



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





BENVENUTI AL

GATTO

WINE, BISTRO & MUSIC

BY KETTY & TOMMY



LA NOSTRA CARTA SI BASA SU UNA CUCINA SEMPLICE,
GUSTOSA E DI QUALITÀ, CHE CELEBRA OGNI MOMENTO DELLA
GIORNATA E VI OFFRE UN'AMPIA SCELTA DI VINI, BIRRE & DRINKS.

IL NOSTRO MOTTO:

“Gustate il meglio della semplicità”

DALLA COLAZIONE ALLA PAUSA PRANZO,
DALL'APERITIVO AI MOMENTI DI RELAX IN COMPAGNIA,
IL TUTTO ACCOMPAGNATO DALLE NOSTRE SERATE IN MUSICA.

RAFFAELE CON IL SUO TEAM

SARANNO LIETI DI CONSIGLIARVI E VIZIARVI, IN UN AMBIENTE
ACCOGLIENTE, COMPLETAMENTE RINNOVATO.

SIAMO A VOSTRA COMPLETA DIPOSIZIONE E

VI RINGRAZIAMO PER LA FIDUCIA.



...BIRRA ALLA SPINA

BIRRA MORETTI/PANACHÉ – 2DL	3.50
BIRRA MORETTI/PANACHÉ – 3DL	4.50
BIRRA MORETTI/PANACHÉ – 5DL	6.50

...BIRRA IN BOTTIGLIA

SAGRES – 3DL	4.50
MORETTI 0.0% SENZ'ALCOOL – 3DL	4.60
ERDINGER – 3DL	5.50

...BIRRA ARTIGIANALE

LAGUNITAS IPA, 6.2‰ – 3DL 9.00
 LA LAGUNITAS BREWING COMPANY È UN BIRRIFICIO FONDATA NEL 1993 A LAGUNITAS, CALIFORNIA, USA. REALIZZATA CON 43 VARIETÀ DIVERSE DI LUPOLO E 65 TIPI DI MALTO. L'UTILIZZO DI ACQUA CON UN ELEVATO CONTENUTO DI MINERALI PRODUCE UNA BIRRA DAL GUSTO FRESCO E ASCIUTTO. IL SAPORE È MORBIDO, LEGGERO E LIEVEMENTE AGRODOLCE.

LA BIONDA 6612 ASCONA, 5‰ – 3DL 8.90
 È UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA, NÈ PASTORIZZATA; QUINDI CRUDA. OTTENUTA DAL PANE RAFFERMO DELLA MITICA PANETTERIA NARETTO DI ASCONA DIVENTA IL PROTAGONISTA DELLA 6612. IL PANE VECCHIO DIVENTA INGREDIENTE UMILE E ADATTO A PRODURRE BIRRA! PRODUTTORE RUD BIR/GORDOLA.

LA ROSSA 6612 ASCONA, 5‰ – 3DL 8.90
 DEDICATA AL BORGO DEL LAGO MAGGIORE. LA ROSSA DEL BORGO NASCE GRAZIE AL MAIS ROSSO (PRO SPECIE RARA) COLTIVATO DALL'AZIENDA AGRICOLA TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA. PRODUTTORE RUD BIR/GORDOLA.

BIRRA DA RIS 5‰ – 3DL 8.50
 "SENZA GLUTINE"
 NOSTRANA TICINESE
 IL RISO TICINESE MATURATO AL SOLO RENDE QUESTA SPECIALITÀ
 A BASE DI BIRRA SENZA GLUTINE UNA VERA DELIZIA.

...LA FLÛTE

SPUMANTE– 1DL	9.50
BONDOLA CANTINA MAGGIA	
FRANCIACORTA SATEN – 1DL	12.00
PROSECCO – 1 DL	8.00
SUPPLEMENTO SPORCO	2.00

UN BICERÌN DA...BIANC

KM 0 BIANCO – 1DL	11.00
<i>KERNER, SUAVIGNOM, CHARDONNAY, MERLOT BIANCO CANTINA ALLA MAGGIA</i>	
LA LEPRE – 1DL	6.50
<i>BIANCO DEL TICINO - CANTINA ALLA MAGGIA</i>	
KERNER – 1DL	7.50
<i>KERNER, CANTINA ALLA MAGGIA</i>	
MERLOT BIANCO CLASSICO – 1DL	4.50

