

# À LA CARTE

(11:45 - 13:45 / 18:00 - 21:15)

## INSALATE

- ✓ **SALAD 6612** 17.-  
MIXED SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE  
VEGETABLES, SPROUTS, BERRIES, MARINATED WITH RASPBERRY DRESSING  
*SALADE 6612, FEUILLES DE SALADE MÉLANGÉES, MOZZARELLA DE BUFFLE,  
LÉGUMES, GERMES, BAIES, MARINÉS AVEC UNE VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES*
- CHOICE OF**  
**KING PRAWNS** 27.-  
**CHICKEN BREAST** 23.-  
*CHOIX DE CREVETTES ROYALES & BLANC DE POULET*
- CESAR CARCANI**  
LETTUCE, CHERRY TOMATOES, PARMESAN SHAVINGS,  
CRISPY CHICKEN, FRENCH DRESSING 23.-  
*LAITUE, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN, POULET CROUSTILLANT, VINAIGRETTE FRANÇAISE*
- ✓ **BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE** 19.-  
*CAPRESE DE MOZZARELLA DE BUFFLE*
- ✓ **SEASONAL MIXED SALAD** 11.-  
*SALADE MIXTE DE SAISON*
- ✓ **GREEN SALAD** 9.-  
*SALADE VERTE*
- CHOICE OF DRESSING**  
**HOUSE DRESSING WITH BALSAMIC VINEGAR OR RASPBERRY DRESSING**  
*VINAIGRETTE AU CHOIX : VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES*

## ANTIPASTI

- VITELLO TONNATO / TONNO VITELLATO** 21.-/27.-  
*VITELLO TONNATO/TONNO VITELLATO*
- SWISS BEEF FILLET TARTARE,  
ONION JAM, CAPER FLOWERS & TOAST** 25.-/31.-  
*TARTARE DE FILET DE BŒUF CH, CONFITURE D'OIGNONS, FLEUR DE CÂPRE AVEC DU TOAST*
- ✓ **MANGO GAZPACHO,** 21.-  
**BUFFALO BURRATA, ROCKET SALAD, PINE NUTS, CANTÁBRICO SEA ANCHOVIES**  
*GAZPACHO DE MANGUE AVEC BURRATA DE BUFFLE, SALADE DE ROQUETTE,  
PIGNONS ET ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE*
- FOCACCIA WITH ROSEMARY, TICINO HAM & BUFFALO RICOTTA CHEESE** 23.-  
*FOCACCIA AU ROMARIN, JAMBON CRU DU TESSIN ET RICOTTA DE BUFFLE*
- TICINO-STYLE SALAMI & PICKLES** 8.-  
*SALAMI LOCAL DU TESSIN ET LÉGUMES AU VINAIGRE*
- TO ACCOMPANY THE STARTERS, WE RECOMMEND**  
*POUR ACCOMPAGNER LES ENTRÉES, NOUS RECOMMANDONS*
- ✓ **PIZZA-BREAD WITH ROSEMARY, COARSE SALT & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL** 9.50  
*PAIN PIZZA AU ROMARIN, GROS SEL ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*

### KETTY VI CONSIGLIA

**OUR DELICIOUS MIXED CHARCUTERIE BOARDS & PIZZA STUZZICO**  
*NOS DÉLICIEUX AMUSE-GUEULES À BASE DE CHARCUTERIE ET DE PIZZA*

S- 17.- /M- 25.-/L- 35.-

**WITH A SELECTION OF CHEESES +15.-**  
*AVEC UNE SÉLECTION DE FROMAGES*

## PASTA FRESCA & RISOTTO

<b>ORECCHIETTE WITH SAUSAGE &amp; TURNIP TOPS</b> <i>ORECCHIETTE AVEC SAUCISSE DU TESSIN ET CHOU SAUVAGE</i>	19.-/25.-
✓ <b>"EGGPLANTS ALLA PARMIGIANA" IN THE RAVIOLO</b> <i>"PARMIGIANA D'AUBERGINES" EN RAVIOLO</i>	21.-/27.-
✓ <b>PACCHERI WITH CAMONE TOMATO CREAM, LOBSTER &amp; PEPPERMINT</b> <i>PACCHERI AVEC DE LA CRÈME DE TOMATE DE CAMONE, HOMARD ET MENTHE POIVRÉE</i>	23.-/29.-
✓ <b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CREAM OF COURGETTE, LEMON &amp; CLAMS</b> <i>SPAGHETTI AVEC UNE CRÈME DE COURGETTES, CITRON ET PALOURDES</i>	19.-/25.-
✓ <b>RISOTTO PRAWNS &amp; SAFFRON BY KETTY &amp; TOMMY</b> <i>RISOTTO AVEC CREVETTES &amp; SAFRAN BY KETTY &amp; TOMMY</i>	33.-

## MAIN COURSE

<b>BEEF RIB EYE WITH ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE, TRICOLOUR CHERRY TOMATOES, BALSAMIC SAUCE &amp; FRENCH FRIES</b> <i>RIB EYE DE BŒUF AVEC ROQUETTE, PARMESAN, TOMATES CERISES TRICOLORS, SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET FRITES</i>	45.-
<b>CH BEEF FILLET STEAK STRIPS, BLACK SUMMER TRUFFLE RISOTTO</b> <i>LANIÈRES DE FILET DE BŒUF CH, RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ</i>	43.-
<b>ENTRECÔTE OF LAMB WITH ROCK HERBS, PAK-CHOI MYRTLE REDUCTION &amp; CITRUS RICE CAKE</b> <i>ENTRECÔTE D'AGNEAU AUX HERBES DE ROCHE, PAK-CHOI, GÂTEAU DE RIZ À LA RÉDUCTION DE MYRTE ET AUX AGRUMES</i>	47.-
<b>RABBIT LOIN WITH EGGPLANT, CONFIT TOMATOES &amp; SAUTÉED POTATOES</b> <i>LONGE DE LAPIN AVEC AUBERGINES, TOMATES CERISES CONFITES &amp; POMMES DE TERRE SAUTÉES</i>	37.-
<b>FISH OF THE DAY FROM THE LAKE OR SEA</b> <i>POISSON DU JOUR DU LAC OU DE LA MER</i>	-PRICE OF DAY- -PRIX DU JOUR-

✓ *DISHES THAT CAN ALSO BE PREPARED IN A VEGETARIAN VERSION  
PLATS QUI PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE PRÉPARÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE*