



# 4 LUOGHI MAGICI... UN'UNICA FILOSOFIA

4 MAGISCHE ORTE...  
EINE EINZIGE PHILOSOPHIE

CUCINA CONTEMPORANEA,  
INNOVATIVA, PIZZE GOURMET  
CON GIARDINO

*ZEITGEMÄSSE, INNOVATIVE  
KÜCHE GOURMET-PIZZAS  
MIT GARTEN*



ALBERGO OSTERIA TICINO

VIA MURACCIO 20  
6612 ASCONA  
TEL: +41 91 791 35 81  
INFO@OSTERIA-TICINO.CH  
WWW.OSTERIA-TICINO.CH

SPECIALITÀ DI PESCE  
DI LAGO & MARE CON  
VISTA MOZZAFIATO

*FISCHSPEZIALITÄTEN AUS  
SEE & MEER MIT  
ATEMBERAUBENDER  
AUSSICHT*



OSTERIA BOATO

VIALE LUNGOLAGO  
6614 BRISSAGO  
TEL: +41 91 780 99 22  
INFO@OSTERIABOATO.CH  
WWW.OSTERIABOATO.CH

LA DOLCE VITA IN ASCONA  
"THE PLACE TO BE..." AMBIENTE  
MEDITERRANEO PIATTI  
AUTENTICI, APERITIVI, SFIZIOSE  
PIZZE & DRINK MODERNI

*MEDITERRANES AMBIENTE  
AUTHENTISCHE GERICHTE,  
APERITIFS, KÖSTLICHE  
PIZZAS & MODERNE DRINKS*



ALBERGO RISTORANTE  
CARCANI

PIAZZA G. MOTTA 19  
6612 ASCONA  
TEL: +41 91 785 17 15  
INFO@CARCANI.CH  
WWW.CARCANI.CH

APERITIVI, SNACK PER IL GRANDE  
E IL PICCOLO APPETITO, VINI  
PREGIATI, DRINK ECCELLENTI ED  
EVENTI DI MUSICA DAL VIVO

*APERITIVI, SNACKS FÜR DEN GROSSEN  
UND KLEINEN HUNGER,  
ERLESENE WEINE, EXZELLENT DRINKS,  
UND LIVE-MUSIK-EVENTS.*



GATTO  
WINE-BISTROT & MUSIC

VIA MURACCIO 21  
6612 ASCONA  
TEL: +41 91 792 17 19  
GATTO@KETTY-TOMMY.CH  
WWW.GATTO-ASCONA.CH

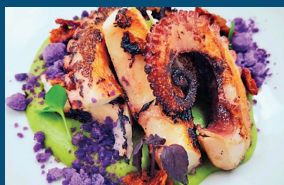
APPROFITTATE DELLE INCREDIBILI OFFERTE E PRENOTATE IL VOSTRO SOGGIORNO DIRETTAMENTE TRAMITE  
IL NOSTRO SITO WEB O PRENOTATE UN TAVOLO E GODETEVI UN'INCREDIBILE ESPERIENZA CULINARIA.  
VI ASPETTIAMO CON PIACERE!

*PROFITIEREN SIE VON UNGLAUBLICHEN ANGEBOTEN UND BUCHEN SIE IHR AUFENTHALT DIREKT ÜBER UNSERE WEBSEITE  
ODER RESERVIEREN SIE EINEN TISCH UND GENIESSEN SIE EIN KULINARISCHES ERLEBNIS.  
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!*

KETTY, TOMMY  
& TEAM



SCANSIONA PER MAGGIORI DETTAGLI  
SCANNE FÜR WEITERE DETAILS



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."

