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

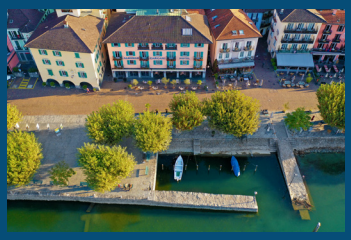
Osteria Boato

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, exzellente 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

À LA CARTE

(11:45 – 14:00 / 18:00 - 21:15)

Antipasti

Parma ham & Pizza stuzzico 22.-
Jambon de Parme & Pizza stuzzico

Salami with vegetable giardiniera 11.50
Salami tessinois & jardinière de légumes

Veal with tuna sauce, crispy king oyster mushrooms 27.-
Veau sauce au thon, pleurotes croustillants

Polenta taragna, porcini mushroooms & Taleggio fondue, 17.-
Polenta Taragna, cèpes & fondue de taleggio

Beef tartare, chopped hazelnuts and sweet potato mousse 100gr - 29.-
Tartare de bœuf, noisettes concassées et mousse de patate douce 180gr - 39.-

Crispy octopus parsnip puree, grilled celeriac and shitake 27.-
Poulpe croustillant, Purée de panais, céleri-rave grillé et shiitakes

rosemary-flavored chickpea cream, curry prawns 19.-
Crème de pois chiches au romarin, crevettes au curry

focaccia, Pumpkin cream, honey bacon and rosemary 23.-
Focaccia Crème de potiron, bacon au miel et romarin

Buffalo mozzarella caprese with vine tomatoes & fresh basil 19.-
Caprese de mozzarella de bufflonne avec tomates en grappe & basilic frais

Salad 6612 21.-
Mixed salad leaves, buffalo mozzarella,
Misticanze, berries marinated with raspberry dressing
Salade 6612
Salade composée, mozzarella de buffle, misticanze, baies marinées avec une vinaigrette à la framboise.
choice of:
king prawns 29.-
Chicken breast 25.-
Choix de crevettes royales & Blanc de poulet

Seasonal mixed salad 13.50
Salade composée de saison

Green salad 9.50
Salade verte

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

Polenta gnocchi, pumpkin, speck & toasted almond 23.-/27.-
Gnocchis de polenta, potiron, speck & amandes grillées

Bolognese Lasagna 23.-
Lasagnes à la bolognaise

Raviolini del plin with butter & sage, Parmesan chips 21.-/25.-
Tagliolini au noir, seiches & crème de tomates cerises jaunes

Spaghetti carbonara "à la table" 23.-/27.-
Spaghetti carbonara « à la table »"

Risotto blueberries & Gorgonzola 21.-/25.-
Risotto aux mirtilles & Gorgonzola

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

Pork cheeks glazed with Ticino Merlot 39.-
mashed potatoes & stewed spring onions
Joues de porc glacées au Merlot du Tessin, purée de pommes de terre & oignons nouveaux mijotés

Sliced Argentine beef rib eye, arugula, parmesan 47.-
sautéed porcini mushrooms & French fries
Entrecôte de bœuf argentine tranchée, roquette, parmesan, cèpes sautés & frites

'the "classic' Veal Ossobuco with saffron risotto 45.-
Ossobuco de veau « classique » avec risotto au safran

Beef strips with truffle risotto 43.-
Émincé de bœuf & risotto aux truffes

CARCANI" hamburger 35.-
with homemade charcoal bread & sesame seeds home-made beef, caramelized 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
69.- Chf p.p.
optionally with foie gras escalopes
+15,-Chf p.p.