



# 4 LUOGHI MAGICI... UN'UNICA FILOSOFIA

4 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

APERITIVI, SNACK PER IL GRANDE  
E IL PICCOLO APPETITO, VINI  
PREGIATI, DRINK ECCELLENTI ED  
EVENTI DI MUSICA DAL VIVO

*APERITIVI, SNACKS FÜR DEN GROSSEN  
UND KLEINEN HUNGER,  
ERLESENE WEINE, EXZELLENT DRINKS,  
UND LIVE-MUSIK-EVENTS.*



GATTO  
WINE-BISTROT & MUSIC

VIA MURACCIO 21  
6612 ASCONA  
TEL: +41 91 792 17 19  
GATTO@KETTY-TOMMY.CH  
WWW.GATTO-ASCONA.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



SCANSIONA PER MAGGIORI DETTAGLI  
SCANNE FÜR WEITERE DETAILS



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 È UNA LISTA DI PIATTI, MA IL RACCONTO DI UNA PASSIONE E UNA RICERCA CONTINUA CHE VORREMMO CONDIVIDERE CON VOI...”

*Chef Andrea D'Anna & Salvatore De Luca*

*con il loro Team*

## ANTIPASTI

CRUDO DI PARMA & PIZZA STUZZICO <i>PARMA-ROHSCHINKEN &amp; FOCACCIA BROT "STUZZICO"</i>	22.-
SALAMETTO NOSTRANO CON GIARDINIERA DI VERDURE <i>SALAMETTO NOSTRANO MIT GEMÜSE-GIARDINIERA</i>	11.50
VITELLO TONNATO / TONNO VITELLATO <i>VITELLO TONNATO / TONNO VITELLATO</i>	29.-
BATTUTA DI MANZO ALLA MEDITERRANEA, PANE TOAST, BURRO MANTECATO AL BASILICO & LIME <i>RINDERTATAR NACH MEDITERRANER ART, TOASTBROT,</i> <i>AUFGESCHLAGENE BUTTER MIT BASILIKUM &amp; LIMETTE</i>	100GR. - 29.- 180GR. - 39.-
POLPO CROCCANTE, CAPONATA IN TRE CONSISTENZE, CRACKER DI PINOLI & UVETTA <i>KNUSPRIGER OKTOPUS, CAPONATA IN DREI TEXTUREN, CRACKER MIT PINIENKERNEN &amp; ROSINEN</i>	27.-
✓ GAZPACHO DI MANGO, BURRATA, CRUMBLE DI PANE MAGGIA & ACCIUGHE <i>MANGO-GAZPACHO, BURRATA, BROT-CRUMBLE AUS MAGGIA-BROT &amp; SARDELLEN</i>	25.-
TARTARE DI SALMONE AL SESAMO, ALGA WAKAME YOGURT GRECO ALLO ZENZERO & PERLE DI LIMONE <i>LACHSTATAR MIT SESAM, WAKAME-ALGEN, GRIECHISCHER JOGHURT MIT INGWER &amp; ZITRONENPERLEN</i>	25.-
✓ FOCACCIA ESTIVA, POMODORINI FRESCHI, ORIGANO, BASILICO & STRACCIATA DI BUFALA <i>SOMMERLICHE FOCACCIA, FRISCHE KIRSCHTOMATEN, OREGANO, BASILIKUM &amp; BÜFFEL-STRACCIATA</i>	23.-
✓ CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA & POMODORI RAMATI, BASILICO FRESCO <i>CAPRESE SALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA &amp; FLEISCHTOMATEN, FRISCHES BASILIKUM</i>	19.-
✓ INSALATA 6612 FOGLIE DI INSALATE MISTE CON MOZZARELLA DI BUFALA MISTICANZE, BACCHE, MARINATA CON DRESSING AI LAMPONI <i>6612 SALAT, GEMISCHTE SALATBLÄTTER MIT BÜFFEL-MOZZARELLA,</i> <i>GEMÜSEVARIATIONEN, BEEREN, HAUSGEMACHTEM HIMBEEREN-DRESSING</i>	21.-
A SCELTA CON: GAMBERONI ALLA PLANCIA PETTO DI POLLO <i>WAHLWEISE MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN ODER POULETBRUST</i>	29.- 25.-
✓ INSALATA VERDE INSALATA MISTA DI STAGIONE <i>GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT DER SAISON</i>	9.50 13.50

DA ACCOMPAGNARE AGLI ANTIPASTI VI CONSIGLIAMO:  
ZUR BEGLEITUNG UNSERER VORSPEISEN EMPFEHLEN WIR:

✓ PIZZA STUZZICO AL ROSMARINO, SALE GROSSO & OLIO EXTRA VERGINE 11.-  
*PIZZABROT MIT ROSMARIN, GROBES SALZ, OLIVENÖL EXTRA VERGINE*

### KETTY VI CONSIGLIA

I NOSTRI SFIZIOSI TAGLIERI DI SALUMI MISTI & PIZZA STUZZICO  
*KETTY EMPFIEHLT UNSERE LECKEREN AUFSCHNITTE MIT PIZZA BROT*  
S- 25.- /M- 35.-/L- 45.-  
A SCELTA CON SELEZIONE DEI NOSTRI FORMAGGI +15.-  
*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