# *GUSTATE IL MEGLIO DELLA SEMPLICITÀ*

## **ALL' OSTERIA BOATO**

**BY KETTY & TOMMY**

### **CARI CLIENTI,**

**OUR MENU IS THE RESULT OF CONTINUOUS RESEARCH BY OUR  
EXECUTIVE CHEF  
ANDREA D'ANNA**

**TOGETHER WITH HIS KITCHEN TEAM.**

**WE PROPOSE A SIMPLE AND CREATIVE CUISINE BASED ON FISH,  
WHICH RESPECTS SEASONALITY, LOCAL PRODUCTS AND MORE,  
FROM THE NOBLEST TO THE MOST COMMON.**

**WE LOVE ALWAYS QUESTIONING, CREATING AND EXPERIMENTING TO FIND THE  
RIGHT BALANCE IN EACH PREPARATION.**

**OUR SMALL WINE LIST OFFERS YOU  
TICINO AND ITALIAN WINES.**

**WITH ATTENTION TO SMALL PRODUCTIONS OF GREAT QUALITY.**

**CHEF DE CUISINE MARCO & HEAD WAITER SALVATORE BONO  
AND THEIR BRIGADES, ARE GLADLY AT YOUR DISPOSAL FOR APERITIFS, BANQUETS AND  
CUSTOMISED MENUS.**

**WE WISH YOU BON APPÉTIT  
KETTY, TOMMY & TEAM BOATO**



**Gault&Millau**

# À LA CARTE

(11:45 – 14:30 / 18:00 – 21:30)

## *The Happiness Recipe*

100gr. Of serenity; 300gr. Of respect  
A cube of imagination; A pinch of prudence  
A glass of cheerfulness; Three tablespoons of patience  
Mix everything together carefully and trust  
that the service & cuisine will surprise you

- Nonna Rosa -

## *La recette du bonheur*

100gr. De sérénité ; 300gr. de respect  
Un cube d'imagination ; Une pincée de prudence  
Un verre de gaieté ; Trois cuillères à soupe de patience  
Mélangez le tout avec soin et croyez que le service et la  
cuisine vous surprendront.

que le service et la cuisine vous surprendront

- Nonna Rosa -

## ANTIPASTI

TUNA BRESAOLA, FENNEL SALAD WITH LIME, DILL, AND PONZU SAUCE BRESAOLA DE THON, SALADE DE FENOUIL AU CITRON VERT, ANETH ET SAUCE PONZU	27.-
SCALLOP TARTARE, WAKAME SEAWEED, CRUNCHY VEGETABLES AND WASABI MAYONNAISE TARTARE DE SAINT-JACQUES, ALGUES WAKAME, LÉGUMES CROQUANTS ET MAYONNAISE AU WASABI	25.-
RAW RED PRAWNS, PASSION FRUIT EMULSION & TROPEA RED ONION GAMBAS ROUGES CRUES, ÉMULSION AUX FRUITS DE LA PASSION & OIGNON ROUGE DE TROPEA	29.-
MUSSELS, PRAWNS, AND CLAMS SOUP WITH TOMATO BROTH SOUPE DE MOULES, GAMBAS ET PALOURDES DANS UN BOUILLON DE TOMATE	29.-
TOASTED BRIOCHE BREAD, BUFFALO MOZZARELLA, CANTABRIAN ANCHOVIES & SEMI-DRIED TOMATOES BRUSCHETTA DE BRIOCHE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, ANCHOIS DE CANTABRIE & TOMATES SEMI-CONFITES	23.-
✓ SALAD 6614 BRISSAGO MIXED SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA, SPROUTS & BERRIES WITH RASPBERRY DRESSING SALADE 6614 BRISSAGO FEUILLES DE SALADE MÉLANGÉES, MOZZARELLA DE BUFFLE, GERMES ET BAIES AVEC VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE CHOICE WITH CHOIX AVEC PRAWNS À LA PLANCHA GAMBAS GRATINÉES	19.-          25.-/33.-
✓ SEASONAL MIXED SALAD SALADE MIXTE DE SAISON	11.-
✓ GREEN SALAD SALADE VERTE	9.-

