

À LA CARTE

(11:45 – 14:00 / 18:00 – 21:15)

ANTIPASTI

CULATELLO HAM & APPETIZER BITES <i>JAMBON DE CULATELLO & AMUSE-BOUCHES</i>	22.-
SALAMI WITH VEGETABLE GIARDINIERA <i>SALAMI TESSINOIS & JARDINIÈRE DE LÉGUMES</i>	11.50
BEEF FILLET TARTARE HAND CUT, WITH TARALLO CRUMBLE & HORSERADISH CREAM <i>TARTARE DE FILET DE BŒUF COUPÉ À LA MAIN, CRUMBLE DE TARALLO & SAUCE AU RAIFORT</i>	29.-/39.-
CRISPY OCTOPUS WILD BROCCOLI AND ITS CREAM & SOY SHIITAKE <i>POULPE CROUSTILLANT, BROCOLI SAUVAGE & SHIITAKÉS À LA SAUCE SOJA</i>	27.-
SAVORY MUFFIN, ARTICHOKE SALAD, GRANA CHEESE SHAVINGS & TALEGGIO FONDUE <i>MUFFIN SALÉ, SALADE D'ARTICHAUTS, COPEAUX DE GRANA & FONDUE DE TALEGGIO</i>	25.-
✓ POTATO CREAM LIGHTLY FLAVORED WITH BLACK TRUFFLE, 63°C EGG ON BRIOCHE CROUTON <i>CRÈME DE POMMES DE TERRE LÉGÈREMENT PARFUMÉE À LA TRUFFE NOIRE, ŒUF À 63°C SUR CROÛTON DE PAIN BRIOCHÉ</i>	15.-
✓ FOCACCIA WITH PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER & PANCETTA ADDED AFTER COOKING <i>FOCACCIA AU FROMAGE PECORINO, POIVRE NOIR & PANCETTA AJOUTÉE APRÈS CUISSON</i>	23.-
✓ BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE WITH CHERRY TOMATOES & FRESH BASIL <i>CAPRESE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CERISES & BASILIC FRAIS</i>	19.-
✓ 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>	21.-
CHOICE OF: KING PRAWNS CHICKEN BREAST <i>CHOIX DE CREVETTES ROYALES & BLANC DE POULET</i>	29.- 25.-
✓ SEASONAL MIXED SALAD <i>SALADE COMPOSÉE DE SAISON</i>	13.50
✓ 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 11.-
PAIN PIZZA AU ROMARIN, GROS SEL & HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

KETTY RECOMMENDS

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

S- 25.- /M- 35.-/L- 45.-

WITH A SELECTION OF CHEESES +15.-
AVEC UNE SÉLECTION DE FROMAGES

✓ DISHES THAT CAN ALSO BE PREPARED IN A VEGETARIAN VERSION
PLATS POUVANT ÉGALEMENT ÊTRE PRÉPARÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE



PRIMI

TAGLIATELLE WITH HARE RAGOUT 25.-/29.-
TAGLIATELLES AU RAGOÛT DE LIÈVRE

ARMANDO PASTA FACTORY SPAGHETTONI, 25.-/29.-
MEDITERRANEAN-STYLE PRAWNS AND THEIR BISQUE
SPAGHETTONI DU PASTIFICIO ARMANDO, GAMBAS À LA MÉDITERRANÉENNE ET LEUR BISQUE

✓ MEZZELUNE PASTA FILLED WITH ARTICHOKES, BUTTER AND SAGE 23.-/27.-
MEZZELUNE FARCIES AUX ARTICHAUTS, BEURRE ET SAUGE

✓ RISOTTO WITH MILK CREAM, SMOKED SALMON TROUT & CITRUS GEL 23.-/27.-
RISOTTO À LA CRÈME DE LAIT, TRUITE SAUMONÉE FUMÉE & GEL AUX AGRUMES

✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY 35,-
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

CAMELIZED & CBT PORK FILLET 47.-
ROSEMARY POTATO ÉCRASÉ & CRISPY GARDEN VEGETABLES
FILET DE PORC CBT & CARAMÉLISÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU ROMARIN ET LÉGUMES DU POTAGER CROUSTILLANTS

'THE "CLASSIC" VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO 45.-
OSSOBUCO DE VEAU « CLASSIQUE » AVEC RISOTTO AU SAFRAN

BEEF STRIPS WITH PARMESAN RISOTTO 41.-
ÉMINCÉ DE BŒUF ET RISOTTO AU PARMESAN

CARCANI" HAMBURGER 35.-
WITH HOMEMADE CHARCOAL BREAD & SESAME SEEDS HOME-MADE BEEF,
CAMELIZED ONIONS, BACON & FRIED POTATOES
HAMBURGER "CARCANI"
AVEC PAIN AU CHARBON DE BOIS MAISON & GRAINES DE SÉSAME, BŒUF MAISON,
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-

GROSSE PIÈCE 2 PEOPLE MIN. (APPROX. 40 MIN.)

"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.

