

*“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*

## ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO DI CULATELLO EMILIANO & PIZZA STUZZICO <i>ROHSCHINKEN VON FEINEM CULATELLO EMILIANO, FOCACCIA BROT "STUZZICO"</i>	18.-
SALAMETTO NOSTRANO DI CINGHIALE & SOTTACETI <i>EINHEIMISCHE-TESSINER-WILDSCHWEIN SALAMI &amp; ESSIG-GEMÜSE</i>	10.-
TARTARE DI CERVO, CREMA DI SEDANO RAPA, GEL ALLA MELA RENETTA & PANE TOAST <i>HIRSCH-TARTAR, SELLERIE-CREME, RENETTA-APFELGEL &amp; TOASTBROT</i>	25.-/33.-
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, SCALOPPA DI FOIE GRAS "ROUGIÉ" & GRANITA AI FICHI <i>CARPACCIO VON DER ROTEN RIESENGARNELE MAZARA DEL VALLO &amp; FEIN GEBRATENE GÄNSELEBER "ROUGIÉ", GRANITA VON DER FEIGE</i>	31.-
ABBINAMENTO DI VINO CONSIGLIATO: <i>WEINEMPFEHLUNG:</i> PASSITO DI NOTO PLANETA DOC	5CL/9.50
SASHIMI DI SALMONE DI LOSTALLO, MAIONESE AL BERGAMOTTO & SHITAKE <i>SASHIMI VOM LOSTALLO-LACHS, MAYONNAISE MIT BERGAMOTTE &amp; SHITAKE-PILZE</i>	27.-
✓ FOCACCIA AL ROSMARINO, GORGONZOLA MORBIDO, NOCI PECAN & CREMA DI ZUCCA CONFIT <i>FOCACCIA-BROT MIT ROSMARIN, WEICHER GORGONZOLAKÄSE, PEKAN-NÜSSE &amp; KÜRBISCREME-KONFIT</i>	19.-
✓ VELLUTATA DI PATATE PROFUMATA AL TARTUFO, UOVO 63° & CROSTONE DI PAN BRIOCHE <i>MIT TRÜFFEL PARFÜMIERTE KARTOFFEL-CREME, EI 63° &amp; BRIOCHEBROT</i>	19.-
✓ SAUTÉ DI PORCINI, POLENTA ROSSA INTEGRALE TICINESE, SPUMA AL TALEGGIO <i>SAUTIERTE STEINPILZE, TESSINER ROTE VOLLKORN POLENTA, TALEGGIO-KÄSE-ESPUMA</i>	17.-
✓ INSALATA DI FUNGHI FRESCHI DI STAGIONE, PERE WILLIAMS & GRANA PADANO <i>SALAT MIT FRISCHEN PILZEN DER SAISON, WILLIAMSBIRNE &amp; GRANA PADANO KÄSE</i>	15.-
✓ INSALATA 6612 ASCONA FOGLIE DI INSALATE MISTE, MOZZARELLA DI BUFALA, MISTICANZE, GERMOGLI & BACCHE, MARINATA CON DRESSING AI LAMPONI <i>6612 SALAT, GEMISCHTE SALATBLÄTTER, BÜFFEL-MOZZARELLA, GEMÜSEVARIATIONEN, SPROSSEN &amp; BEEREN, MIT HAUSGEMACHTEM HIMBEEREN-DRESSING MARINIERT</i> A SCELTA CON: GAMBERONI ALLA PLANCIA PETTO DI POLLO <i>WAHLWEISE MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN ODER POULETBRUST</i>	19.- 27.- 23.-
✓ INSALATA VERDE O MISTA DI STAGIONE <i>GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT NACH SAISON</i>	9.50/12.-

DA ACCOMPAGNARE AGLI ANTIPASTI VI CONSIGLIAMO:  
*ZUR BEGLEITUNG UNSERER VORSPEISEN EMPFEHLEN WIR:*

✓ PIZZA STUZZICO AL ROSMARINO, SALE GROSSO & OLIO EXTRA VERGINE 10.50  
*PIZZABROT MIT ROSMARIN, GROBES SALZ, OLIVENÖL EXTRA VERGINE*

