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, 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 e Vini Italiani.
Con attenzione a piccole produzioni di grande qualità.

lo Chef di cucina Marco & il responsabile sala Salvatore BONO
e le loro brigate, sono volentieri a Vostra completa disposizione per aperitivi, banchetti con menu personalizzati.

Vi auguriamo buon appetito

Ketty, Tommy & Team Boato

Gault&Millau

Osteria Boato by Ketty & Tommy/Prezzi in CHF – IVA inclusa
provenienza di Carne & pesce da chiedere al servizio di sala
"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

À la carte

(11:45 – 14:30 / 18:00 - 21:30)

Antipasti

Vitello tonnato & Tonno Vitellato — 23.-/33.-
Interpretation vom Vitello Tonnato

Polpo croccante con patate alla mediterranea — 25.-
Krokanter Pulpo mit mediterranischen Kartoffeln

Tartare di salmone al sesamo bianco, salsa teriaki, mela verde & panna acida — 19.-
Tartare vom Lachs, Teriaki-Sauce, Grüner Apfel & Sauerrahm

Zuppa di cozze, gamberoni, vongole & guazzetto al pomodoro — 25.-
Suppe mit Miesmuscheln, Riesengarnelen, Vongole & Tomaten-Sud

Caprese di Mozzarella di Bufala & pomodori, basilico fresco — 17.-
Tomaten-Caprese mit Büffelmozzarella & frischen Basilikum
Consigliamo con Acciughe del Mar Cantabrico — + 5,-
Wir empfehlen mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer

Insalata 6614 BRISSAGO — 19.-
Foglie miste di insalata, 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
wahlweise mit
gamberoni alla plancia — 25.-/33.-
Riesengarnelen

Insalata mista di stagione — 11.-
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

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

Risotto al limone & Filetti di pesce persico 23.-/29.-
Zitronen-Risotto & Egli Filets

Paccheri con ragú di pesce alla mediterranea 25.-/31.-
Paccheri Pasta mit Fisch-Ragout nach Mediterranischer Art

Spaghettoni di Gragnano alle vongole 25.-/31.-
Spaghettone aus Gragnano mit Vongole

Secondi

Filetto/Trancio di pesce del giorno di lago o mare -prezzo del giorno-
servito con contorno del giorno
Tages-Empfehlung vom Filet/Tranche von See oder Meer -Tagespreis-
mit Tagesbeilagen serviert

Polpo croccante con patate alla mediterranea 25.-/35.-
Krokanter Pulpo mit mediterranischen Kartoffeln

Zuppa di cozze, gamberoni, vongole & guazzetto al pomodoro 35.-
Suppe mit Miesmuscheln, Riesengarnelen, Vongole & Tomaten-Sud

Il FRITTO-Misto in cassetta LAGO & MARE 39.-
patate al rosmarino, verdure crunch & salsa Tartara
Gemischtes frittierte Fische von See & Meer mit Gemüse in Tempura,
Rosmarin-Kartoffeln & Tartare-Sauce

Filetto di coregone al burro & Salvia, verdure di stagione & patate 39.-
Felchenfilet an Butter & Salbei, Saison-Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Tagliata di filetto di manzo, con contorni di stagione & patate 49.-
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-

Osteria Boato by Ketty & Tommy/Prezzi in CHF – IVA inclusa
provenienza di Carne & pesce da chiedere al servizio di sala
"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"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 classico 11.-
Klassischer Tiramisù

Panna Cotta, coulis di lamponi & frutti di bosco, 10.-
Panna cotta mit Himbeeren-Coulis & Waldbeeren

Cassata con frutta candita 11.-
Halbgefrorenes mit kandierten Früchten
A scelta con maraschino & panna 13.-
Wahlweise beschwipst mit Maraschino & Schlagsahne

Strudel di mele con gelato 13,-
alla vaniglia del Madagascar
Apfel-Strudel mit Vanilleeis Madagaskar

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