CHOICE OF DRESSING:  
HOUSE BALSAMIC DRESSING OR RASPBERRY DRESSING

CHOIX DE LA VINAIGRETTE:  
VINAIGRETTE BALSAMIQUE MAISON OU VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

✓ DISHES THAT CAN ALSO BE PREPARED IN A VEGETARIAN VERSION  
PLATS QUI PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE PRÉPARÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE

# PRIMI

✓ **RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY** 35,-  
SAFFRON RISOTTO & KING PRAWNS SERVED IN A CHEESE FORM "FRIULANO"  
FLAMBED WITH THE SPECIAL HOUSE GRAPPA MADE OF AMERICAN GRAPES  
*RISOTTO FLAMBÉ DE KETTY & TOMMY*  
*RISOTTO AU SAFRAN ET CREVETTES FLAMBÉ À LA GRAPPA DE LA MAISON DES RAISINS AMÉRICAINS*  
*SOUS FORME DE FROMAGE "FRIULANO"*



**LEMON RISOTTO & PERCH FILLETS** 27,-  
*RISOTTO AU CITRON ET FILETS DE PERCHE*

**PACCHERI PASTA MEDITERRANEAN-STYLE WITH LOBSTER** 37,-  
*PACCHERI AUX LANGOUSTES À LA MÉDITERRANÉENNE*

**SPAGHETTONI DI GRAGNANO WITH CLAMS & BOTTARGA** 33,-  
*SPAGHETTONI DI GRAGNANO AVEC DES PALOURDES & PUTARGE*

# SECONDI

**FILLET/TENDERLOIN OF FISH OF THE DAY FROM THE LAKE OR SEA** -PRICE OF THE DAY-  
SERVED WITH SIDE DISH OF THE DAY -PRIX DU JOUR-  
*FILET/TENDREAU DE POISSON DU JOUR DU LAC OU DE LA MER*  
*ACCOMPAGNÉ D'UN PLAT DU JOUR*

**CRISPY OCTOPUS WITH MEDITERRANEAN POTATOES** 39,-  
*POULPE CROUSTILLANT AVEC POMMES DE TERRE À LA MÉDITERRANÉENNE*

**LAKE & SEA FRITTO-MISTO** 41,-  
FRENCH FRIES, CRUNCH VEGETABLES & TARTAR SAUCE  
*FRITTO-MISTO DU LAC ET DE LA MER*  
*POMMES FRITES, LÉGUMES CROQUANTS ET SAUCE TARTARE*

**WHITEFISH FILLET WITH BUTTER & SAGE, SEASONAL VEGETABLES & POTATOES** 39,-  
*FILET DE CORÉGONE AU BEURRE ET À LA SAUGE, LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE*

**SLICED BEEF FILLET, WITH SEASONAL SIDE DISHES & POTATOES** 49,-  
*FILET DE BŒUF TRANCHÉ, ACCOMPAGNÉ DE PLATS D'ACCOMPAGNEMENT DE SAISON ET DE POMMES DE TERRE*

## GROSSE PIÈCE FROM 2 PERSONS (APPROX. 30 MIN.)

CATCH OF THE DAY FROM THE LAKE OR SEA SERVED AT THE TABLE:  
*PÊCHE DU JOUR DU LAC OU DE LA MER SERVIE À TABLE :*

IN SALT CRUST,  
WITH VEGETABLES, POTATOES  
*EN CROÛTE DE SEL, LÉGUMES, POMMES DE TERRE*

MEDITERRANEAN STYLE  
GUAZZETTO OF MUSSELS, CLAMS, PRAWNS, CHERRY TOMATOES & BABY POTATOES  
*STYLE MEDITERRANÉEN*  
*GUAZZETTO DE MOULES, PALOURDES, CREVETTES, PETITES POMMES DE TERRE*

GRILLED  
ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES, POTATOES  
*VOM GRILL MIT GEMÜSE, KARTOFFELN*

-PRICE OF THE DAY/-PRIX DU JOUR-