



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

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

MEDITERRANEAN-STYLE HAND-CUT BEEF TARTARE,
LEMON WHIPPED BUTTER & TOASTED BREAD
*TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU À LA MÉDITERRANÉENNE,
BEURRE CITRONNÉ & PAIN TOASTÉ*

CRISPY OCTOPUS TENTACLE, CHICKPEA HUMMUS & SESAME CHIPS
TENTACULE DE POULPE CROUSTILLANT, HOUMOUS DE POIS CHICHES & CHIPS DE SÉSAME

ARTICHOKE-FILLED BOTTONI,
THYME BUTTER & TWO-MILK ROBIOLA FONDUE
*BOTTONI FARCIS AUX ARTICHAUTS,
BEURRE AU THYM & FONDUE DE ROBIOLA AUX DEUX LAITS*

SLOW-COOKED VEAL CHEEK IN ITS SAUCE,
PARSNIP PURÉE & BABY CARROTS
*JOUE DE VEAU MIJOTÉE À BASSE TEMPÉRATURE DANS SA SAUCE,
PURÉE DE PANAIS & JEUNES CAROTTES*

BROWNIE CHAUD AUX NOISETTES DU PIÉMONT,
GLACE MAISON AU SABAYON

97,- CHF P.P.

WINE & DINE

EACH COURSE ACCOMPANIED BY A GLASS OF WINE
CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE VIN

47,- CHF P.P



Gault&Millau

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

OUR PROPOSALS

ANTIPASTI

CULATELLO RAW HAM & CHARCOAL SNACK PIZZA <i>JAMBON CRU DE CULATELLO & PETITE PIZZA AU CHARBON</i>	21.-
HOMEGROWN SALAMIS AND VEGETABLE GIARDINIERA <i>SALAMETTO NOSTRANO ET GIARDINIERA DE LEGUMES</i>	10,50
MEDITERRANEAN-STYLE HAND-CUT BEEF TARTARE, LEMON WHIPPED BUTTER & TOASTED BREAD <i>TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU À LA MÉDITERRANÉENNE, BEURRE CITRONNÉ & PAIN TOASTÉ</i>	100 G – 29.- 180 G – 39.-
LOW-TEMPERATURE COOKED ARTICHOKE, ITS CREAM, TOMINO MOUSSE & MINT OIL <i>ARTICHAUT CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SA CRÈME, MOUSSE DE TOMINO & HUILE À LA MENTHE</i>	25.-
CRISPY OCTOPUS TENTACLE, CHICKPEA HUMMUS & SESAME CHIPS <i>TENTACULE DE POULPE CROUSTILLANT, HOUMOUS DE POIS CHICHES & CHIPS DE SÉSAME</i>	29.-
“OSTERIA TACO”, WHITE CABBAGE SALAD, LIME GREEK YOGURT & SMOKED NORWEGIAN SALMON <i>« TACO OSTERIA », SALADE DE CHOU BLANC, YAOURT GREC AU CITRON VERT & SAUMON NORVÉGIEN FUMÉ</i>	23.-
FRENCH ONION SOUP WITH VALLEMAGGIA BREAD CROUTON <i>SOUPE À L'OIGNON AVEC CROÛTON DE PAIN DE LA VALLEMAGGIA</i>	17.-
WINTER FOCACCIA WITH FIOR DI LATTE, RED ONION PETALS, BROCCOLI & PINE NUTS <i>FOCACCIA HIVERNALE AU FIOR DI LATTE, PÉTALES D'OIGNON ROUGE, BROCOLI & PIGNONS</i>	21.-
✓ SALAD 6612 MIXED SALAD LEAVES, MIXED SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA, SPROUTS, BERRIES, MARINATED WITH RASPBERRY DRESSING <i>SALADE D'HIVER 6612, FEUILLES DE SALADE MÉLANGÉES, MOZZARELLA DI BUFALA, POUSSSES, BAIES, MARINÉE AVEC UNE VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES</i>	19,-
OPTIONALLY WITH KING PRAWNS <i>ÉVENTUELLEMENT AVEC DES GAMBAS</i>	27,-

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

✓ PIZZA STUZZICO WITH ROSEMARY-FLAVOURED SALT & OLIVE OIL EXTRA VERGIN 11.-
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- 25,- /M- 35,-/L- 45,-

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

MEZZI PACCHERI WITH RED OCTOPUS RAGÙ & TAGGIASCA OLIVES 29.-
MEZZI PACCHERI AU RAGÙ ROUGE DE POULPE & OLIVES TAGGIASCA

ARTICHOKE-FILLED BOTTONI, 25.-
THYME BUTTER & TWO-MILK ROBIOLA FONDUE
*BOTTONI FARCIS AUX ARTICHAUTS,
BEURRE AU THYM & FONDUE DE ROBIOLA AUX DEUX LAITS*

CHITARRA SPAGHETTI WITH DUCK RAGÙ 27.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AU RAGÙ DE CANARD

TURNIP GREENS RISOTTO, BUFFALO STRACCIATELLA & 'NDUJA CREAM 25.-
RISOTTO AUX CIMES DE RAPA, STRACCIATELLA DE BUFFLONNE & CRÈME DE 'NDUJA

✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY 35,-
SAFFRON RISOTTO & KING PRAWNS
SERVED IN A CHEESE FORM "FRIULANO"
FLAMBED WITH THE SPECIAL HOUSE GRAPPA MADE OF AMERICAN GRAPES
*RISOTTO FLAMBÈ DE KETTY & TOMMY - RISOTTO AU SAFRAN ET CREVETTES FLAMBÈ À LA GRAPPA DE LA MAISON DES
RAISINS AMÉRICAINS, SOUS FORME DE FROMAGE 'FRIULANO*



S ECONDI

SLOW-COOKED VEAL CHEEK IN ITS SAUCE, 45.-
PARSNIP PURÉE & BABY CARROTS
*JOUE DE VEAU MIJOTÉE À BASSE TEMPÉRATURE DANS SA SAUCE,
PURÉE DE PANAIS & JEUNES CAROTTES*

SLICED RIB-EYE STEAK, POTATO GRATIN & WILD BROCCOLI 47.-
ENTRECÔTE DE BŒUF TRANCHÉE, GRATIN DE POMMES DE TERRE & BROCOLI SAUVAGE

LOW-TEMPERATURE COOKED PORK RIBS, MASHED POTATOES & BBQ SAUCE 39.-
TRAVERS DE PORC CUIITS À BASSE TEMPÉRATURE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE & SAUCE BBQ

FISH OF THE DAY -PRICE OF THE DAY-
POISSON DU JOUR - PRIX DU JOUR -

SIDE DISHES – SUPPLEMENT +7.- CHF
ACCOMPAGNEMENTS – SUPPLÉMENT +7.- CHF

WITHOUT RESERVATION - "SANS RÉSERVATION"

"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
SÉLECTION DE FROMAGES-SUISSE ET ITALIE

MANDARIN TIRAMISÙ 11.-
TIRAMISÙ À LA MANDARINE

PEAR SORBET, VANILLA SHORTCRUST & VIN SANTO REDUCTION 10.-
SORBET À LA POIRE, PÂTE SABLÉE À LA VANILLE & RÉDUCTION DE VIN SANTO

PISTACHIO BRITTLE & WHITE CHOCOLATE 1 
CROQUANT À LA PISTACHE & CHOCOLAT BLANC

WARM PIEDMONT HAZELNUT BROWNIE, 1 
HOMEMADE ZABAGLIONE ICE CREAM

BROWNIE CHAUD AUX NOISETTES DU PIÉMONT, 13
GLACE MAISON AU SABAYON