

# *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

<b>VITELLO TONNATO &amp; TONNO VITELLATO</b> <i>INTERPRETATION VOM VITELLO TONNATO</i>	23.-/33.-
<b>TARTARE DI SALMONE, MANDORLE &amp; SESAMO</b> <b>MARINATA AL LIME &amp; PEPE ROSA</b> <i>LACHSTARTAR AN MANDELN &amp; SESAM MARINIERT MIT LIME &amp; ROSA PFEFFER</i>	17.-
<b>GUAZZETTO DI COZZE DEL MEDITERRANEO</b> <b>CROSTONE DI PANE NERO VALLE MAGGIA</b> <i>MIESMUSCHELN NACH MEDITERRANISCHER ART GERÖSTETES DUNKLES VALLE MAGGIA-BROT</i>	19.-/29.-
✓ <b>GAZPACHO DI MANGO, SARDE DORATE ALLA BECCAFICO</b> <i>MANGO GAZPACHO MIT GOLDBRAUNEN SARDINEN ALLA BECCAFICO</i>	17.-
✓ <b>BURRATA PUGLIESE, POMODORINI DATTERINI TRICOLORE</b> <i>APULISCHE BURRATA-MOZZARELLA, TOMATEN TRICOLORE</i>	19.-
✓ <b>INSALATA 6614 BRISSAGO</b> <b>FOGLIE DI INSALATE MISTE, MOZZARELLA DI BUFALA,</b> <b>GERMOGLI &amp; BACCHE CON DRESSING AI LAMPONI</b> <i>6614 BRISSAGO-SALAT, GEMISCHTE SALATVARIATIONEN, BÜFFELMOZZARELLA, SPROSSEN &amp; BEEREN, MIT HAUSEGEMACHTEM HIMBEEREN-DRESSING MARINIERT</i>	17.-
<b>A SCELTA CON</b> <i>WAHLWEISE MIT</i> <b>GAMBERONI ALLA PLANCIA</b> <i>RIESEN GARNELEN</i>	25.-/33.-
✓ <b>INSALATA MISTA DI STAGIONE</b> <i>GEMISCHTER SALAT NACH SAISON</i>	12.-
✓ <b>INSALATA VERDE</b> <i>GRÜNER SALAT</i>	9.-

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

# PRIMI

- ✓ **RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY**  33.-  
ZAFFERANO & GAMBERONI  
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*
- ✓ **TORTELLONI RIPIENI DI BURRATA** 27.-/35.-  
CRUDITÈ DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO  
*TORTELLONI GEFÜLLT MIT BURRATA-KÄSE, ROTE RIESENGARNELE AUS MAZZARA DEL VALLO*
- SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE & CRUMBLE ALLA BOTTARGA** 27.-  
*SPAGHETTONE AUS GRAGNANO AN VENUSMUSCHELN & STREUSEL VON DER BOTTARGA*
- FUSILLONI DI FARRO ALLA CARBONARA DI LAGO** 27.-  
*FUSILLONI PAST ALLA CARBONARA VOM SEE*

# SECONDI

- 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-FRITTO IN CASSETTA LAGO & MARE** 37.-  
**PATATE AL ROSMARINO, VERDURE CRUNCH & MAIONESE AL LIME**  
*GEMISCHTES FRITTIERTE FISCHE VON SEE & MEER MIT GEMÜSE IN TEMPURA,  
ROSMARIN-KARTOFFELN & LIME-MAYONNAISE*
- TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE ALLA PLANCIA** 25.-/39.-  
**CON ECRASSÈ DI PATATE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SALSA ALLA PIZZAOLA**  
*KNUSPRIGER TENTAKEL VOM TINTENFISCH MIT ECRASSÈ VON DER KARTOFFEL, ZUCCHETTI & PIZZAIOLA-SALSA*
- GAMBERONE SELVATICO "GIGANTI" ALLA GRIGLIA,** 47.-  
**RATATOUILLE DI VERDURE & RISO VENERE**  
*WILDE «GIGANTISCHE» RIESENGARNELE VOM GRILL, RATATOUILLE GEMÜSE & VENERE-REIS*
- FILETTO DI MANZO,** 47.-  
**VERDURE BABY & PATATE**  
*RINDSFILET, BABY-GEMÜSE & KARTOFFELN*

## GROSSE PIÈCE A PARTIRE DA 2 PERSONE (CA. 40 MIN.)

*FÜR MIND. 2 PERSONEN (CA. 40 MIN.)*

**PESCATO DEL GIORNO DI LAGO O MARE SERVITO AL TAVOLO:**

**IN CROSTA DI SALE, ALLA MEDITERRANEA OPPURE ALLA PIASTRA**

**ACCOMPAGNATI DA VERDURE DI STAGIONE,  
PATATE & CONCASSEA DI POMODORO FRESCO**

*FISCHE VON SEE ODER MEER AM TISCH SERVIERT:*

*IN DER SALZKRUSTE, NACH MEDITERRANISCHER ART ODER VOM GRILL  
MIT GEMÜSEBEILAGEN NACH SAISON, 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)

## **D**OLCI

**TIRAMISÙ CAFFÈ & CIOCCOLATO FONDENTE 12.-**  
*TIRAMISÙ KAFFEE & DUNKLE SCHOKOLADE*

**PANNA COTTA CON FRUTTI ESOTICI 10.-**  
*PANNA COTTA MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN*

**MOUSSE AL CIOCCOLATO & LAMPONI 12.-**  
*SCHOKOLADENMOUSSE & HIMBEERE*

**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/9.50**