VINO D'IMPORTAZIONE AL CALICE

DA 6.- A 11.- CHF – 1DL

CHIEDETE AL NOSTRO
 PERSONALE DI SERVIZIO

...ROSSI

KM 0 ROSSO – 1DL	11.00
<i>ZWEIGELT, LEMMBERGER, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON - CANTINA ALLA MAGGIA</i>	
L'USIGNOLO – 1DL	6.00
<i>MERLOT ROSSO - CANTINA ALLA MAGGIA</i>	
MERLOT ROSSO CLASSICO – 1DL	4.50

VINO D'IMPORTAZIONE AL CALICE

DA 6.- A 11.- CHF – 1DL

CHIEDETE AL NOSTRO
 PERSONALE DI SERVIZIO

...ROSÉ

LA PERNICE – 1DL	6.50
<i>MERLOT ROSÉ, CANTINA ALLA MAGGIA</i>	
OEILX DE PEDRIX – 1DL	4.50
<i>AOC-VALAIS</i>	
FIVE ROSES– 1DL	6.50
<i>LEONE DE CASTRIS - SALICE SALENTINO (LE) - PUGLIA</i>	

...APERITIVI & COCKTAILS



SEASON "GATTO SPRITZ"
11.50



APEROL SPRITZ	10.00
<i>APEROL / PROSECCO / SODA</i>	
CAMPARI SPRITZ	11.50
<i>CAMPARI / PROSECCO / SODA</i>	
HUGO	10.00
<i>PROSECCO / SCIROPPO AI FIORI DI SAMBUCO / SODA / MENTA</i>	
ST. GERMAN SPRITZ	14.50
<i>ST.GERMAN / PROSECCO / SODA</i>	
NEGRONI	14.50
<i>GIN TANQUERAY / VERMOUTH / BITTER CAMPARI /</i>	
NEGRONI SBAGLIATO	14.00
<i>VERMOUTH / BITTER CAMPARI / PROSECCO</i>	
CAMPARI & SODA O ORANGE	9.50
CAMPARI SODA BOTTIGLIETTA	5.50
CYNAR SODA O ORANGE	9.50

...GIN

LONDON GIN - ASCONA	13.50
<i>CANTINA ALLA MAGGIA</i>	
MARE, SPAGNA 42.7%	13.50
BEEFEATER, U.K. 40%	10.50
TANQUERAY N° TEN, U.K. 47.3%	13.00
MONKEY 47, GERMANY 47%	15.00
ROKU, JAPAN 43%	14.50
<i>TUTTI I GIN A SCELTA CON</i>	
<i>FEVER TREE INDIAN TONIC - 2DL</i>	<i>+5.50</i>
<i>FEVER BITTER LEMON - 2DL</i>	<i>+5.50</i>
<i>FEVER MEDITERRANEAN - 2DL</i>	<i>+5.50</i>

...AMARI

AMARO AVERNA, 29% - 4CL	7.50
BRAULIO, 21% - 4 CL	7.50
MONTENEGRO, 23% - 4CL	7.50
AMARO DEL CAPO, 35% - 4CL	7.50
CYNAR, 16,5% - 4CL	7.50

...LIQUORI

SAMBUCA, 40% - 2CL	7.50
LEMONCINO, 28% - 4CL	7.50
NOCINO, 28% - 4CL	7.50
BAILEYS, 17% - 4CL	7.50
AMARETTO DI SARONNO, 28% - 4CL	7.50

...GRAPPE

GRAPPA DELLA CASA - 2CL	6.00
<i>UVA AMERICANA, 40%</i>	
GRAPPA TI MERLOT, 42% - 2CL	9.50
<i>CANTINA ALLA MAGGIA -ASCONA</i>	
GRAPPA TI BARRIQUE, 42% - 2CL	14.00
<i>CANTINA ALLA MAGGIA -ASCONA</i>	

...ALTRI DISTILLATI

VODKA, 37,5% - 4CL	9.00
WHISKY, 40% - 4CL	16.00
<i>CANTINA ALLA MAGGIA -ASCONA</i>	
RHUM , 37,5% - 4CL	DA 8.50 IN POI
VECCHIA ROMAGNA, 40% - 2CL	8.00

SALUTE - CHEERS

Prezzi in CHF – IVA inclusa

provenienza di carne & formaggi 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."

