

À LA CARTE

(11:45 – 14:00 / 18:00 – 21:15)

ANTIPASTI

RAW HAM "CULATELLO EMILIANO" & PIZZA-BREAD "STUZZICO" <i>JAMBON CRU "CULATELLO EMILIANO" & PAIN PIZZA "STUZZICO"</i>	21.-
SALAMI WITH VEGETABLE GIARDINIERA <i>SALAMI TESSINOIS & JARDINIÈRE DE LÉGUMES</i>	10.50
VEAL WITH TUNA SAUCE <i>VEAU AVEC SAUCE AU THON</i>	23.-/31.-
BEEF TARTARE, RED ONION MARMALADE & TARALLO CRUMBLE <i>TARTARE DE BŒUF, MARMELADE D'OIGNONS ROUGES & CRUMBLE DE TARALLO</i>	25.-/33.-
PAN-FRIED SCALLOPS, PEA PUREE WITH MINT & CUTTLEFISH INK RICE CHIPS <i>NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, PURÉE DE PETITS POIS À LA MENTHE & CHIPS DE RIZ À L'ENCRE DE SEICHE</i>	27.-
CRISPY OCTOPUS WITH MEDITERRANEAN POTATOES <i>POULPE CROUSTILLANT AVEC POMMES DE TERRE MÉDITERRANÉENNES</i>	25.-
✓ FOCACCIA WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, GRANA PADANO FLAKES & BALSAMICO GLAZE. <i>FOCACCIA AVEC ROQUETTE, TOMATES CERISES, COPEAUX DE GRANA PADANO & LAÇAGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE</i>	19.-
✓ CAPRESE WITH BURRATA D'ANDRIA CHEESE & TOMATOES, FRESH BASIL <i>CAPRESE AVEC FROMAGE BURRATA D'ANDRIA & TOMATES, BASILIC FRAIS</i>	21.-
✓ SALAD 6612 MIXED SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA, MISTICANZE, BERRIES MARINATED WITH RASPBERRY DRESSING <i>SALADE 6612 SALADE COMPOSÉE, MOZZARELLA DE BUFFLE, MISTICANZE, BAIES MARINÉES AVEC UNE VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE.</i>	19.-
CHOICE OF: KING PRAWNS CHICKEN BREAST <i>CHOIX DE CREVETTES ROYALES & BLANC DE POULET</i>	27.- 23.-
✓ SEASONAL MIXED SALAD <i>SALADE COMPOSÉE DE SAISON</i>	12.-
GREEN SALAD <i>SALADE VERTE</i>	9.50

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 & HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

KETTY RECOMMANDE

OUR DELICIOUS MIXED CHARCUTERIE BOARDS & PIZZA BREAD STUZZICO
NOS DÉLICIEUX AMUSE-GUEULES À BASE DE CHARCUTERIE & DE PAIN PIZZA STUZZICO

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

WITH A SELECTION OF CHEESES +13.-
AVEC UNE SÉLECTION DE FROMAGES

PRIMI

- ROSEMARY & LEMON ORECCHIETTE WITH TICINESE FAVA BEANS & SAUSAGE 23.-/27.-
ORECCHIETTE AU ROMARIN & AU CITRON AVEC FÈVES TESSINOISE & SAUCISSE
- SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA "A LA TABLE" 23.-/27.-
SPAGHETTONI DE GRAGNANO ALLA CARBONARA "A LA TABLE"
- TORTELLONI FILLED WITH BURRATA CHEESE, TOMATO CREAM, 25.-/29.-
PARMESAN CRUMBLE & BASIL SAUCE
*TORTELLONI FOURRÉS AU FROMAGE BURRATA, À LA CRÈME DE TOMATE,
AU CRUMBLE DE PARMESAN & À LA SAUCE AU BASILIC*
- RISOTTO 'ALLA NORMA', SEMI-DRIED TOMATOES, AUBERGINES, 23.-/27.-
SALTED RICOTTA & FRESH BASIL
*RISOTTO 'ALLA NORMA', TOMATES SEMI-SÉCHÉES, AUBERGINES,
RICOTTA SALÉE & BASILIC FRAIS*
- 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 & CREVETTES FLAMBÉ À LA GRAPPA DE LA MAISON À BASE DE RAISINS AMÉRICAINS
DANS UNE FORME DE FROMAGE "MONTASIO" ASSAISONNÉ*

SECONDI

- SLICED FILLET OF BEEF ON A BED OF ROCKET SALAD, 47.-
PARMESAN FLAKES, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES & POMMES FRITES
*TRANCHE DE FILET DE BŒUF SUR UN LIT DE ROQUETTE,
COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES, OLIVES TAGGIASCA & POMMES FRITES*
- SLOW-COOKED PORK FILLET IN A TICINO CRUDO COAT 45.-
SEASONAL VEGETABLES & MASHED POTATOES WITH ROSEMARY
*FILET DE PORC CUIT À L'ÉTOUFFÉE ENROBÉ DE JAMBON CRU TESSINOIS
LÉGUMES DE SAISON & PURÉE DE POMMES DE TERRE AU ROMARIN*
- 'THE CLASSIC' VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO 45.-
OSSOBUCO DE VEAU « CLASSIQUE » AVEC RISOTTO AU SAFRAN
- BEEF TENDERLOIN STRIPS & MASHED POTATOES WITH BLACK TRUFFLE 43.-
EMINCÉ DE FILET DE BŒUF & PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIR
- CARCANI" HAMBURGER 33.-
WITH HOMEMADE CURCUMA & POPPY SEED BREAD,
HOME-MADE BEEF, CARAMELISED ONION CHEESE, BACON & POMMES FRITES
*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
ÉVENTUELLEMENT ESCALOPES DE FOIE GRAS

+15,-CHF P.P.