Le nostre proposte

Antipasti

Prosciutto di Parma & pizza stuzzico al carbone 21.-
Parma Rohschinken & Focaccia Brot "Stuzzico" mit Kohle-Teig

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

Tartare di manzo alla mediterranea 100gr. - 29.-
burro mantecato al carbone vegetale & toast caldo 180gr. - 39.-
Von Hand geschnittenes Rindertatar mediterraner Art,
aufgeschlagene Butter mit Aktivkohle & warmer Toast

Vitello tonnato / tonno vitellato 27.-
Vitello tonnato / Tonno vitellato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)

Tentacolo di polpo croccante, la sua maionese, 29.-
millefoglie di patate & crema di pomodori arrostiti
Knuspriger Oktopus-Tentakel, seine eigene Mayonnaise,
Kartoffel-Millefeuille & Crème aus gerösteten Tomanten

Tarte Tatin di pomodorini semidry, 25.-
burrata pugliese & green oil al basilico
Tarte Tatin aus halbgetrockneten Kirschtomaten, apulischer Burrata & grünes Basilikumöl

Ceviche di gambero rosso, frutto della passione & aneto 27.-
Ceviche von roten Garnelen, Passionsfrucht und dill

Focaccia "Scrocchiarella", fior di latte, 21.-
Pomodorini caramellati, pesto di basilico & scaglie di Montasio
"Scrocchiarella"-Focaccia, Fior di Latte,
karamellisierte Kirschtomaten, Basilikumpesto & Montasio-Späne

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
Wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen 27.-

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

Caserecce integrali, fave, guanciale & pecorino 25.-
Vollkorn-Caserecce, Favabohnen (Ackerbohnen), Guanciale & Pecorino

Tortelloni alla ricotta di bufala & limone, 25.-
crema di piselli novelli & chips alle erbe
Tortelloni mit Büffel-Ricotta & Zitrone, Creme aus jungen Erbsen & Kräuterchips

Spaghetti alla chitarra, crema di pomodoro & astice confit 29.-
Chitarra-Spaghetti, Tomatencreme & confierter Hummer

Risotto Carnaroli alla crema di porro, yuzu & burrata 25.-
Carnaroli-Reis mit Lauchcreme, Yuzu & Burrata

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

rib-eye di manzo argentino 47.-
patate soffici al rosmarino & verdure grigliate
Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind, Kartoffeln mit Rosmarin & gegrillte Gemüse

Lombata di agnello in crosta di mandorle, 45.-
patata americana & Packchoi alla soia
Lammrücken in Mandelkruste, Süsskartoffel & Pak Choi mit Sojasauce

Secreto di maiale iberico, purea di pastinaca e baby porri 39.-
Schweinefleisch „Secreto" vom Spanien, Pastinakenpüree & Baby-Lauch

Roastbeef freddo con salsa tartare & patate al forno 35.-
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce & Ofenkartoffeln

Pescato del giorno di lago o di mare -prezzo del giorno-
Tages-Fisch aus der See oder dem Meer *-Tagespreis-*

Contorni Supplemento +7.- CHF
Beilagen supplement

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.