# 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, exzellente 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

# Le nostre proposte con funghi porcini
## *Unsere Empfehlungen mit Steinpilzen*

Carpaccio di filetto di manzo
con funghi porcini & scaglie di grana
*Carpaccio vom Rindsfilet mit Steinpilzen & Granasplitter*
25.- CHF

Risotto ai funghi porcini
*Risotto mit Steinpilzen*
27.- CHF

Tagliatelle verdi ai funghi porcini
*Grüne Tagliatelle mit Steinpilzen*
27.-

Filetto di manzo, funghi porcini
patate al rosmarino
*Rindsfilet an Steinpilzen & Rosmarinkartoffeln*
49.- CHF

## SENZA PRENOTAZIONE – *Ohne Reservierung*

Grosse Pièce a partire da 2 Persone (ca. 40 min.)
*für 2 Personen (ca. 40 min.)*
Sella di capriolo cotta all'osso
servita con ricchi contorni autunnali
*Rehrücken im ganzen serviert*
*mit reichlichen herbstlichen Beilagen*
69.- p.p.

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*
***

Battuta di cervo al coltello,
carpaccio di zucca Hokkaido in pickles, nocciole Piemontesi
*Hirsch-Battuta, mit dem Messer geschnitten,*
*Hokkaido-Kürbis in Pickles & piemontesische Haselnüsse*
***

Tataki di tonno croccante, purè di zucca,
salsa ponzu & shiitake spadellati al sesamo
*Knuspriges Thunfisch-Tataki, Kürbispüree, Ponzu-Sauce & in Sesam sautierte Shiitake-Pilze*
***

Risotto alla zucca, crema al blu di capra & crumble al caffè
*Kürbisrisotto, Creme vom Ziegenblaukäse & Kaffee-Crumble*
***

Lombata di capriolo al ginepro,
brodo ristretto ai porcini, cardoncello piastrato & spätzli
*Rehrücken mit Wacholder, konzentrierter Steinpilzbrühe,*
*gegrilltem Kräuterseitling - Pilz & Spätzli*

***

Sorbetto alla pera,
crumble alle mandorle & green oil al coriandolo
*Birnensorbet, Mandelcrumble & grünes Korianderöl*

93.- 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

Per Informazioni non esitate a contattarci
Tel.: 091/ 791 35 81 www.osteria-ticino.ch

# Le nostre proposte

## Antipasti

Prosciutto crudo di Culatello & pizza stuzzico al carbone 21.-
*Feiner Rohschinken vom Culatello, Focaccia Brot "Stuzzico" mit Kohle-Teig*

Salametto nostrano & giardiniera di verdure 10.50
*Einheimische-Tessiner-Salami & Essig-Gemüse*

Battuta di cervo al coltello, 29.-
carpaccio di zucca Hokkaido in pickles, nocciole Piemontesi
*Hirsch-Battuta, mit dem Messer geschnitten,*
*Hokkaido-Kürbis in Pickles & piemontesische Haselnüsse*

Scaloppa di foie gras, pan brioche, chutney di mele & castagne 29.-
*Gebratene Entenleber, Pan Brioche, Chutney vom Apfel & Kastanien*

Tataki di tonno croccante, purè di zucca, 27.-
salsa ponzu & shiitake spadellati al sesamo
*Knuspriges Thunfisch-Tataki, Kürbispüree, Ponzu-Sauce & in Sesam sautierte Shiitake-Pilze*

Cotoletta di cardoncello alla milanese, 23.-
crumble di porcini & maionese allo zafferano
*Kräuterseitling-Pilz-Schnitzel nach Mailänder Art, Steinpilz-Crumble & Safran-Mayonnaise*

Uovo 63°C, fondutina al Parmigiano Reggiano, 19.-
chips di polenta soffiata & tartufo nero
*Ei 63°C, Fondutina aus Parmigiano Reggiano, gepuffte Polentachips & schwarzer Trüffel*

Focaccia autunnale con brie, zucca e nocciole tostate 19.-
*Herbstliche Focaccia mit Brie, Kürbis und gerösteten Haselnüssen*

Insalata 6612 19,-
foglie di insalate miste, mozzarella di bufala,
germogli, bacche, marinata con dressing ai lamponi
*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- 25.- /M- 35.-/L- 45.-

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*

# Primi

Tagliatelle verdi al ragù di cinghiale, con chips di Grana & timo 29.-
*Grüne Tagliatelle mit Wildschweinragout, Grana-Chips & Thymian*

Tagliolini cremosi al tartufo nero 35.-
*Cremige Tagliolini mit schwarzem Trüffel*

Bauletto ripieno di ricotta mantecata al limone, 33.-
astice confit, la sua bisque & gel agli agrumi
*Gefülltes Bauletto - Ravioloni mit zitronig geschlagener Ricotta,*
*confiertem Hummer, seiner Bisque & Zitrusgel*

Risotto alla zucca, crema al blu di capra & crumble al caffè 25.-
*Kürbisrisotto, Creme vom Ziegenblaukäse & Kaffee-Crumble*

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*

# Secondi

Filetto di manzo svizzero, rösti di patate Ratte & emulsione al tartufo 49.-
*Schweizer Rindsfilet, Röstis aus Ratte-Kartoffeln & Trüffel-Emulsion*

Petto d'anatra CBT, gratin di patate, 39.-
kumquat candito, cipollotto brasato & jus all'arancia
*Entenbrust niedergegart, Kartoffelgratin, kandierte Kumquat,*
*geschmorter Lauchzwiebel & Orangenjus*

Lombata di capriolo al ginepro, 45.-
brodo ristretto ai porcini, cardoncello piastrato & spätzli
*Rehrücken mit Wacholder, konzentrierter Steinpilzbrühe,*
*gegrilltem Kräuterseitling - Pilz & Spätzli*

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*

«Ahhhh è un Tiramisù?" Il nostro Chicco di caffè, 11.-
crema al mascarpone, savoiardo al caffè & cioccolato
*«Kaffeebohnen – Tiramisü»*

Sorbetto alla pera, 9.-
crumble alle mandorle & green oil al coriando
*Birnensorbet, Mandelcrumble & grünes Koriianderöl*

Crème brûlée al cioccolato fondente & amarene 11.-
*Crème brûlée mit Zartbitterschokolade & Sauerkirschen*

Tarte à l'orange con meringa francese flambata
*Tarte à l'orange, mit flambierter französischer Baiserhaui*

<u>Abbinamento consigliato con i nostri dolci:</u>

Passito di Pantelleria di Noto; Planeta DOC 5cl 11.-
Amaretto Disaronno 2cl/7,50