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

À la carte

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

Antipasti

Raw ham "culatello Emiliano" & pizza-bread "stuzzico" 21.-
Jambon cru "culatello Emialiano" & pain pizza "Stuzzico"

Wild Boar salami with vegetable giardiniera 10.50
Salami de sanglier tessinois & marinades

Beef fillet carpaccio with Piemontese hazelnuts & black summer truffle 27.-
Beef fillet carpaccio with Piemontese hazelnuts & black summer truffle

Escalope of Foie Gras Rougie pan Brioche & quince jam 29.-
Escalope de Foie Gras Poêlée de Rougie Brioche & confiture de coings
Recommended wine pairing:
Accord mets-vins recommandé
Passito di Noto Planeta DOC 5cl/11.-

Salmon tartare, ginger cream, pan-fried shitake 23.-
Tartare de saumon, crème de gingembre, shitake poêlé

The focaccia 'like a bruschetta' concassé of fresh tomatoes, garlic, basil & oregano 19.-
La focaccia "comme une bruschetta" concassé de tomates fraîches, ail, basilic & origan

Porcini sauté, Terreni alla Maggia Ticino polenta, taleggio mousse 17.-
Sauté de cèpes, polenta Terreni alla Maggia Ticino, mousse de taleggio

Salad 6612 Autumn 19.-
Mixed salad leaves, buffalo mozzarella, mixed mushrooms,
Misticanze, berries, marinated with raspberry dressing
Salade 6612 automnal
Salade mixte, mozzarella de buffle, champignons mélangés,
Misticanze, baies, marinées avec une vinaigrette à la framboise.
choice of:
king prawns 27.-
Chicken breast 23.-
Choix de crevettes royales & Blanc de poulet

Seasonal mixed salad/Green salad 9.50/12.-
Salade mixte de saison/ Salade verte

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

with a selection of cheeses +13.-
Avec *une sélection de fromages*

Primi

Bio Spelt fusilloni with wild boar ragout 23.-/27.-
Fusilloni bio d'épeautre au ragoût de sanglier

Spaghettoni di gragnano 'cacio & pepe' from Valle Maggia 23.-/27.-
Spaghettoni di gragnano 'cacio & pepe' du Valle Maggia

Chestnut gnocchetti with creamed pumpkin & cuttlefish 23.-/27.-
Gnocchetti de châtaignes à la crème de potiron et à la seiche

Carnaroli risotto with porcini mushrooms, buffalo sauce 23.-/27.-
Risotto carnaroli aux cèpes, sauce buffalo

Risotto FLAMBÈ di Ketty & Tommy 33,-
Saffron risotto & king prawns
served in a cheese form "Montasio
flambed with the special house grappa made of Americana grapes
Risotto FLAMBÉ 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 rib eye beef on a bed of rocket, sautéed porcini mushrooms & pommes frites 49.-
Emincé de côte de bœuf sur un lit de roquette, cèpes sautés & pommes frites

Deer Entrecote, celeriac puree & caramelised chestnuts 47.-
Entrecôte de cerf purée de céleri-rave & châtaignes caramélisées

Beef fillet steak strips, black summer truffle risotto 45.-
Lanières de filet de bœuf, risotto à la truffe noire d'été

Roe deer loin with juniper, 49.-
black cabbage, cardoncello, spätzle & blueberry reduction
Longe de chevreuil au genièvre,
chou noir, cardoncello, spätzle & réduction de myrtilles

CARCANI" hamburger 33.-
with homemade curcuma & poppy seed bread,
home-made beef, caramelised onion cheese, bacon & fried potatoes
Hamburger "CARCANI"
avec pain au curcuma & au pavot fait maison,
viande de bœuf maison, fromage aux oignons caramélisés, bacon & 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-*

"Chateaubriand Carcani
Grilled heart of beef fillet 700gr,
side dish of the day
bernaise sauce & demiglace
"Chateaubriand Carcani
Filet de cœur de bœuf grillé 700gr,
plat d'accompagnement du jour
sauce bernaise & demiglace

69,- p.p.
optionally with foie gras escalopes
Escalopes de foie gras au choix

+15,-Chf p.p.

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."