3 Luoghi magici…
Un'unica filosofia

3 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@osteriaboato.ch
www.osteriaboato.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

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

"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 — 21.-
Rohschinken von feinem Culatello Emiliano, Focaccia Brot "Stuzzico"

Salametto nostrano di cinghiale con giardiniera di verdure — 10.50
Wildschwein-Salametto aus der Region mit Essiggemüse

Carpaccio di filetto di manzo con nocciole Piemontesi & tartufo nero — 27.-
Carpaccio vom Rindsfilet, Piemontesische Nüsse & schwarzer Trüffel

Scaloppa di Foie Gras Rougie pan Brioche & marmellata di mele cotogne — 29.-
Fein gebratene Foie Gras «Rougie» Brioche-Brot & Quittenmarmelade
Abbinamento di vino consigliato:
Weinempfehlung:
Passito di Noto Planeta DOC — 5cl/11.-

Tartare di salmone, crema allo zenzero, shitake spadellati — 23.-
Tatar vom Lachs, Ingwercreme, gebratene Shiitake-Pilzen

Crema di zucca mantovana, robiola 2 latti & crumble all'amaretto — 13.-
Mantuanische Kürbiscremesuppe, 2-Milch-Robiola-Käse & Amarettostreusel

La focaccia "come una bruschetta" — 19.-
concassè di pomodoro fresco, aglio , basilico & origano
Bruschetta, Tomatenwürfel, Knoblauch, Basilikum & Oregano

Sauté di porcini, polenta ticinese dei Terreni alla Maggia, spuma al taleggio — 17.-
Steinpilz-Sauté, Tessiner Polenta von der Terreni alla Maggia, Taleggio-Espuma

Insalata di cardoncelli, rucola, fichi, Noci pecan & chips di pane — 17.-
Kräuterseitlings-Salat, Rucola, Feigen, Pekan-Nüsse & Brot-Chips

Insalata 6612 Autunnale — 19.-
Foglie di insalate miste, mozzarella di bufala,
Misticanze, bacche, funghi misti, marinata con dressing ai lamponi
6612 Salat, gemischte Salatblätter, Büffel-Mozzarella,
Gemüsevariationen, Beeren, frische Pilze mit hausgemachtem Himbeeren-Dressing mariniert
a scelta con:
gamberoni alla plancia — 27.-
petto di pollo — 23.-
Wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen oder Pouletbrust

Insalata verde o mista di stagione — 9.50/12.-
Grüner oder gemischter Salat nach Saison

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

<u>Ketty Vi consiglia</u>
I nostri sfiziosi taglieri di salumi misti & pizza stuzzico
Ketty empfehlt unsere leckere Aufschnitt Platte & Pizzabrot

S- 23.- /M- 33.-/L- 43.-

a scelta con selezione dei nostri formaggi +13.-
Wahlweise mit Käse

Albergo Carcani by Ketty & Tommy /Prezzi in CHF – IVA inclusa
"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

Fusilloni di farro al ragù di cinghiale 23.-/27.-
Dinkel-Fusilloni mit Wildschwein-Ragout

Spaghettoni di gragnano "cacio & pepe" della Valle Maggia 23.-/27.-
Spaghettoni di gragnano "cacio & pepe" aus dem Maggiatal

Gnocchetti di castagne mantecato alla crema di zucca & seppie 23.-/27.-
Kastaniengnocchi mit Kürbiscreme & Tintenfisch

Risotto Carnaroli ai funghi porcini, colatura di bufala 23.-/27.-
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen, Büffelsauce Gnocchetti de châtaignes à la crème de potiron et à la seiche

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

Tagliata di rib eye di manzo su letto di rucola, porcini saltati & pommes frites 49.-
Tagliata vom Rib-Eye-Steak auf Rucola Bett, sautierten Steinpilzen & Pommes frites

Entrecòte di cervo , purea di sedano rapa & castagne caramellate 47.-
Entrecote vom Hirsch, Knollenselleriepüree & karamellisierte Kastanien

Straccetti di filetto di manzo & risotto al tartufo nero autunnale 45.-
Rindsfiletstreifen an schwarzen Herbst-Trüffel

Lombata di capriolo al ginepro, 49.-
cavolo nero, cardoncello, spätzle & riduzione ai mirtilli
Reh-Lende mit Wacholder, Schwarzkohl, Kräuterseitling, Spätzli & Heidelbeer-Reduktion

Hamburger "CARCANI" 33.-
con pane alla curcuma & semi di papavero fatto in casa,
manzo nostrano, formaggio cipolle caramellate, bacon & patate fritte
CARCANI"-Hamburger
mit hausgemachtem Kurkuma-Brot & Mohn, Rind, Käse, 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.)

"Chateaubriand Carcani"

Cuore del filetto di manzo 700gr ai ferri,
contorno del giorno
salsa bernaise & demiglace
Herzstück vom Rinder-Filet 700gr vom Grill für 2 Personen
Tages Beilagen, Sauce Bernaise & Jus
69,- p.p.

a scelta con Scaloppe di foie gras
Wahlweise mit gebratener Foie Gras
+15,-Chf p.p.

Piatti che possono essere preparati anche in versione vegetariana
Diese Speisen können auch vegetarisch zubereitet werden

Albergo Carcani by Ketty & Tommy /Prezzi in CHF – IVA inclusa
"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."

"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"

Dolci

Ardesia di formaggi selezione Guffanti 15.-/19.-
Selektion von Guffanti Käse

Tiramisù alle castagne 13.-
Maronen-Tiramisu

Cremoso alla ricotta & scaglie di cioccolato, sorbetto alla pera 13.-
Rikotta Creme mit Schokoladenraspeln, Birnensorbet

Panna cotta, marmellata di fichi & crumble alla vaniglia...11.-
Panna Cotta mit Feigenkonfitüre & Vanille-Streuseln

Brownie caldo cioccolato & noci pecan, gelato alla vaniglia & caramello salato 14.-
Warmer Schokoladen-Pekan-Nuss-Brownie, Vanilleeis & gesalzenes Karamell

Consigliamo di degustare i nostri after dinner drinks:

Espresso martini 15.50
vodka, liquore al caffè, espresso, zucchero

vanilla sour 15.50
galliano vanilla, succo di limone fresco, angostura bitters, albume pastorizzato

Amaretto sour 15.50
Disaronno, Succo di limone fresco, Zucchero, albume pastorizzato

Le nostre Coppe gelato

Coppa Danemark 9.50/13.50
Gelato vaniglia servito con salsa al cioccolato & panna montata
Vanilleeis mit Schokoladensauce & Schlagsahne

Coppa Ketty & Tommy 9.50/13.50
Gelato al caramello salato & vaniglia, meringa, panna montata & salsa al caramello
Gesalzener Karamell- & Vanille-Eis
mit Meringue, Sahne & Karamell-Sauce

Espresso affogato 7.50
Espresso con gelato alla vaniglia
Espresso mit Vanille-Eis

Ice caffè 9.50/12.50
Gelato vaniglia & moccacon caffè & panna montata
Vanille & Kaffee-Eis mit Kaffee & Schlagsahne

Coppa Ticino 9.50/12.50
Sorbetto all'uva servito con
grappa di uva Americana fatta in casa
Traubensorbet serviert mit hausgemachtem Americano Grappa

Coppa trio di sorbetti 9.50/12.50
Trilogia di sorbetti al limone, mango & uva

Albergo Carcani by Ketty & Tommy /Prezzi in CHF – IVA inclusa
"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."