


# CARTA BISTROT DA KETTY & TOMMY

BY ANDREA D'ANNA

I NOSTRI CLASSICI DEL PRANZO....

## 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*
- CARPACCIO DI FILETTO MANZO CON RUCOLA 25.-  
POMODORINI SEMY DRY, SCAGLIE DI GRANA & TERRA DI OLIVE  
*RINDER-FILET-CARPACCIO MIT RUCOLA, SEMY DRY TOMATEN, GRANA-SPLITTER & OLIVENERDE*
- BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO ALLA MEDITERRANEA, 100GR. - 29.-  
BURRO MANTECATO AL LIMONE & PANE TOAST 180GR. - 39.-  
*VON HAND GESCHNITTENES RINDERTATAR MEDITERRANER ART,  
ZITRONENBUTTER UND TOASTBROT*
- ✓ TACO OSTERIA", INSALATA DI CAVOLO BIANCO, 23.-  
YOGURT GRECO AL LIME & SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO   
*„OSTERIA-TACO“ MIT WEISSKRAUTSALAT,  
GRIECHISCHEM LIMETTENJOGHURT UND GERÄUCHERTEM NORWEGISCHEM LACHS*
- ✓ SOUPE À L'OIGNON CON CROSTONE DI PANE DELLA VALLEMAGGIA 17.-  
*ZWIEBELSUPPE MIT BROTCROÛTON AUS DEM MAGGIATAL*
- ✓ FOCACCIA INVERNALE CON FIOR DI LATTE, 21.-  
PETALI DI CIPOLLA ROSSA, BROCCOLI & PINOLI  
*WINTERLICHE FOCACCIA MIT FIOR DI LATTE, ROTEN ZWIEBELBLÄTTERN, BROKKOLI UND*
- DA ACCOMPAGNARE VI CONSIGLIAMO**  
**ZUR BEGLEITUNG EMPFEHLEN WIR**
- ✓ PIZZA STUZZICO AL ROSMARINO, SALE GROSSO & OLIO EXTRA VERGINE 11.-  
*PIZZABROT MIT ROSMARIN, GROBEM SALZ, OLIVENÖL EXTRA VERGINE*
- ✓ INSALATA 6612 19.-  
FOGLIE DI INSALATE MISTE, MOZZARELLA DI BUFALA,  
GERMOGLI, BACCHE, MARINATA CON DRESSING AI LAMPONI  
*HERBSTLICHER SALAT 6612, GEMISCHTE SALATBLÄTTER, BÜFFELMOZZARELLA,  
SPROSSEN, BEEREN, MIT HAUSGEMACHTEM HIMBEEREN-DRESSING MARINIERT*
- A SCELTA CON GAMBERONI ALLA PLANCIA 27.-  
*WAHLWEISE MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN*

## KETTY VI CONSIGLIA

I NOSTRI SFIZIOSI TAGLIERI DI SALUMI MISTI & PIZZA STUZZICO  
*KETTY EMPFIEHLT UNSERE LECKEREN AUFSCNITTE 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*

# I NOSTRI BESTSELLER A PRANZO

INSALATA MISTA, VERDE OPPURE ANTIPASTO DEL GIORNO

SUPPLEMENTO +6,-

## PASTA

CON SALSA A SCELTA

19,-

ALLA BOLOGNESE  
AL POMODORO ✓

ORECCHIETTE  
OPPURE  
SPAGHETTI

MEZZI PACCHERI AL RAGÙ ROSSO DI POLPO & OLIVE TAGGIASCHE <i>MEZZE PACCHERI MIT ROTEM OKTOPUSRAGOUT UND TAGGIASCA-OLIVEN</i>	29,-
✓ BOTTONI RIPIENI AI CARCIOFI, BURRO AL TIMO & FONDUTA DI ROBIOLA AI DUE LATTI <i>GEFÜLLTE BOTTONI MIT ARTISCHOCKEN, THYMIANBUTTER UND ROBIOLA-FONDUE AUS KUH- UND ZIEGENMILCH</i>	25,-
✓ RISOTTO ALLE CIME DI RAPA, STRACCIATELLA DI BUFALA & CREMA ALLA 'NDUJA <i>RISOTTO MIT STÄNGELKOHL, BÜFFEL-STRACCIATELLA UND 'NDUJA-CREME</i>	25,-
✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY ZAFFERANO & GAMBERONI MANTECATO & FLAMBATO CON GRAPPA DELLA CASA DI UVA AMERICANA IN FORMA DI FORMAGGIO "MONTASIO" STAGIONATO <i>SAFRAN RISOTTO &amp; RIESENGARNELEN IN DER KÄSE-FORM SERVIERT &amp; FLAMBIERT MIT AMERICANO HAUSGRAPPA</i>	35,-
TAGLIATA DI RIB-EYE DI MANZO, GRATIN DI PATATE E BROCCOLO SELVATICO <i>RIB-EYE-RINDFLEISCH IN TRANCHEN, KARTOFFELGRATIN UND WILDER BROKKOLI</i>	47,-
PUNTINE DI MAIALE CBT, ÉCRASÉ DI PATATE E Salsa BBQ <i>NIEDERTEMPERATUR GEGARTE SCHWEINERIPPCHEN, KARTOFFELSTAMPF UND BBQ-SAUCE</i>	39,-
PESCE DEL GIORNO CON CONTORNO DEL GIORNO <i>TAGES FISCH MIT TAGES BEILAGEN</i>	-PREZZO DEL GIORNO- -TAGESPREIS-

## TUTTE LE PIZZE "TRADIZIONALI" A 18,- CHF

*ALLE TRADITIONELLEN PIZZAS ZU 18,- CHF*

# LE PIZZE TRADIZIONALI

LA PIZZA REGINA MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, BASILIKUM &amp; OREGANO</i>	16.-
LA PIZZA SALAME POMODORO, MOZZARELLA, SALAME & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA PROSCIUTTO COTTO O CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO O CRUDO & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN ODER ROHSCHINKEN &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS FRESCHI & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, FRISCHE CHAMPIGNONS &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OLIVEN &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA PARMIGIANA POMODORO, MELANZANE & SCAGLIE DI GRANA <i>TOMATEN, AUBERGINEN &amp; PARMESANSPLITTER</i>	18.-
LA PIZZA VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, RUCOLA, OLIVE TAGGIASCHE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, GEMISCHTES GEMÜSE, RUCOLA, TAGGIASKA OLIVEN &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA TIROLESE POMODORO, MOZZARELLA, SPECK TIROLESE, CIPOLLE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER-SPECK, ZWIEBELN &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA CRUDO & ZOLA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, ROHSCHINKEN &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA DIAVOLA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, CAPPERI, OLIVE & ORIGANO <i>TOMATEN, MOZZARELLA, PIKANTE SALAMI, KAPERN, OLIVEN &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA CALZONE POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, SALAME, FUNGHI, UOVO & ORIGANO <i>GEFÜLLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, SALAMI, PILZEN, EI &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA 4 STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME, CHAMPIGNONS FRESCHI CARCIOFI, OLIVE & ORIGANO <i>TOMATEN MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, SALAMI, FRISCHE CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, OLIVEN &amp; OREGANO</i>	18.-
LA PIZZA TONNO & CIPOLLE POMODORO, MOZZARELLA, TONNO & CIPOLLE <i>TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH &amp; ZWIEBELN</i>	18.-
LA PIZZA BIANCA AI CARCIOFI MOZZARELLA, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE & MASCARPONE <i>MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, GEKOCHTER SCHINKEN, OLIVEN &amp; MASCARPONE</i>	18.-
LA PIZZA BIANCA AI 4 FORMAGGI <i>PIZZA MIT 4 KÄSESORTEN</i>	18.-

# LE NOSTRE PIZZE GOURMET

-  **LA DELICATA** 25.-  
POMODORO, FIOR DI LATTE, POMODIRINI SEMI DRY, BURRATA, CREMA ALL'AGLIO & BASILICO  
*TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HALBGETROCKNETE TOMATEN, BURRATA-MOZZARELLA, KNOBLAUCH & BASILIKUMCREME*
-  **LA BOSCAIOLA** 25.-  
FIOR DI LATTE, FUNGHI MISTI, PANCETTA CROCCANTE & CHIPS DI GRANA AL TIMO  
*MORZZARELLA, GEMISCHTE PILZE, KNUSPRIGER SPECK UND GRANA-CHIPS MIT THYMIAN*
-  **LA LUXURY** 25.-  
FIOR DI LATTE, MELA IN OSMOSI, LARDO AROMATIZZATO, NOCI PECAN & MIELE  
*MORZZARELLA, OSMOTISCHER APFEL, AROMATISIERTER BAUCHSPECK, PEKANNÜSSE UND HONIG*
-  **LA RACLETTE "OSTERIA STYLE"** 25.-  
FORMAGGIO RACLETTE, SPECK TIROLESE  
*RACLETTE-KÄSE, TIROLER SPECK*
-  **LA TARTUFONA,** 27.-  
FIOR DI LATTE, BRIE, UOVO 63°C, PANCETTA CROCCANTE & CREMA AL TARTUFO  
*MORZZARELLA, BRIE, EI 63°C, KNUSPRIGER SPECK UND SCHWARZER TRÜFFEL - CREME*
-  **LA PIZZA BUFALINA** 25.-  
POMODORO, BUFALA CAMPANA FRESCA, POMODORI CILIEGINI  
PROSCIUTTO CRUDO TICINESE & BASILICO  
*TOMATEN, FRISCHE BÜFFEL-MOZZARELLA, KIRSCH-TOMATEN, TESSINER ROHSCHINKEN & BASILIKUM*
-  **LA PIZZA DEL SUD** 25.-  
CREMA DI FRIARIELLI, FIOR DI LATTE, SALSICCIA TICINESE,  
NDUJA CALABRESE PICCANTE, SCAGLIE DI CACIOCAVALLO LUCANO  
*PIZZA MIT FRIARELLI CREME, MORZZARELLA, TESSINER SALSICCIA-WURST, NDUJA SALAMI PASTE AUS KALABRIEN (LEICHT PIKANT), CACIOCAVALLO KÄSE LUCANO*
-  **LA PIZZA INFERNO** 25.-  
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, NDUJA CALABRESE PICCANTE & BURRATA  
*TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, WÜRZIGE PIKANTE NDUJA SALAMI PASTE AUS KALABRIEN & BURRATA-MOZZARELLA*
-  **LA PIZZA CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO** 27.-  
POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA,  
BUFALA FRESCA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO  
*TOMATEN, MOZZARELLA, FRISCHE BÜFFEL-MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, RUCOLA, PARMESANSPLITTER, OLIVENÖL*

SU RICHIESTA ANCHE PIZZE PICCOLE - AUF ANFRAGE AUCH KLEINE PIZZAS

**TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO AVERE  
CON IMPASTO NERO AL CARBONE  
OPPURE CON IMPASTO SENZA GLUTINE PER INTOLLERANTI  
(SCONSIGLIATO ALLE PERSONE ALLERGICHE AL GLUTINE)**

*ALLE PIZZAS KÖNNEN SIE MIT SCHWARZEM KOHLE-TEIG BESTELLEN  
ODER GLUTEN-FREIEN TEIG  
(NICHT EMPFOHLEN FÜR ALLERGIKER)*

**+ 3.- CHF PER IMPASTO SENZA GLUTINE**

**TAGLiate OPPURE DIVISO SU 2 PIATTI +3.- CHF/PIZZA**

**LA BIONDA 6612 ASCONA 3DL 8,90 CHF/ 5%**

E UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA NÈ PASTORIZZATA; QUINDI CRUD  
OTTENUTA DAL PANE RAFFERMO DELLA MITICA PANETTERIA NARETTO DI ASCONA  
IL PANE VECCHIO DIVENTA INGREDIENTE UMILE E ADATTO A PRODURRE BIRRA!  
PRODUTTORE RUD BIR/GORDOLA

**LA ROSSA 6612 ASCONA 3DL 8,90 CHF/ 5%**

DEDICATA AL BORGO DEL LAGO MAGGIORE. LA ROSSA DEL BORGO NASCE GRAZIE AL MAIS ROSSO  
(PRO SPECIE RARA) COLTIVATO DALL'AZIENDA AGRICOLA TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA.  
PRODUTTORE RUD BIR/GORDOLA

**ALTRE BIRRE ARTIGIANALI A DISPOSIZIONE IN CARTA A PARTE**

