

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 <i>INTERPRETATION VOM VITELLO TONNATO</i>	23.-/33.-
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, SCALOPPA DI FOIE GRAS "ROUGIÉ" & GRANITA AI FICHI <i>CARPACCIO VON DER ROTEN RIESENGARNELE MAZARA DEL VALLO, FEIN GEBRATENE GÄNSELEBER "ROUGIÉ" & GRANITÉE VON DER FEIGE</i> ABBINAMENTO DI VINO CONSIGLIATO: <i>WEINEMPFEHLUNG:</i> PASSITO I CAPITELLI DOC	29.-  5CL/12.-
CREMA DI ZUCCA MANTOVANA CON CAPESANTE & NOCCIOLE PIEMONTESE <i>MANTOVANISCHE KÜRBISCREME AN JAKOBSMUSCHELN & PIEMONTESEISCHEN NÜSSEN</i>	18.-
BURRATA PUGLIESE CON SPINACINO, PERA WILLIAMS & FUNGHI DI STAGIONE <i>APULISCHE BURRATA-MOZZARELLA, SPINAT, WILLIAMSBIRNE & GEMISCHTE PILZE NACH SAISON</i>	22.-
TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE ALLA PLANCIA CON SCHIACCIATA DI PATATE, POMODORINI CONFIT & OLIVE <i>KNUSPRIGER TENTAKEL VOM TINTENFISCH MIT ZERSTAMPFTEN KARTOFFELN, TOMATEN-KONFIT & OLIVEN</i>	25.-/39.-
✓ INSALATA 6614 BRISSAGO FOGLIE DI INSALATE MISTE, MOZZARELLA DI BUFALA, GERMOGLI & BACCHE CON DRESSING AI LAMPONI <i>6614 BRISSAGO-SALAT, GEMISCHTE SALATVARIATIONEN, BÜFFELMOZZARELLA, SPROSSEN & BEEREN, MIT HAUSGEMACHTEM HIMBEEREN-DRESSING MARINIERT</i> A SCELTA CON <i>WAHLWEISE MIT</i> GAMBERONI ALLA PLANCIA <i>RIESENGARNELEN</i>	19.- 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

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
- ✓ **TORTELLONI FARCITI ALLA ZUCCA** 23.-/27.-
CON FONDUTA DI TOMETTA DELLA VAL FORMAZZA CROCCANTE ALL'AMARETTO
MIT KÜRBIS GEFÜLLTE TORTELLONIS, FONDUE VON DER TOMETTA AUS DER VAL FORMAZZA
KROKANT VON DER AMARETTO
- SPAGHETTONI DI GRAGNANO ,** 27.-
CON CALAMARETTI SPILLO & CREMA DI PANE DELLA VALLE MAGGIA
SPAGHETTONE AUS GRAGNANO MIT CALAMRETTO SPILLO & CREME VOM VALLE-MAGGIA-BROT
- FUSILLONI DI FARRO ALLA CARBONARA DI LAGO** 27.-
FUSILLONI PASTA 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 DI MARE "DEL BOATO", CALAMARI, SCAMPI,** 37.-
GAMBERONI PATATE & VERDURE IN PASTELLA SERVITO CON SALSÀ TARTARA
GEMISCHTE FRITTIERTE FISCHE AUS DEM MEER MIT CALAMARI, SCAMPI, GARNELEN,
PANIERTE KARTOFFELN & GEMÜSE, SAUCE TARTARE
- TATAKI DI TONNO, PUREA DI ZUCCA HOKKAIDO ALL'AGLIO DOLCE, FUNGHI SHITAKE** 43.-
TATAKI VOM THUNFISCH, HOKKAIDO KÜRBISPÜREE MIT SCHWARZEN SÜSSEN KNOBLAUCH, SHITAKE PILZE
- GAMBERONE SELVATICO "GIGANTE" ALLA GRIGLIA,** 47.-
PATATE ALLA MEDITERRANEA & FINFERLI
WILDE «GIGANTISCHE» RIESENGARNELE VOM GRILL, MEDITERRANISCHE KARTOFFELN & PFIFFERLINGE
- TAGLIATA DI RIB EYE DI MANZO, PORCINI & PATATE NOVELLE AL FORNO** 49.-
TAGLIATA VOM RIB-EYE-STEAK STEINPILZEM & 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:
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)

DOLCI

TIRAMISÙ ALLE CASTAGNE 13.-
TIRAMISÙ MIT KASTANIEN

BABÀ NAPOLETANO CON CREMA 14.-
CHANTILLY & MIRTILLI DI BOSCO
NAPOLETANISCHER HEFETEIG BABÀ CHANTILLY CREME & HEIDELBEEREN

MOUSSE AL CIOCCOLATO & GELATO AL CAMELLO SALATO 13.-
SCHOKOLADENMOUSSE & KAREMELL-EIS

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