



# 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@OSTERIBOATO.CH  
WWW.OSTERIBOATO.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](http://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](http://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 MANZO AL COLTELLO ALLA MEDITERRANEA,  
BURRO MANTECATO AL LIMONE & PANE TOAST  
*VON HAND GESCHNITTENES RINDERTATAR MEDITERRANER ART,  
ZITRONENBUTTER UND TOASTBROT*

\*\*\*

TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE, HUMMUS DI CECI & CHIPS AL SESAMO  
*KNUSPRIGER OKTOPUS-TENTAKEL, KICHERERBSEN-HUMMUS UND SESAMCHIPS*

\*\*\*

BOTTONI RIPIENI AI CARCIOFI,  
BURRO AL TIMO E FONDUTA DI ROBIOLA AI DUE LATTI  
*GEFÜLLTE BOTTONI MIT ARTISCHOCKEN, THYMIANBUTTER UND ROBIOLA-FONDUE AUS KUH- UND ZIEGENMILCH*

\*\*\*

GUANCIA DI VITELLO A LENTA COTTURA NELLA SUA SALSA,  
PUREA DI PASTINACA E BABY CAROTE  
*LANGSAM GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT SEINER SAUSCE, PASTINAKENPÜREE UND BABYKAROTTEN*

\*\*\*

BROWNIE CALDO ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI,  
GELATO ALLO ZABAIONE FATTO IN CASA  
*WARMER BROWNIE MIT PIEMONTESISCHEN HASELNÜSSEN UND HAUSGEMACHTEM ZABAIONE-EIS*

97.- CHF P.P.

WINE & DINE

OGNI PORTATA ACCOMPAGNATA DA UN BICCHIERE DI VINO  
*JEDER GANG WIRD VON EINEM GLAS WEIN BEGLEITET*

47.- CHF P.P.



**Gault & Millau**

---

PER INFORMAZIONI NON ESITATE A CONTATTARCI  
TEL.: 091/ 791 35 81 [WWW.OSTERIA-TICINO.CH](http://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 MANZO AL COLTELLO ALLA MEDITERRANEA, 100GR. - 29.-  
BURRO MANTECATO AL LIMONE & PANE TOAST 180GR. - 39.-  
*VON HAND GESCHNITTENES RINDERTATAR MEDITERRANER ART, ZITRONENBUTTER UND TOASTBROT*
- ✓ CARCIOFO COTTO A BASSA TEMPERATURA, LA SUA CREMA, 25.-  
MOUSSE DI TOMINO & OLIO ALLA MENTA  
*NIEDERTEMPERATUR GEGARTE ARTISCHOCKE & CREME, TOMINO-MOUSSE UND MINZÖL*
- TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE, HUMMUS DI CECI & CHIPS AL SESAMO 29.-  
*KNUSPRIGER OKTOPUS-TENTAKEL, KICHERERBSEN-HUMMUS UND SESAMCHIPS*
- ✓ "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 BROT-CROÛTON 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 PINIENKERNEN*
- ✓ 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*

# P RIMI

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.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ D'ANATRA <i>CHITARRA-SPAGHETTI MIT ENTENRAGOUT</i>	27.-
✓ 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 AMERICANA HAUSGRAPPA</i>	35.-

# S ECONDI

GUANCIA DI VITELLO A LENTA COTTURA NELLA SUA SALSА, PUREA DI PASTINACA E BABY CAROTE <i>LANGSAM GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT SEINER SAUSCE, PASTINAKENPÜREE UND BABYKAROTTEN</i>	45.-
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 SALSА BBQ <i>NIEDERTEMPERATUR GEGARTE SCHWEINERIPPCHEN, KARTOFFELSTAMPF UND BBQ-SAUCE</i>	39.-
PESCATO DEL GIORNO DI LAGO O DI MARE <i>TAGES-FISCH AUS DER SEE ODER DEM MEER</i>	-PREZZO DEL GIORNO- -TAGESPREIS-

CONTORNI SUPPLEMENTO +7.- CHF  
*BEILAGEN SUPPLEMENT*

## SENZA PRENOTAZIONE – OHNE RESERVIERUNG

### “CHATEAUBRIAND OSTERIA”

CUORE DEL FILETTO DI MANZO 700GR AI FERRI,  
CONTORNO DEL GIORNO  
SALSА 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 AL MANDARINO 11.-  
*MANDARINEN-TIRAMISÙ*

SORBETTO ALLA PERA, FROLLA ALLA VANIGLIA,  
RIDUZIONE AL VIN SANTO   
*BIRNENSORBET, VANILLE-MÜRBETEIG UND VIN-SANTO-REDUKTION*

CROCCANTINO AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO 13.-  
*PISTAZIENKROKANT MIT WEISSER SCHOKOLADE*

BROWNIE CALDO ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI,  
GELATO ALLO ZABAIONE FATTO IN CASA   
*WARMER BROWNIE MIT PIEMONTESESCHEN HASELNÜSSEN UND HAUSGEMACHTEM ZABAIONE-EIS*

ABBINAMENTO CONSIGLIATO CON I NOSTRI DOLCI:

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