

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

INSALATA TIEPIDA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA <i>LAUWARMER PULPO-SALAT NACH MEDITERRANISCHER ART</i>	29.-
✓ CROSTONE DI PAN BRIOCHE, BURRATA, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E CHUTNEY DI CIPOLLA ROSSA <i>BRUSCHETTA AUS PAN BRIOCHE, BURRATA-KÄSE, SARDELLEN AUS DE, KANTABRISCHEN MEER & CHUTNEY VON DER ROTEN ZWIEBEL</i>	27.-
TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, PETALI DI SEDANO ED EMULSIONE AI POMODORINI GIALLI <i>TARTARE VON DER ROTEN RIESENGARNELEN AUS MAZARA DEL VALLO, SELLERIE-BLÄTTER & EMULSION VON DER GELBEN KIRSCHTOMATE</i>	27.-/35.-
ZUPPETTA DI MOSCARDINI, PREZZEMOLO FRESCO & PISELLI <i>SUPPE MIT FEINEN MOSCARDINI «KLEINE MOSCHUSKRAKEN»; PETERSILIE & ERBSEN</i>	27.-
BRESAOLA DI TONNO, INSALATA DI PUNTARELLE & FRUTTO DELLA PASSIONE <i>BRESAOLA VON THUNFISCH, VULKANSPARGELN & PASSIONS-FRUCHT</i>	23.-/29.-
✓ INSALATA 6614 BRISSAGO FOGLIE MISTE DI INSALATA, MOZZARELLA DI BUFALA, GERMOGLI & BACCHE CON DRESSING AI LAMPONI <i>6614 BRISSAGO-SALAT, GEMISCHTE SALATVARIATIONEN, BÜFFELMOZZARELLA, SPROSSEN & BEEREN, MIT HAUSGEMACHTEM HIMBEEREN-DRESSING MARINIERT</i>	19.-
A SCELTA CON <i>WAHLWEISE MIT</i> GAMBERONI ALLA PLANCIA <i>RIESENGARNELEN</i>	25.-/33.-
✓ INSALATA MISTA DI STAGIONE <i>GEMISCHTER SALAT NACH SAISON</i>	12.-
✓ INSALATA VERDE <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*

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

PRIMI

- ✓ **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
- PACCHERI CON RAGÚ DI CERNIA ALLA MEDITERRANEA** 25.-/31.-
PACCHERI PASTA MIT RAGOUT VOM ZACKENBARSCH NACH MEDITARRANISCHER ART
- ✓ **SPAGHETTONI DI GRAGNANO AL POMODORO FRESCO, GAMBERONI & BASILICO** 27.-/33.-
SPAGHETTONE AUS GRAGNANO AN FRISCHEN TOMATEN, RIESENGARNELEN & BASILIKUM
- TRECCE DI PASTA FRESCA RIPIENE DI BURRATA, FAVE, POMODORINI SEMI DRY & PESTO DI RUCOLA** 25.-/31.-
RAVIOLI "TRECCE" GEFÜLLT MIT BURRATA, FABA-BOHNEN, KIRSCHTOMATEN HALBTROCKEN & RUCOLA PESTO

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
- ZUPPA DI COZZE, GAMBERONI, VONGOLE & GUAZZETTO AL POMODORO** 35.-
SUPPE MIT MIESMUSCHELN, RIESENGARNELEN, VONGOLE & TOMATEN-SUD
- FISH & CHIPS BOATO** 41.-
FRITTO MISTO DI LAGO & MARE
CON PATATE E SALSA TARTARA
GEMISCHTE FRITTIERTE FISCHE AUS DEM SEE & MEER, ROSMARINKARTOFFELN & TARTARE-SAUCE
- FILETTO DI COREGONE AL BURRO & SALVIA, VERDURE GRIGLIATE & PATATE** 39.-
FELCHENFILET AN BUTTER & SALBEI, GRILLIERTES-GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN
- TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, CON CONTORNI DI STAGIONE & PATATE** 53.-
TAGLIATA VOM RINDSFILET MIT GEMÜSE-BEILAGEN & ROSMARINKARTOFFELN

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-

“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

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE 12.-
ERDBEEREN-TIRAMISÙ

BROWNIE AL CIOCCOLATO FONDENTE, 14.-
GELATO AL RUM & UVETTA
SCHOKOLADENBROWNIE & RUM-EIS MIT ROSINEN

CARPACCIO D'ANANAS, 13.-
GELATO AL COCCO & LE SUE SCAGLIE.
ANANAS CARPACCIO MIT KOKOSNUSS-EIS & SPLITTER

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