GUSTARE IL MEGLIO DELLA SEMPLICITÀ

all' Osteria Ticino
da Ketty & Tommy

Cari clienti,

la nostra carta menù è il frutto di una ricerca continua del nostro
CHEF ANDREA D'ANNA
insieme al suo team di cucina.

Vi proponiamo una cucina semplice ma creativa, che rispetta la stagionalità e i prodotti anche del territorio, 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 ricetta della nostra pizza è un segreto di famiglia:
l'impasto viene curato e lasciato riposare 48 ore in modo che diventi più soffice, digeribile e croccante, anche nella sua versione al carbone vegetale attivo.

Ketty, Tommy e tutto il team di servizio, sono volentieri a vostra completa disposizione per aperitivi, banchetti con menu personalizzati.

Vi auguriamo buon appetito

Ketty, Tommy & Team

Gault&Millau

Per Informazioni non esitate a contattarci
Tel.: 091/ 791 35 81 www.osteria-ticino.ch

"Vi proponiamo un percorso,
per alimentare la Vostra curiosità…
non è una lista di piatti, ma il racconto di una passione
e una ricerca continua che vorremmo condividere
con Voi…"

Chef Andrea D'Anna

Menù degustazione

per l'intero tavolo & senza cambiamenti
Nur für den ganzen Tisch ohne Änderungen

…Acqua & Terra…

Saluto dalla cucina
Gruss aus der Küche
***

Battuta di filetto di manzo al coltello,
maionese al tartufo & nocciole piemontesi.
Rindsfilet-Tartare an Trüffel- Majonnaise & Piemontesischen Nüssen
***

L'uovo 63°, polenta morbida,
spuma di robiola & scaglie di tartufo nero.
63°C Ei, Cremige Polenta & Espuma vom Robiola Käse und Trüffel
***

"Tortelloni di grano saraceno che si credono Pizzoccheri",
con ripieno di patate, verza, coste e fonduta al bitto.
Buchweizen Tortellonis mit gefüllt mit Kartoffeln, Wirsing, Mangold & Bitto Fondue
***

Guancia di vitello CBT, purea di sedano rapa & zucca alla piastra.
Niedergegarte Kalbsbäckchen an Sellerie Püree & gebratener Kürbis
***

Brownie caldo al cioccolato e castagne con gelato alla vaniglia
Warmer Schokoladen-Brownie mit Kastanien & Vanille-Eis

95,- Chf p.p.

Wine & Dine
Ogni portata accompagnata da un bicchiere di vino
Jeder Gang wird von einem Glas Wein begleitet
39,- Chf p.p.

Gault&Millau

Per Informazioni non esitate a contattarci
Tel.: 091/ 791 35 81 www.osteria-ticino.ch

Le nostre proposte

Antipasti

Prosciutto crudo della Valle Vigezzo & pizza stuzzico al carbone 19.-
Feiner Rohschinken aus der Valle Vigezzo, Focaccia Brot "Stuzzico" mit Aktivkohle-Teig

Salametto nostrano e giardiniera di verdure 10,50
Einheimische-Tessiner-Salami & Essig-Gemüse

Battuta di filetto di manzo al coltello, 25.-/33.-
maionese al tartufo & nocciole piemontesi.
Rindsfilet-Tartare an Trüffel-Majonnaise & Piemontesischen Nüssen

Scaloppa di foie gras "Rougie"su crostone di pan brioche, 29.-
castagne caramellate e mostarda di mele cotogne.
Fein gebratene Foie Gras «Rougie», auf Brioche Brot,
karamellisierten Kastanien & Marmelade von der Quitte
Abbinamento di vino consigliato:
Weinempfehlung:
Passito di Noto Planeta DOC 5cl/11.-

Tartare di ricciola con pompelmo rosa, 23.-
cavolo nero & cracker al timo
Tartar von der Bernsteinmakrele mit rosa Grapefruit, Schwarzkohl & Thymian-Keks

L'uovo 63°, polenta morbida, 25.-
spuma di robiola & scaglie di tartufo nero.
63°C Ei, Cremige Polenta & Espuma vom Robiola Käse und Trüffel

Focaccia al rosamrino, gorgonzola morbido, 19.-
purea di zucca Hokkaido
Rosmarin Focaccia, Weicher Gorgonzola, Hokkaido Kürbis-Creme

Insalata di cardoncelli, rucola, pere williams & noci pecan 15.-
Kräuterseitlings-Salat, Rucola, Williams Birne & Pekan-Nüsse

Insalata 6612 Invernale 18,-
foglie di insalate miste, mozzarella di bufala,
germogli, bacche, funghi misti marinata con dressing ai lamponi
Salat 6612, gemischte Salatblätter, Büffelmozzarella,
Sprossen, Beeren, gemischte frische Pilze mit hausgemachtem Himbeeren-Dressing mariniert
a scelta con gamberoni alla plancia 27.-
Wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen

Da accompagnare agli antipasti vi consigliamo
Zur Begleitung unserer Vorspeisen empfehlen wir

Pizza stuzzico con sale aromatizzato al rosmarino, & olio E.V.O 10.50
Pizzabrot mit Rosmarin aromatisiertem Salz, Olivenöl Extra Vergine

Ketty Vi consiglia

I nostri sfiziosi taglieri di salumi misti & pizza stuzzico
Ketty empfiehlt unsere leckeren Aufschnitte mit Pizza Brot
S- 21.- /M- 31.-/L- 41.-

A scelta con selezione dei nostri formaggi +13.-/+19.-
Wahlweise mit Käse

Piatti che possono essere preparati anche in versione vegetariana
Diese Speisen können auch vegetarisch zubereitet werden

Per informazioni non esitate a contattarci
Tel.: 091/ 791 35 81 www.osteria-ticino.ch

Primi

Spaghettoni di Gragnano cremosi al tartufo nero — 27.-/35.-
Cremige Gragnano Spaghettonis mit schwarzem Trüffel

Fusilloni di farro al ragù di cinghiale — 23.-/27.-
Dinkel Fusilloni an Wildschweinragout

"Tortelloni di grano saraceno che si credono Pizzoccheri", — 23.-/27.-
con ripieno di patate, verza, coste e fonduta al bitto.
Buchweizen Tortellonis mit gefüllt mit Kartoffeln, Wirsing, Mangold & Bitto Fondue

Risotto Carnaroli "riserva"alla barbabietola & cozze — 23.-/27.-
Carnaroli Risotto "Riserva", Rote-Beete & Miesmuscheln

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

Secondi

Filetto di manzo "Classico" — 45.-
cipolla caramellata, verdure di stagione & patate novelle
Rindsfilet vom Grill,
Karamellisierte Zwiebeln, Saisongemüse & Neue-Kartoffeln

Consigliamo il Filetto "alla Rossini" — + 15,-
con scaloppa di Foie Gras "Rougie" arrostita & Tartufo nero
*Wir empfehlen unser Rindsfilet *alla Rossini**
mit gebratener Foie Gras «Rougie» und schwarzem Trüffel

Guancia di vitello CBT, purea di sedano rapa & zucca alla piastra. — 45.-
Niedergegarte Kalbsbäckchen an Sellerie Püree & gebratener Kürbis

Carré d'agnello, gratin di patate, — 47.-
broccolo selvatico & riduzione al marsala.
Lamm-Karree, Kartoffelgratin, Wilder-Brokkoli & Marsala Reduktion

Pescato del giorno di lago o di mare — -prezzo del giorno -
Tages-Fisch aus der See oder dem Meer — *-Tagespreis-*

Grosse Pièce a partire da 2 Persone (ca. 40 min.)

für 2 Personen (ca. 40 min.)

"Chateaubriand Osteria"

Cuore del filetto di manzo 700gr ai ferri,
contorno del giorno
salsa bernaise & demiglace
Herzstück vom Rinds-Filet 700gr vom Grill für 2 Personen
Tages Beilagen, Sauce Bernaise & Jus
69.- p.p.

a scelta con Scaloppe di foie gras
Wahlweise mit gebratener Foie Gras
+15,-Chf p.p.

Per Informazioni non esitate a contattarci
Tel.: 091/ 791 35 81 www.osteria-ticino.ch

"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

Degustazione di formaggi Svizzeri & Italiani 13.-/19.-
Auswahl von Schweizer & Italienischem Käse

Brownie caldo al cioccolato e castagne con gelato alla vaniglia 13.-
Warmer Schokoladen-Brownie mit Kastanien & Vanille-Eis

Bavarese di mela & cannella con crema inglese al ciocclato bianco
Feine BAVARESE mit Apfel & Zimt mit englischer Weisser-Schokoladen-Creme

Tiramisù al mandarino 12,-
Mandarinen - Tiramisù

Mezza sfera al toblerone, gelato al caramello salato e mandorle 12.-
Toblerone Halb-Kugel, gesalzenes Karamell-Eis & Mandeln

Abbinamento consigliato con i nostri dolci:

Passito di Pantelleria di Noto; Planeta DOC 5cl 11.-
Amaretto di Saronno 2cl/7,50

Per Informazioni non esitate a contattarci
Tel.: 091/ 791 35 81 www.osteria-ticino.ch