WITH ROSEMARY-FLAVOURED SALT & OLIVE OIL EXTRA VERGIN 10,50
SAVOUREUSE PIZZA AVEC DU SEL AROMATISÉ AU ROMARIN ET HUILE EVO

KETTY RECOMMENDS YOU:

OUR DELICIOUS PLATTERS OF MIXED COLD CUTS & PIZZA BREAD
NOS DÉLICIEUX PLATEAUX DE CHARCUTERIE ET PIZZA STUZZICO
S- 21,- /M- 31,-/L- 41,-

OPTIONALLY WITH SELECTION OF CHEESES +13,-/+19,-
EN OPTION AVEC SÉLECTION DE FROMAGES

✓ *DISHES THAT CAN ALSO BE PREPARED IN A VEGETARIAN VERSION
PLATS POUVANT ÉGALEMENT ÊTRE PRÉPARÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE*

P RIMI

- ✓ CREAMY GRAGNANO SPAGHETTONI WITH BLACK TRUFFLE 27.-/35.-
SPAGHETTONI CRÉMEUX DE GRAGNANO À LA TRUFFE NOIRE
- SPELT FUSILLONI WITH WILD BOAR RAGOUT 23.-/27.-
FUSILLONI D'ÉPEAUTRE AU RAGOÛT DE SANGLIER
- ✓ "BUCKWHEAT TORTELLONI THAT THINK THEY ARE PIZZOCCHERI." 23.-/27.-
STUFFED WITH POTATOES, SAVOY CABBAGE, RIBS AND BITTO FONDUE.
'DES TORTELLONI DE SARRASIN QUI SE PRENNENT POUR DES PIZZOCCHERI, FARCIS DE POMMES DE TERRE, DE CHOU DE SAVOIE, DE CÔTES ET DE FONDUE BITTO.
- ✓ RISOTTO CARNAROLI 'RISERVA' WITH BEETROOT & MUSSELS 23.-/27.-
RISOTTO CARNAROLI 'RISERVA' AU POTIRON, RISOTTO CARNAROLI 'RISERVA' AVEC BETTERAVES ET MOULES
- ✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY 33,-
SAFFRON RISOTTO & KING PRAWNS SERVED IN A CHEESE FORM "FRIULANO"
FLAMBED WITH THE SPECIAL HOUSE GRAPPA MADE OF AMERICAN GRAPES
RISOTTO FLAMBÉ DE KETTY & TOMMY
RISOTTO AU SAFRAN ET CREVETTES FLAMBÉ À LA GRAPPA DE LA MAISON DES RAISINS AMÉRICAINS
SOUS FORME DE FROMAGE "FRIULANO"



S ECONDI

- BEEF FILLET «CLASSIC» 45.-
CARAMELISED ONION, SEASONAL VEGETABLES & NEW POTATOES
FILET DE BŒUF 'CLASSIC'
OIGNON CARAMÉLISÉ, LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE NOUVELLES
- WE RECOMMEND THE FILET 'ALLA ROSSINI'
WITH ROASTED 'ROUGIE' FOIE GRAS ESCALOPE & BLACK TRUFFLE
NOUS RECOMMANDONS LE FILET 'ALLA ROSSINI'
AVEC ESCALOPE DE FOIE GRAS "ROUGIE" RÔTI ET TRUFFE NOIRE
- CBT VEAL CHEEK, CELERIAC PUREE & GRILLED PUMPKIN 45.-
JOUE DE VEAU CBT, PURÉE DE CÉLÉRI-RAVE ET POTIRON GRILLÉ
- RACK OF LAMB, POTATO GRATIN, 47.-
WILD BROCCOLI & MARSALA REDUCTION
CARRÉ D'AGNEAU, GRATIN DE POMMES DE TERRE, BROCOLIS SAUVAGES ET RÉDUCTION DE MARSALA
- FISH OF THE DAY -PRICE OF THE DAY-
POISSON DU JOUR - PRIX DU JOUR -



ON RESERVATION OUR - SUR RÉSERVATION. NOTRE
FOR 2 PERSONS (APPROX. 40 MIN.)

“CHATEAUBRIAND OSTERIA”

HEART OF 700GR GRILLED BEEF FILLET, OUTLINE OF THE DAY
BERNAISE & DEMIGLACE SAUCE

CHATEAUBRIAND OSTERIA
HEART OF 700GR GRILLED BEEF FILLET, APERÇU DE LA JOURNÉE
SAUCE BERNAISE ET DEMIGLACE

69,- P.P.

OPTIONALLY WITH FOIE GRAS ESCALOPES “ROSSINI-STYLE”

AU CHOIX AVEC DES ESCALOPES DE FOIE GRAS FAÇON ROSSINI

+15,- P.P.

**"YOU CANNOT THINK WELL,
LOVE WELL, SLEEP WELL
IF YOU DIDN'T EAT WELL "**
**«ON NE PEUT PAS BIEN PENSER, BIEN AIMER, BIEN DORMIR
SI VOUS NE MANGIEZ PAS BIEN "**
(VIRGINIA WOLF)

DOLCI

SELECTION OF CHEESES 13.-/19. -
SWITZERLAND & ITALY & FRANCE
SÉLECTION DE FROMAGES-SUISSE ET ITALIE

WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH CHESTNUTS WITH VANILLA ICE CREAM 13.-
BROWNIE CHAUD AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS AVEC GLACE À LA VANILLE

APPLE & CINNAMON BAVARIAN CREAM WITH WHITE CHOCOLATE CUSTARD 14.-
CRÈME BAVAROISE AUX POMMES ET À LA CANNELLE AVEC CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

TANGERINE TIRAMISU 12,-
TIRAMISU À LA MANDARINE

TOBLERONE HALF SPHERE, SALTED CARAMEL ICE CREAM AND ALMONDS 12.-
DEMI-SPHÈRE DE TOBLERONE, GLACE AU CARAMEL SALÉ ET AMANDES

RECOMMENDED PAIRING WITH OUR DESSERTS:
ACCORD RECOMMANDÉ AVEC NOS DESSERTS :

PASSITO DI PANTELLERIA NOTO PLANETA DOC 5CL/11.-
AMARETTO DI SARONNO 2CL/7,50