



4 LUOGHI MAGICI... UN'UNICA FILOSOFIA

4 MAGISCHE ORTE...
EINE EINZIGE PHILOSOPHIE

CUCINA CONTEMPORANEA,
INNOVATIVA, PIZZE GOURMET
CON GIARDINO

*ZEITGEMÄSSE, INNOVATIVE
KÜCHE GOURMET-PIZZAS
MIT GARTEN*



ALBERGO OSTERIA TICINO

VIA MURACCIO 20
6612 ASCONA
TEL: +41 91 791 35 81
INFO@OSTERIA-TICINO.CH
WWW.OSTERIA-TICINO.CH

SPECIALITÀ DI PESCE
DI LAGO & MARE CON
VISTA MOZZAFIATO

*FISCHSPEZIALITÄTEN AUS
SEE & MEER MIT
ATEMBERAUBENDER
AUSSICHT*



OSTERIA BOATO

VIALE LUNGOLAGO
6614 BRISSAGO
TEL: +41 91 780 99 22
INFO@OSTERIABOATO.CH
WWW.OSTERIABOATO.CH

LA DOLCE VITA IN ASCONA
"THE PLACE TO BE..." AMBIENTE
MEDITERRANEO PIATTI
AUTENTICI, APERITIVI, SFIZIOSE
PIZZE & DRINK MODERNI

*MEDITERRANES AMBIENTE
AUTHENTISCHE GERICHTE,
APERITIFS, KÖSTLICHE
PIZZAS & MODERNE DRINKS*



ALBERGO RISTORANTE
CARCANI

PIAZZA G. MOTTA 19
6612 ASCONA
TEL: +41 91 785 17 15
INFO@CARCANI.CH
WWW.CARCANI.CH

APERITIVI, SNACK PER IL GRANDE
E IL PICCOLO APPETITO, VINI
PREGIATI, DRINK ECCELLENTI ED
EVENTI DI MUSICA DAL VIVO

*APERITIVI, SNACKS FÜR DEN GROSSEN
UND KLEINEN HUNGER,
ERLESENE WEINE, EXZELLENT DRINKS,
UND LIVE-MUSIK-EVENTS.*



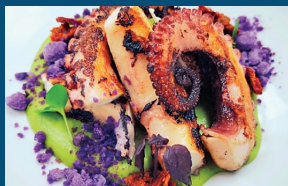
GATTO
WINE-BISTROT & MUSIC

VIA MURACCIO 21
6612 ASCONA
TEL: +41 91 792 17 19
GATTO@KETTY-TOMMY.CH
WWW.GATTO-ASCONA.CH

APPROFITTATE DELLE INCREDIBILI OFFERTE E PRENOTATE IL VOSTRO SOGGIORNO DIRETTAMENTE TRAMITE
IL NOSTRO SITO WEB O PRENOTATE UN TAVOLO E GODETEVI UN'INCREDIBILE ESPERIENZA CULINARIA.
VI ASPETTIAMO CON PIACERE!

*PROFITIEREN SIE VON UNGLAUBLICHEN ANGEBOTEN UND BUCHEN SIE IHR AUFENTHALT DIREKT ÜBER UNSERE WEBSEITE
ODER RESERVIEREN SIE EINEN TISCH UND GENIESSEN SIE EIN KULINARISCHES ERLEBNIS.
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!*

KETTY, TOMMY
& TEAM



SCANSIONA PER MAGGIORI DETTAGLI
SCANNE FÜR WEITERE DETAILS



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

GUSTARE IL MEGLIO DELLA SEMPLICITÀ

ALL' OSTERIA TICINO DA KETTY & TOMMY

CARI CLIENTI,

LA NOSTRA CARTA MENÙ È IL FRUTTO DI UNA RICERCA CONTINUA DEL NOSTRO
CHEF ANDREA D'ANNA
INSIEME AL SUO TEAM DI CUCINA.

VI PROPONIAMO UNA CUCINA SEMPLICE MA CREATIVA, CHE RISPETTA LA
STAGIONALITÀ E I PRODOTTI ANCHE DEL TERRITORIO, DA QUELLI PIÙ NOBILI A
QUELLI PIÙ COMUNI.

AMIAMO METTERCI SEMPRE IN DISCUSSIONE, CREARE E SPERIMENTARE PER
TROVARE I GIUSTI EQUILIBRI IN OGNI PREPARAZIONE.

LA RICETTA DELLA NOSTRA PIZZA È UN SEGRETO DI FAMIGLIA:
L'IMPASTO VIENE CURATO E LASCIATO RIPOSARE 48 ORE IN MODO CHE DIVENTI
PIÙ SOFFICE, DIGERIBILE E CROCCANTE, ANCHE NELLA SUA VERSIONE AL
CARBONE VEGETALE ATTIVO.

KETTY, TOMMY E TUTTO IL TEAM DI SERVIZIO, SONO VOLENTIERI A VOSTRA
COMPLETA DISPOSIZIONE PER APERITIVI, BANCHETTI CON MENU
PERSONALIZZATI.

VI AUGURIAMO BUON APPETITO

KETTY, TOMMY & TEAM



Gault&Millau

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

*“VI PROPONIAMO UN PERCORSO,
PER ALIMENTARE LA VOSTRA CURIOSITÀ...
NON È UNA LISTA DI PIATTI, MA IL RACCONTO DI UNA PASSIONE
E UNA RICERCA CONTINUA CHE VORREMMO CONDIVIDERE
CON VOI...”*

Chef Andrea D'Anna

MENÙ DEGUSTAZIONE

PER L'INTERO TAVOLO & SENZA CAMBIAMENTI
NUR FÜR DEN GANZEN TISCH OHNE ÄNDERUNGEN

...ACQUA & TERRA...

SALUTO DALLA CUCINA
GRUSS AUS DER KÜCHE

TARTARE DI MANZO, INSALATINA ASPARAGI & MANDORLE,
POMODORI CONFIT & SPUMA DI BURRATA
RINDERTATAR, SPARGEL-MANDEL-SALAT, CONFIERTE TOMATEN & BURRATA-MOUSSE

“CHEESE CAKE TICINESE”,
MOUSSE DI BOUCHON, PAN BRIOCHE E CHUTNEY DI POMODORO VERDE
“TESSINER KÄSEKUCHEN”, BOUCHON-MOUSSE, BRIOCHE-BROT UND CHUTNEY MIT GRÜNEN TOMATEN

RAVIOLINI DEL PLIN ALLE ERBETTE MANTECATI AL SUGO D'ARROSTO,
CIALDA DI SALVIA E PARMIGIANO
RAVIOLINI DEL PLIN MIT KRÄUTERN UND SAHNE MIT BRATENSAUCE, SALBEIWAFFEL UND PARMESAN

GUANCIA DI VITELLO A COTTURA LENTA, TOPINAMBUR & LE SUE CHIPS
LANGSAM GEGARTE KALBSBACKE, TOPINAMBUR & SEINE CHIPS

TIRAMISÙ “CHICCO DI CAFFÈ”
«KAFFEEBOHNEN – TIRAMISÙ»

89.- CHF P.P.

WINE & DINE
OGNI PORTATA ACCOMPAGNATA DA UN BICCHIERE DI VINO
JEDER GANG WIRD VON EINEM GLAS WEIN BEGLEITET
43.- CHF P.P.



Gault & Millau

LE NOSTRE PROPOSTE

ANTIPASTI

- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI & PIZZA STUZZICO AL CARBONE 19.-
FEINER ROHSCHINKEN PARMA 24 MONATE GEREIFT, FOCACCIA BROT "STUZZICO" MIT KOHLE-TEIG
- SALAMETTO NOSTRANO & GIARDINIERA DI VERDURE 10.50
EINHEIMISCHE-TESSINER-SALAMI & ESSIG-GEMÜSE
- TARTARE DI MANZO, INSALATINA ASPARAGI & MANDORLE, 27.-/39.-
POMODORI CONFIT & SPUMA DI BURRATA
RINDERTATAR, SPARGEL-MANDEL-SALAT, CONFIERTE TOMATEN & BURRATA-MOUSSE
- ✓ CREMA DI ASPARAGI, UOVO 63°, CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO 15.-
SPARGELCREME, EI 63°, PARMIGIANO REGGIANO CHIPS
- CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA, TAPENADE CON CARCIOFI, OLIO AL PREZZEMOLO 27.-
PURPUR-GARNELEN-CARPACCIO, TAPENADE MIT ARTISCHOCKEN, PETERSILIENÖL
- ✓ "CHEESE CAKE TICINESE", 23.-
MOUSSE DI BOUCHON, PAN BRIOCHE E CHUTNEY DI POMODORO VERDE
"TESSINER KÄSEKUCHEN", BOUCHON-MOUSSE, BRIOCHE-BROT UND CHUTNEY MIT GRÜNEN TOMATEN
- POLPETTE DI TONNO, MAIONESE AL WASABI, NERO DI SEPIA & KATSUOBUSHI 27.-
THUNFISCH-BÄLLCHEN, WASABI-MAYONNAISE, TINTENFISCHTINTE & KATSUOBUSHI
- ✓ FOCACCIA MEDITERRANEA, POMODORINI SEMI DRY, POLVERE DI CAPPERO, 21.-
CIPOLLA ROSSA E GRANA PADANO IN COTTURA
MEDITERRANE FOCACCIA MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, KAPERNPULVER, ROTEN ZWIEBELN & GRANA PADANO ÜBERBACKEN
- ✓ INSALATA 6612 18,-
FOGLIE DI INSALATE MISTE, MOZZARELLA DI BUFALA,
GERMOGLI, BACCHE, MARINATA CON DRESSING AI LAMPONI
*WINTERLICHER „6612“-SALAT
GEMISCHTE BLATTSALATE, BÜFFELMOZZARELLA, SPROSSEN, BEEREN, MARINIERT MIT HIMBEER-DRESSING*
- A SCELTA CON GAMBERONI ALLA PLANCIA 27.-
WAHLWEISE MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN

DA ACCOMPAGNARE AGLI ANTIPASTI VI CONSIGLIAMO
ZUR BEGLEITUNG UNSERER VORSPEISEN EMPFEHLEN WIR

- ✓ PIZZA STUZZICO CON SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO, & OLIO E.V.O 11.-
PIZZABROT MIT ROSMARIN AROMATISIERTEM SALZ, OLIVENÖL EXTRA VERGINE

KETTY VI CONSIGLIA

I NOSTRI SFIZIOSI TAGLIERI DI SALUMI MISTI & PIZZA STUZZICO
KETTY EMPFIEHLT UNSERE LECKEREN AUFSCHNITTE MIT PIZZA BROT
S- 23.- /M- 33.-/L- 43.-

A SCELTA CON SELEZIONE DEI NOSTRI FORMAGGI +13.-/+19.-
WAHLWEISE MIT KÄSE

- ✓ PIATTI CHE POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA
DIESE SPEISEN KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN

P RIMI

- ✓ TAGLIATELLE AL PESTO DI AGLIO ORSINO, 27.-
CRUMBLE DI PANE MAGGIA ALLE ACCIUGHE
TAGLIATELLE MIT BÄRLAUCHPESTO, SEMMELSTREUSEL MAGGIA MIT SARDELLEN
- ✓ GARGANELLI ALLA CARBONARA DI ASPARAGI & GAMBERONI 29.-
GARGANELLI-PASTA MIT SPARGEL & GARNELEN-CARBONARA
- ORECCHIETTE, RAGÙ DI SALSICCIA TICINESE, NDUJA BROCCOLI & FINOCCHIETTO 27.-
ORECCHIETTE, TESSINER WURSTRAGOUT, NDUJA LEICHT PIKANT, BROKKOLI & FENCHEL
- ✓ RAVIOLINI DEL PLIN ALLE ERBETTE MANTECATI AL SUGO D'ARROSTO, 29.-
CIALDA DI SALVIA E PARMIGIANO
RAVIOLINI DEL PLIN MIT KRÄUTERN UND SAHNE MIT BRATENSAUCE, SALBEIWAFFEL UND PARMESAN
- ✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY 35.-
ZAFFERANO & GAMBERONI 
MANTECATO & FLAMBATO CON GRAPPA DELLA CASA DI UVA AMERICANA
IN FORMA DI FORMAGGIO "MONTASIO" STAGIONATO
SAFRAN RISOTTO & RIESENGARNELEN IN DER KÄSE-FORM SERVIERT & FLAMBIERT MIT AMERICANA HAUSGRAPPA

S ECONDI

- PANCIA DI MAIALE CROCCANTE, PUREA DI PATATE VERZA IN AGRODOLCE 43.-
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH, SÜSS-SAURES KOHLKARTOFFELPÜREE
- CARRÉ D'AGNELLO, SCAROLA IN DUE CONSISTENZA, RIDUZIONE AL MIRTO 45.-
LAMMKARREE, ESCAROLE IN ZWEI KONSISTENZEN, MYRTENREDUKTION
- GUANCIA DI VITELLO A COTTURA LENTA, TOPINAMBUR & LE SUE CHIPS 47.-
LANGSAM GEGARTE KALBSBACKE, TOPINAMBUR & SEINE CHIPS 
- PESCATO DEL GIORNO DI LAGO O DI MARE -PREZZO DEL GIORNO-
TAGES-FISCH AUS DER SEE ODER DEM MEER -TAGESPREIS-

SENZA PRENOTAZIONE – OHNE RESERVIERUNG

"CHATEAUBRIAND OSTERIA"

CUORE DEL FILETTO DI MANZO 700GR AI FERRI,
CONTORNO DEL GIORNO

SALSA BERNAISE & DEMIGLACE

*HERZSTÜCK VOM RINDS-FILET 700GR VOM GRILL FÜR 2 PERSONEN
TAGES BEILAGEN, SAUCE BERNAISE & JUS*

69.- P.P.

A SCELTA CON SCALOPPA DI FOIE GRAS

WAHLWEISE MIT GEBRATENER FOIE GRAS

+15,-CHF P.P.

“NON SI PUÒ PENSARE BENE,
AMARE BENE, DORMIRE BENE
SE NON SI È MANGIATO BENE”

*"MAN KANN NICHT GUT DENKEN,
GUT LIEBEN, GUT SCHLAFEN,
WENN MAN NICHT GUT GEGESSEN HAT"*

(VIRGINIA WOLF)

DOLCI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI & ITALIANI 13.-/19.-
AUSWAHL VON SCHWEIZER & ITALIENISCHEM KÄSE

TIRAMISÙ “CHICCO DI CAFFÈ” 11.-
«KAFFEEBOHNEN – TIRAMISÙ»

BROWNIE TIEPIDO, SALSA AL CARMELLO SALATO & BACON CROCCANTE 13.- 
WARMER BROWNIE, GESALZENE KARAMELLSAUCE & KNUSPRIGER SPECK

BABÀ, CREMA CHANTILLY SIFONATA & FRAGOLE FRESCHE 12.-
BABÀ, GESAUGTE CHANTILLY-CREME UND FRISCHE ERDBEEREN

TARTE AU CITRON 12.- 
PASTA FROLLA, CREMA AL LIMONE & MERINGA FRANCESE
ERFRISCHENDEN HAUSGEMACHTES ZITRONEN-TARTE MIT SEINER CREME & FRANZÖSISCHE MERINGUE

ABBINAMENTO CONSIGLIATO CON I NOSTRI DOLCI:

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