CAVATELLI AL RAGU DI SALSICCIA TICINESE, CIME DI RAPA & NDUJA <i>CAVATELLI MIT RAGOUT VON TESSINER SALSICCIA, STÄNGELKOHL &amp; 'NDUJA</i>	23.-/27.-
TAGLIOLINI AL "NERO", SEPIE & CREMA DI POMODORINI GIALLI <i>TAGLIOLINI AL NERO, SEPIA &amp; CREME VON GELBEN KIRSCHTOMATEN</i>	25.-/29.-
✓ TORTELLONI RIPIENI DI BURRATA, CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE <i>TORTELLONI GEFÜLLT MIT BURRATA, ZUCCHINICREME NACH „SCAPECE“-ART</i>	23.-/27.-
✓ RISOTTO ALLA NORMA <i>RISOTTO ALLA NORMA</i>	23.-/25.-
✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY ZAFFERANO & GAMBERONI MANTECATO & FLAMBATO CON GRAPPA DELLA CASA DI UVA AMERICANA IN FORMA DI FORMAGGIO "MONTASIO" STAGIONATO <i>SAFRAN RISOTTO &amp; RIESENGARNELEN IN DER KÄSE-FORM SERVIERT &amp; FLAMBIERT MIT AMERICANA HAUSGRAPPA</i>	35.-

## SECONDI

PETTO D'ANATRA "CANETTE", PUREA DI PATATE AMERICANE & BABY CAROTE <i>JUNGE ENTENBRUST, SÜSSKARTOFFELPÜREE &amp; BABYKAROTTEN</i>	37.-
PUNTINE DI MAIALE, SALSA BARBECUE, PATATE AL CARTOCCIO & CREMA DI YOGURT CON ERBA CIPOLLINA <i>SCHWEINERIPPCHEN MIT BARBECUE-SAUCE, FOLIENKARTOFFEL &amp; JOGHURTCREME MIT SCHNITTLAUCH</i>	39.-
TAGLIATA DI RIB EYE DI MANZO ARGENTINO RUCOLA, GRANA, POMODORINI & PATATINE FRITTE <i>TAGLIATA VOM ARGENTINISCHEN RIB-EYE-STEAK, RUCOLA, GRANA, KIRSCHTOMATEN &amp; POMMES FRITES</i>	47.-
"IL CLASSICO" OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>"DER KLASSIKER" KALBS-OSSOBUCO MIT SAFRAN-RISOTTO</i>	45.-
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO & RISOTTO AL PARMIGIANO REGGIANO <i>RINDSFILETSTREIFEN &amp; PARMESAN-RISOTTO</i>	41.-
HAMBURGER "CARCANI" CON PANE FATTO IN CASA AI SEMI DI SESAMO MANZO NOSTRANO, FORMAGGIO, CIPOLLE CAMELLATE, POMODORI, BACON & PATATE FRITTE <i>CARCANI-HAMBURGER MIT HAUSGEMACHTEM BROT &amp; SESAM, FEINES SCHWEIZER RIND, KÄSE, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, TOMATEN, SPECK &amp; POMMES FRITES</i>	35.-
PESCATO DEL GIORNO DI LAGO O DI MARE <i>TAGESFISCH VOM SEE ODER MEER</i>	-PREZZO DEL GIORNO- -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."

# DOLCI

“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”*  
(VIRGINIA WOLF)

VARIAZIONE DI FORMAGGI 15.-/19.-  
*KÄSEVARIATION*

TIRAMISÙ CLASSICO “A MODO NOSTRO” 13.-  
*KLASSISCHES TIRAMISÙ NACH UNSERER ART*

SORBETTO AL LIMONE PROFUMATO AL ROSMARINO & GIN MARE 11.-  
CRUMBLE DI MANDORLE  
*ZITRONENSORBET MIT ROSMARIN & GIN MARE, MANDELCRUMBLE*

CREME BRÛLÉE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO FONDENTE 13.-  
*PISTAZIEN-CRÈME BRÛLÉE MIT DUNKLER SCHOKOLADE*

TARTELETTE DI PASTA FROLLA, MOUSSE AL MANGO & FRUTTO DELLA PASSIONE  
COCCO SABBIAIO & IL SUO SORBETTO 13.-  
*TARTELETTE AUS MÜRBETEIG, MANGO- & PASSIONSFRUCHTMOUSSE,  
KARAMELLISIERTE KOKOSRASPELN & DAZU PASSENDES SORBET*

# LE NOSTRE COPPE GELATO

## **COPPA DANEMARK 9.50/13.50**

GELATO VANIGLIA SERVITO CON SALSA AL CIOCCOLATO & PANNA MONTATA  
*VANILLEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE & SCHLAGSAHNE*

## **COPPA KETTY & TOMMY 9.50/13.50**

GELATO AL CARAMELLO SALATO & VANIGLIA, MERINGA,  
PANNA MONTATA & SALSA AL CARAMELLO  
*GESALZENER KAREMELL- & VANILLE-EIS  
MIT MERINGUE, SAHNE & KAREMELL-SAUCE*

## **COPPA ALLE FRAGOLE 9.50/13.50**

GELATO ALLA VANIGLIA, FRAGOLE FRESCHE  
PANNA MONTATA  
*VANILLEIS & FRISCHE ERDBEEREN & SCHLAGSAHNE*

## **ESPRESSO AFFOGATO 7.50**

ESPRESSO CON GELATO ALLA VANIGLIA  
*ESPRESSO MIT VANILLE-EIS*

## **ICE CAFFÈ 9.50/12.50**

GELATO VANIGLIA & MOCCA CON 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*

## **FRAPPÉ AL LATTE**

**CON VARI GUSTI A SCELTA 10.50**  
*MILCH FRAPPÉS MIT GESCHMACK NACH WAHL*

## **CASSATA SICILIANA 10.50**

*HALBGEFRORENES MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN*

## **A SCELTA CON MARASCHINO & PANNA 13.50**

*WAHLWEISE BESCHWIPST MIT MARASCHINO & SCHLAGSAHNE*