### KETTY VI CONSIGLIA

I NOSTRI SFIZIOSI TAGLIERI DI SALUMI MISTI & PIZZA STUZZICO  
*KETTY EMPFEHLT UNSERE LECKERE AUFSCHNITT PLATTE & PIZZABROT*

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

A SCELTA CON SELEZIONE DEI NOSTRI FORMAGGI +13.-  
*WAHLWEISE MIT KÄSE*

### À LA CARTE

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

ALBERGO CARCANI BY KETTY & TOMMY/PREZZI IN CHF - IVA INCLUSA  
PROVENIENZA DI CARNE & PESCE DA CHIEDERE AL SERVIZIO DI SALA

"CARO OSPITE/CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER  
CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI."

# PRIMI

- GARGANELLI AL RAGÙ DI CINGHIALE 23.-/27.-  
*GARGANELLI PASTA AN WILDSCHWEIN-BOLOGNESE*
- SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA, CON GUANCIALE DEL NORCINO 31.-  
*SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA, MIT NORCINO-SPECK*
- ✓ RAVIOLONI RIPIENI DI CAPRINO & MIELE, 25.-/29.-  
FINFERLI AL PREZZEMOLO, SALSA AI PISTILLI DI ZAFFERANO  
*RAVIOLONI GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE & HONIG, PFIFFERLINGE AN PETERSILIE & SAFRAN-SAUCE*
- ✓ RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA CREMA DI ZUCCA MANTOVANA & SEPPIE 23.-/27.-  
*CARNAROLI-RISOTTO IN MANTUANISCHER KÜRBIS-CREME GEWENDET & TINTENFISCH*
- ✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY 33.-  
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

- FILETTO DI MANZO "ROSSINI", CAVOLO NERO, SCHIACCIATA DI PATATE AL BURRO SALATO 55.-  
*RINDERFILET NACH ROSSINI ART, SCHWARZKOHL ZERDRÜCKTE KARTOFFELN MIT GESALZENER BUTTER*
- STEAK DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA & GLASSATO, 53.-  
PORCINI TRIFOLATI & PATATE NOVELLE AL FORNO  
*KALBSSTEAK NIEDERGEHART & GLASIERT, STEINPILZE & GEBACKENE NEUE KARTOFFELN*
- STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO, 47.-  
RISOTTO AL TARTUFO NERO  
*RINDSFILETSTREIFEN, SCHWARZER TRÜFFELRISOTTO*
- LOMBATA DI CAPRIOLO ALLE ERBE, BROCCOLO SELVATICO, CARDONCELLO & SPÄTZLI 49.-  
*REH-LENDE MIT KRÄUTERN, WILDBROCCOLI, KRÄUTER-SAITLING-PILZE & SPÄTZLE*
- HAMBURGER "CARCANI" 31.-  
CON PANE AL CARBONE VEGETALE FATTO IN CASA & SEMI DI SESAMO MANZO NOSTRANO,  
CIPOLLE CAMELLATE, BACON & PATATE FRITTE  
*"CARCANI HAMBURGER" MIT HAUSGEMACHTEM AKTIVKOHLE BROT & SESAMKÖRNER,  
TESSINER RIND, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, SPECK & POMMES FRITES*
- PESCATO DEL GIORNO DI LAGO O DI MARE -PREZZO DEL GIORNO-  
*TAGESFISCH VOM SEE ODER MEER* -TAGESPREIS-

**GROSSE PIÈCE A PARTIRE DA 2 PERSONE (CA. 40 MIN.)**  
*FÜR MIND. 2 PERSONEN (CA. 40 MIN.)*

**"SELLA DI CAPRIOLO COTTA ALL'OSSO"**  
**SERVITA CON CONTORNI AUTUNNALI**  
*REHRÜCKEN IM GANZEN SERVIERT*  
*MIT REICHLICHEN HERBSTLICHEN BEILAGEN*  
69.- P.P.

✓ **PIATTI CHE POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA**  
*DIESE SPEISEN KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN*