

GUSTATE IL MEGLIO DELLA SEMPLICITÀ

ALL' OSTERIA BOATO BY KETTY & TOMMY

CARI CLIENTI,

LA NOSTRA CARTA MENÙ È IL FRUTTO DI UNA RICERCA CONTINUA DEL NOSTRO

EXECUTIVE CHEF
ANDREA D'ANNA

INSIEME AL SUO TEAM DI CUCINA.

VI PROPONIAMO UNA CUCINA SEMPLICE E CREATIVA A BASE DI PESCE, CHE RISPETTA
LA STAGIONALITÀ E I PRODOTTI DEL TERRITORIO E NON SOLO,
DA QUELLI PIÙ NOBILI A QUELLI PIÙ COMUNI.

AMIAMO METTERCI SEMPRE IN DISCUSSIONE, CREARE E SPERIMENTARE PER TROVARE I
GIUSTI EQUILIBRI IN OGNI PREPARAZIONE.

LA NOSTRA PICCOLA CARTA DEI VINI VI PROPONE
VINI DEL TICINO & VINI ITALIANI.
CON ATTENZIONE A PICCOLE PRODUZIONI DI GRANDE QUALITÀ.

IL NOSTRO PRIMO MAITRE FABRIZIO, LO CHEF DI CUCINA MARCO
E LE LORO BRIGATE, SONO VOLENTIERI A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE PER
APERITIVI, BANCHETTI CON MENU PERSONALIZZATI.

VI AUGURIAMO BUON APPETITO

KETTY, TOMMY & TEAM BOATO

À LA CARTE

(11:45 – 14:30 / 18:00 – 21:30)

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO & TONNO VITELLATO 23.-/33.-
INTERPRETATION VOM VITELLO TONNATO

INSALATA TIEPIDA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA 27.-
LAUWARMER PULPO-SALAT NACH MEDITERRANISCHER ART

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE CREMA AL PREZZEMOLO & PANNA ACIDA 25.-
NORWEGISCHES LACHSTARTARE, PETERSILIEN-CREME & SAUERRAHM

ZUPPA DI COZZE, GAMBERONI, VONGOLE & GUAZZETTO AL POMODORO 29.-
SUPPE MIT MIESMUSCHELN, RIESENGARNELEN, VONGOLE & TOMATEN-SUD

INSALATINA DI ASPARAGI VERDI, CRUDITÀ DI GAMBERO DI MAZARA DEL VALLO 27.-
GRÜNER-SPARGEL-SALAT, ROHEIT VON DER GARNELE AUS MAZARA DEL VALLO

✓ INSALATA 6614 BRISSAGO 19.-

FOGLIE DI INSALATE MISTE, MOZZARELLA DI BUFALA,
GERMOGLI & BACCHE CON DRESSING AI LAMPONI
*6614 BRISSAGO-SALAT, GEMISCHTE SALATVARIATIONEN, BÜFFELMOZZARELLA,
SPROSSEN & BEEREN, MIT HAUSGEMACHTEM HIMBEEREN-DRESSING MARINIERT*

A SCELTA CON 25.-/33.-
WAHLWEISE MIT
GAMBERONI ALLA PLANCIA
RIESENGARNELEN

✓ INSALATA MISTA DI STAGIONE 12.-
GEMISCHTER SALAT NACH SAISON

✓ INSALATA VERDE 9.-
GRÜNER SALAT

CONDIMENTO A SCELTA:
DRESSING DELLA CASA AL BALSAMICO OPPURE DRESSING AI LAMPONI
SALATSAUCE NACH WAHL:
BALSAMICO-DRESSING ODER HIMBEEREN-DRESSING

✓ *PIATTI CHE POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA
DIESE SPEISEN KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN*

P RIMI

- ✓ **RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY**  **ZAFFERANO & GAMBERONI** 33.-
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
- ✓ **GNOCCHETTI ALLA CREMA DI ASPARAGI & CAPESANTE** 28.-/33.-
GNOCCHETTI AN SPARGEL-CREME & JAKOBSMUSCHELN
- ✓ **SPAGHETTONI DI GRAGNANO AL POMODORO FRESCO, GAMBERONI & BASILICO** 27.-/31.-
SPAGHETTONE AUS GRAGNANO AN DRISCHEN TOMATEN, RIESENGARNELEN & BASILIKUM
- RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON LUCCIO PERCA,** 33.-
SALSA ALLE ZUCCHINE & CRUMBLE AL PARMIGIANO
CARNAROLI RISOTTO MIT ZANDER GEWENDET, ZUCCHINI SAUCE & STREUSEL VOM PARMESANKÄSE

S ECONDI

- FILETTO/TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO DI LAGO O MARE** -PREZZO DEL GIORNO-
SERVITO CON CONTORNO DEL GIORNO -TAGESPREIS-
*TAGES-EMPFEHLUNG VOM FILET/TRANCHE VON SEE ODER MEER
MIT TAGESBEILAGEN SERVIERT*
- IL FRITTO MISTO DI LAGO,** 37.-
VERDURE IN TEMPURA, PATATE SERVITO CON MAIONESE ALLO YOGURT
GEMISCHTE FRITTIERTE FISCHE AUS DEM SEE, GEMÜSE IN TEMPURA, ROSMARINKARTOFFELN & JOGHURT MAYONNAISE
- FILETTO DI COREGONE AL BURRO & SALVIA, BROCCOLO SELVATICO ALLE MANDORLE** 35.-
FELCHENFILET AN BUTTER & SALBEI, WILDER BROKKOLI AN GERÖSTETEN MANDELN
- TAGLIATA DI RIB-EYE DI MANZO, CON CONTORNI DI STAGIONE & PATATE** 49.-
TAGLIATA VOM RIB-EYE-STEAK MIT TAGESBEILAGEN

GROSSE PIÈCE A PARTIRE DA 2 PERSONE (CA. 30 MIN.)

FÜR MIND. 2 PERSONEN (CA. 30 MIN.)

PESCATO DEL GIORNO DI LAGO O MARE SERVITO AL TAVOLO:
FISCHE VON SEE ODER MEER AM TISCH SERVIERT:

IN CROSTA DI SALE,
CON VERDURE, PATATE & CONCASSEA DI POMODORO FRESCO
IN DER SALZKRUSTE, GEMÜSE, KARTOFFELN & TOMATENWÜRFEL

ALLA MEDITERRANEA

GUAZZETTO DI COZZE, VONGOLE, GAMBERONI, POMODORINI & PATATE NOVELLE
*NACH MEDITERRANISCHER ART, TOMATENSUD,
MIESMUSCHELN, RIESENGARNELEN & VONGOLE & NOVELLE KARTOFFELN*

ALLA PIASTRA

ACCOMPAGNATI DA VERDURE DI STAGIONE,
PATATE & CONCASSEA DI POMODORO FRESCO
VOM GRILL MIT GEMÜSE, KARTOFFELN & TOMATENWÜRFEL

-PREZZO DEL GIORNO-
-TAGESPREIS-



PIATTI CHE POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA
DIESE SPEISEN KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN

“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)

DOLCI

PANNA COTTA AI LAMPONI 12.-
PANNA COTTA MIT HIMBEEREN

BROWNIE & GELATO AL CAMELLO SALATO 14.-
SCHOKOLADENBROWNIE & GESALZENES KAMELLEIS

CASSATA CON FRUTTA CANDITA 10.-
HALBGEFRORENES MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN

A SCELTA CON MARASCHINO & PANNA 12.-
WAHLWEISE BESCHWIPST MIT MARASCHINO & SCHLAGSAHNE

STRUDEL DI MELE CON GELATO 13.-
ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR
APFEL-STRUDEL MIT VANILLEEIS MADAGASKAR

ABBINAMENTO CONSIGLIATO CON I NOSTRI DOLCI:
PASSITO DI PANTELLERIA NOTO PLANETA DOC 5CL/11.00

LE NOSTRE COPPE GELATO

ESPRESSO AFFOGATO 7.50
ESPRESSO CON GELATO ALLA VANIGLIA
VANILLE-EIS MIT ESPRESSO

COPPA DANEMARK 9.50/12.50
GELATO VANIGLIA SERVITO
CON SALSA AL CIOCCOLATO CALDO & PANNA MONTATA
VANILLEEIS AN WARMER SCHOKOLADENSAUCE & SCHLAGSAHNE

COPPA TICINO 8.50/11.50
SORBETTO ALL'UVA SERVITO CON
GRAPPA DI UVA AMERICANA FATTA IN CASA
TRAUBENSORBET SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM AMERICANA GRAPPA

COPPA VODKA LEMON 8.50/11.50
SORBETTO AL LIMONE CON VODKA
ZITRONENSORBET MIT WODKA