...CAFFÈ & GIPFEL

ESPRESSO	2.60
ESPRESSO MACCHIATO	2.80
ESPRESSO CREME	2.80
ESPRESSO HAG	2.90
ESPRESSO CORRETTO – 40%	4.30
MINI CAPPUCCINO	3.60
DOPPIO ESPRESSO	4.40
ESPRESSO D'ORZO	3.10
TAZZA GRANDE D'ORZO	3.60
TAZZA GRANDE	3.40
CAPPUCCINO	3.90
LATTE MACCHIATO	4.40
OVOMALTINA	3.90
CIOCCOLATA CALDA/FREDDA	3.90
THE DIVERSI	3.00
PUNCH	6.50
ESPRESSO GINSENG	3.10
TAZZA GRANDE GINSENG	3.60
BICCHIERE DI LATTE – 0.2L	2.00

...COLAZIONE

GIPFEL/INTEGRALE	1.90
MINI GIPFEL	1.10
BRIOCHE <i>MARMELLATA, CIOCCOLATO,</i>	3.10
GIPGEL VEGAN	2.50
MINI BRIOCHE FARCITE	2.60
GIPFEL FARCITO SALATO	5.50
FETTA DI TORTA	6.50
BROWNIE CON PANNA & GELATO	7.50
DOLCE DELLA CASA SU DISPONIBILITÀ	8.50

...SOFTDRINKS

ACQUA FRIZZANTE/NATURALE – 3DL	2.00
SPINA GASATA/NATURALE – 5DL	4.00
SPINA GASATA/NATURALE – 1L	6.00
S.PELLEGRINO/ACQUA PANNA – 5DL	5.60
S.PELLEGRINO/ACQUA PANNA – 7.5DL	7.90
THE FREDDO – 3DL	3.50
COCA COLA/COCA 0/FANTA – 33DL	4.90
RIVELLA ROSSA O BLU – 33DL	4.90
APFELSCHORLE – 33DL	4.90
GAZZOSA LIMONE – 33DL	4.90
MANDARINO	
CHINOTTO – 2DL	3.90
REDBULL – 2.5DL	6.00
GINGER BEER – 2DL	5.50
<i>FEEVER TREE, GINGER ALE, BITTER LEMON, TONICA</i>	
GRANINI SUCCHI DIVERSI – 2DL	4.60
<i>ANANAS, ALBICOCCA, PESCA, PERA</i>	
SPREMUTA FRESCA – 2DL	6.00
SAN BITTER – 1DL	4.70
<i>ROSSO O BIANCO</i>	
CRODINO – 1.75DL	5.50



...BREAKFAST COMBOS

COLAZIONE KETTY - 6.50

CAFFÈ A SCELTA, SPREMUTA 1DL,
MINERALE 1DL
GIPFEL/BRIOCHE FARCITO PICCOLO

COLAZIONE TOMMY - 8.50

CAFFÈ A SCELTA, SPREMUTA 2DL,
MINERALE 2DL
GIPFEL/BRIOCHE FARCITO GRANDE

CUCINA APERTA DALLE 11:30 ALLE 14:00 E DALLE 17:30 ALLE 22:30.
AL DI FUORI DI QUESTI ORARI, VI INVITIAMO A RIVOLGERVI AL NOSTRO STAFF.

QUAICÒSS... ...DA MANGIÀ COI MAN

TAGLIERE D'AFFETTATI GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTEN

- | | |
|----------------|-------|
| • MEDIUM | 25.00 |
| • LARGE | 43.00 |
| • IL SALAMETTO | 9.00 |

TAGLIERE DI FORMAGGI GEMISCHTE KÄSEPLATTEN

- | | |
|----------|-------|
| • MEDIUM | 21.00 |
| • LARGE | 37.00 |



BESTSELLER TAGLIERE MEDIO MISTO D'AFFETTATI & FORMAGGI

GEMISCHTE AUFSCHNITT & KÄSEPLATTE

29.-

TUTTE LE PIETANZE SERVITE CON PANE
MIT BROT SERVIERT



...UN ETTO DI (100GR)...

- | | |
|----------------------------------|-------|
| • CRUDO DI PARMA 24 MESI RISERVA | 14.50 |
| • COPPA PARMA IGP | 13.00 |
| • MORTADELLA DOP | 12.50 |
| • PANCETTA VAL D'OSSOLA | 12.50 |
| • BRESAOLA | 19.00 |
- TUTTE LE PIETANZE SERVITE CON PANE
• MIT BROT SERVIERT

CUCINA APERTA DALLE 11:30 ALLE 14:00 E DALLE 17:30 ALLE 22:30.
AL DI FUORI DI QUESTI ORARI, VI INVITIAMO A RIVOLGERVI AL NOSTRO STAFF.

