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 con giardiniera di verdure 10.50
Salametto nostrano mit Gemüse-Giardiniera

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-K Focaccia with rosemary, soft gorgonzola, 19.
Hokkaido pumpkin pureeäse & Amarettostreusel

Focaccia al rosmarino, gorgonzola morbido, 19.-
purea di zucca Hokkaido
Rosmarin Focaccia, Weicher Gorgonzola, Hokkaido Kürbis-Creme

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 6612 Invernale 19.-
Foglie di insalate miste, mozzarella di bufala,
Misticanze, bacche, marinata con dressing ai lamponi
6612 Salat, gemischte Salatblätter, Büffel-Mozzarella,
Gemüsevariationen, Beeren, 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

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

PRIMI

FUSILLONI DI FARRO AL RAGÙ DI CINGHIALE 23.-/27.-
DINKEL-FUSILLONI MIT WILDSCHWEIN-RAGOUT

SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLA "GRICIA" GUANCIALE & PECORINO ROMANO 23.-/27.-
SPAGHETTONI DI GRAGNANO MIT GUANCIALE SPECK & PECORINO ROMANO KÄSE

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI 23.-/27.-
CARNAROLI-RISOTTO MIT STEINPILZEN,

"TORTELLONI DI GRANO SARACENO CHE SI CREDONO PIZZOCCHERI", 23.-/27.-
CON RIPIENO DI PATATE, VERZA, COSTE E FONDUTA AL TALEGGIO.
BUCHWEIZEN TORTELLONIS MIT GEFÜLLT MIT KARTOFFELN, WIRSING, MANGOLD & TALEGGIO FONDUE

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

FILETTO DI MANZO "CLASSICO" 45.-
CIPOLLA CARAMELLATA, VERDURE DI STAGIONE & PATATE NOVELLE
RINDSFILET VOM GRILL,
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, SAISONGEMÜSE & NEUE-KARTOFFELN
CONSIGLIAMO IL FILETTO "ALLA ROSSINI" + 15,-
CON SCALOPPA DI FOIE GRAS "ROUGIE" ARROSTITA & TARTUFO NERO
*WIR EMPFEHLEN UNSER RINDSFILET *ALLA ROSSINI**
MIT GEBRATENER FOIE GRAS «ROUGIE» UND SCHWARZEM TRÜFFEL

GUANCIA DI VITELLO CBT, PUREA DI SEDANO RAPA & ZUCCA ALLA PIASTRA 45.-
NIEDERGEGARTE KALBSBÄCKCHEN AN SELLERIE PÜREE & GEBRATENER KÜRBIS

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

STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO & RISOTTO AL TARTUFO NERO 45.-
RINDSFILETSTREIFEN AN SCHWARZEN-TRÜFFEL

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
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."

Dolci

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

Tiramisù alle castagne 12.-
Maronen-Tiramisu

Mousse alla pera, terra di cacao & il suo sorbetto 13.-
Birnen-Mousse mit Schokoladenstreuseln, Birnensorbet

Panna cotta & coulis di lampone 11.-
Panna cotta mit Himbeeren coulis

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
Trilogie von Zitronen-, Mango- & Trauben-Sorbet

Coppa Colonello 9.50/12.50
Sorbetto al limone con vodka
Zitronensorbet mit Wodka

Frappè al latte con vari gusti a scelta 10.50
Milch Frappèes mit Geschmack nach Wahl

Cassata Siciliana 10.50
Halbgefrorenes mit kandierten Früchten
A scelta con maraschino & panna 13.50
Wahlweise beschwipst mit Maraschino & Schlagsahne