

À la carte

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

Antipasti

Raw ham "culatello Emiliano" & pizza-bread "stuzzico" <i>Jambon cru "culatello Emialiano" & pain pizza "Stuzzico"</i>	17.-
Ticinese salami & pickles <i>Salami tessinois et marinades</i>	9.-
Tonned Veal/Vealed Tuna <i>veau tonné / thon avec sauce au veau</i>	23.-/31.-
Beef tartare, butter bread brioche & Grana Padano mousse <i>Tartare de bœuf, pain brioche au beurre et mousse de Grana Padano</i>	27.-/35.-
Mazara del Vallo red prawn carpaccio escalope of foie gras "Rougié" & raspberry granita <i>Carpaccio de crevettes rouges de Mazara del Vallo escalope de foie gras "Rougié" et granité de framboise</i>	31.-
Recommended wine pairing: <i>Accompagnement de vin recommandé :</i> Passito di Noto Planeta DOC	5cl/9.50
Crispy octopus tentacle Mediterranean style <i>Tentacule de poulpe croustillant à la méditerranéenne</i>	25.-
✓ Smoked burratina mozzarella, mango cream, squid ink puffed rice <i>Burratina fumée, crème de mangue, riz soufflé à l'encre de calmar</i>	21.-
✓ Focaccia with rosemary, cherry tomatoes, feta taggiasche olives & confit aubergine cream <i>Focaccia au romarin, omates cerises, feta, taggiasche olives & crème d'aubergine confite</i>	19.-
✓ Caprese salad with bufala mozzarella and tricolour cherry tomatoes & basil sauce <i>Salade Caprese de mozzarella bufala avec tomates cerises tricolores et sauce au basilic</i>	19.-
✓ Salad 6612 mixed salad leaves, buffalo mozzarella cheese vegetables, sprouts, berries, marinated with raspberry dressing <i>Salade 6612 d'automne, feuilles de salade mélangées, mozzarella de buffle, légumes, germes, baies, marinés avec une vinaigrette aux framboises</i>	17.-
choice of: king prawns Chicken breast <i>Choix de crevettes royales & Blanc de poulet</i>	27.- 23.-
✓ Caesar CARCANI Lettuce, cherry tomatoes, parmesan shavings with plank chicken Marinated with caesar dressing <i>Laitue, tomates cerises, copeaux de parmesan avec poulet en planche Mariné avec une vinaigrette César</i>	23.-
✓ Seasonal mixed salad/Green salad <i>Salade mixte de saison/ Salade verte</i>	9.50/12.-

To accompany the starters, we recommend

Pour accompagner les entrées, nous recommandons

Pizza-bread with rosemary, coarse salt & extra virgin olive oil 10.50

Pain Pizza au romarin, gros sel et huile d'olive extra vierge

Ketty recommande

Our delicious mixed charcuterie boards & pizza bread stuzzico

Nos délicieux amuse-gueules à base de charcuterie et de pain pizza Stuzzico

S- 19.- /M- 29.-/L- 39.-

with a selection of cheeses +13.-

Avec une sélection de fromages

Primi

- Spaghettoni from Gragnano with clams & Bottarga crumble** 21.-/27.-
Spaghettoni di Gragnano avec palourdes et crumble de boutargue
- ✓ **Tortelloni filled with burrata mozzarella & red prawn crudités** 23.-/31.-
Tortelloni fourrés au fromage burrata et crudités de crevettes rouges
- Spelt Fusilloni Carbonara style** 21.-/27.-
Fusilloni à l'épeautre style Carbonara
- ✓ **Carnaroli risotto riserva Acqua & Sole mantecato with 2-milks-robioia cheese, nectarines** 19.-/25.-
Risotto carnaroli riserva Acqua & Sole mantecato avec fromage frais robiola aux 2 laits, nectarines
- ✓ **Risotto FLAMBÈ di Ketty & Tommy** 33.-
Saffron risotto & king prawns served in a cheese form "Montasio"
flambé with the special house grappa made of Americana grapes
Risotto FLAMBÈ de Ketty & Tommy risotto au safran et crevettes flambé à la grappa de la maison des raisins américains sous forme de fromage "Montasio" assaisonné

Secondi

- Sliced beef rib-Eye, balsamic reduction, rocket salad Parmesan shavings, cherry tomatoes & pommes frites** 47.-
Côte de boeuf en tranches, réduction balsamique, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises et pommes frites
- Veal chop cooked at low temperature & glazed mashed American potatoes, grilled spring onion** 53.-
Côte de veau cuite à basse température et glacée, purée de pommes de terre américaines, oignon de printemps grillé
- Beef fillet steak strips, Black truffle risotto** 45.-
Lanières de filet de bœuf, Risotto aux truffes noires
- "Secreto" of Iberian piglet with yellow & red pepper cream tropea onion cooked in salt** 43.-
«Secreto» de porcelet ibérique avec crème de poivrons jaunes et rouges, oignon de tropea cuit au sel
- Carcani" hamburger with homemade bread with poppy seeds, local beef BBQ sauce & fried potatoes"Carcani** 31.-
Hamburger "Carcani" avec pain maison avec graines de pavot, bœuf local Sauce BBQ et pommes de terre frites
- Fish of the day from the lake or sea** -price of day-
Poisson du jour du lac ou de la mer -Prix du jour-

Large pièce for 2 persons or more (approx. 40 min.)

Grande pièce à partir de 2 personnes (env. 40 min.)

"Chateaubriand CARCANI"

Heart of beef fillet 700gr, seasonal side garnishes, bernaise & demiglace sauce
Cœur du filet de bœuf 700gr, accompagnements de saison, sauce béarnaise & demiglace

69.- p.P

With escalope of Foie Gras supplement +15.- p.P
Avec escalope de Foie Gras supplément +15 p.P.



Dishes that can also be prepared in a vegetarian version
Plats qui peuvent être également préparés en version végétarienne