...DA FRECC

- BUFALA CON CRUDO *BÜFFELMOZZARELLA & ROHSCHINKEN* 16.50
- INSALATA MISTA CLASSICA *GEMISCHTER SALAT*  12.50
- CARPACCIO DI BRESAOLA 23.00
 RUCOLA & SCAGLIE DI GRANA
CARPACCIO VON DER BRESAOLA, RUCOLA & GRANSA-SPLITTER

CAPRESE CREMOSA

CREMA DI POMODORO, BURRATA,
 OLIO AL BASILICO E CROSTINI

CREMIGE CAPRESE, TOMATENCREME, BURRATA, BASILIKIUM-ÖL & CROUTONS

17.00

INSALATONA "GATTO"

INSALATA CON LATTUGA ICEBERG, RUCOLA, CAPPUCCIO VIOLA,
 CIPOLLA, BUFALA, PESCA GIALLA, MANGO
 & CREMA DI ACETO BALSAMICO

*ICEBERGSALAT, RUCOLA, ROTKRAUT, ZWIEBELN, BÜFFEL-MOZZARELLA, PFIRSICH & MANGO
 MIT BALSAMICO-CREME MARINIERT*

19.00

INSALATONA GOURMET

MISTICANZA, RUCOLA, GORGONZOLA, PERE, NOCI,
 CROSTONS & CREMA DI ACETO BALSAMICO

GEMISCHTE SALATBLÄTTER, GORGONZOLA-KÄSE, BIRNE, NÜSSE, CROUTONS MIT BALSAMICO-CREME MARINIERT

21.00

TUTTE LE PIETANZE SERVITE CON PANE
MIT BROT SERVIERT

CUCINA APERTA DALLE 11:30 ALLE 14:00 E DALLE 17:30 ALLE 22:30.
AL DI FUORI DI QUESTI ORARI, VI INVITIAMO A RIVOLGERVI AL NOSTRO STAFF.

...DA CALD

- **ALETTE DI POLLO** *CHICKENWINGS* 15.50
 SERVITE CON SALSA A PARTE – *SERVIERT MIT SEPARATER SAUCE* +2.00
- **FAGOTTINI AL PROSCIUTTO CRUDO** 19:00
CROCCANTI & CREMOSI
 FAGOTTINI DI CRUDO RIPIENI DI TAGLIOLINI CREMOSI AL MASCARPONE
ROHSCHINKEN FAGOTTINIS GEFÜLLT MIT CREMIGEN MASCARPONE TAGLIATELLE
- **PINSA ROSMARINO** ✓ 9.00
- **PINSA MARGHERITA** ✓ 16.50
- **PINSA BUFALINA & CRUDO** ✓ 18.50
 SALSA POMODORO, BUFALA FRESCA & CRUDO
TOMATENSAUCE & BÜFFELMOZZARELLA
- **PINSA GOURMET** 19.50
 STRACCIATELLA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO SECCO & UN SALUME A SCELTA
STRACCIATELLA, TAGGIASCA OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN & 1 WURSTAUFSCHNITT NACH WAHL
- **PINSA VEGETARIANA** ✓ 18.50
- **PINSA AL ROSAMRINO & HUMUS** ✓ 18.50
 AL CURRY & PINZIMONIO

...PANINI AL

- **COTTO & FORMAGGIO** 11.50
- **CRUDO 24 MESI & BUFALA** 18.50
- **MORTADELLA** 18.50
CON STRACCIATELLA & PISTACCHIO
 MIT STRACCIATELLA MOZZARELLA & PISTAZIEN
- **COPPA PARMA 24 MESI & CAPRINO** 15.50
- **BRESAOLA RUCOLA & GRANA** 17.50
- **CAPRESE POMODORO & MOZZARELLA** ✓ 14.50
- **FOCACCIA FARCITA AL CRUDO 24 MESI** 16.50
- **FOCACCIA FARCITA AL COTTO** 13.50
- **TOAST "CLASSICO"** 9.50
PROSCIUTTO COTTO & FONTINA
 GEKOCHTER SCHINKEN & KÄSE
- **TOAST VEGETARIANO** ✓ 10.50
FONTINA & VERDURE
 KÄSE & GEMÜSE

BUON APPETITO

TEAM GATTO

BY KETTY & TOMMY

✓ PIATTI CHE POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA