



# BOATO BISTROT & BED

VIA CANTONALE 8 / 6652 TEGNA / 091 235 64 67



LA SPECIALITA' DELLA CASA  
HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITÉ DE LA MAISON

PESCE INTERO PER DUE PERSONE CIRCA 950GR

BRANZINO, SALMERINO

TROTA, LUCIOPERCA, COREGONE: SECONDO DISPONIBILITA'  
O SU RISERVAZIONE

CROSTA DI SALE O ALLA MEDITERRANEA

FR. 42.— P.P



## BOATO BISTROT & BED

### ANTIPASTI

LA CICORIETTA E POMODORO con o senza cipolle 	9.—
<i>Tessiner Schnittzichorie mit Tomaten , ev. Zwiebeln</i> <i>Chicorée verte et tomates avec ou sans oignons / fine cut green cicoria salad and tomatoes, with or without onions</i>	
L'INSALATA MISTA / L'INSALATA VERDE 	8.— / 7.—
<i>Gemischter oder grüner Salat - salade mêlée ou verte - green or mixed salad</i>	
LE SEPPIOLINE IN UMIDO	19.80
<i>Geschmorte Tintenfische / seiches à l'étouffée / cuttlefishes in a stew</i>	
LA FRITTURINA MISTA DI PESCE 200GR, Salsa tartara	18.—
<i>Seefischknüesperli 200gr mit Tartarsauce, ohne Reis</i> <i>Melée de poissons frits de lac sans riz / A mix of fried fresh water fish, no rice 200gr</i>	
IL TARTARINO DI MANZO 75g E PATATINE FRITTE	19.80
<i>Rindertartar 75gr mit Pommes / tartar de boeuf 75gr avec petite portion de pommes frites / beef tartar, French fries</i>	
I PEPERONI VERDI FRITTI	10.—
<i>Fritierte grüne Paprika / poivrons verts frits / green fried peppers </i>	

### PIATTI PRINCIPALI pesce

GLI SPAGHETTINI ALLE VONGOLE in bianco $\frac{1}{2}$	19.—	26.—
<i>Spaghettoni Venusmuscheln / Spaghetti aux palourdes en blanc / spaghetti with clams</i>		
IL FRITTO MISTO DI PESCE 300 gr CON RISO salsa tartara	32.—	
<i>Seefischknüesperli 300gr mit Reis und Tartarsauce / Melée de poissons frits de lac / fried lakefish mix w/ rice</i>		
LE CODE DI GAMBERONI ALLA DIAVOLA CON RISO E VERDURE	38.—	
<i>Gebratene Krevettenschwanz ~200gr mit Reis und Gemüse / Queues de crevettes piquantes / spicy shrimptails</i>		
L'ORATINA / IL BRANZINETTO ALLA PIASTRA CON PATATE ROSOLATE E VERDURE 450/600 gr	35.—	
<i>Wolfsbarsch oder Dorade bratgerostet, gebratene Kartoffeln und Gemüse / dorade ou loup de mer grillé / seared seabass or seabream with vegetables and potatoes</i>		
LA SOGLIOLA ALLA MUGNAIA O ALLA GRIGLIA CON RISO E VERDURE 350/400 gr	42.—	
<i>Seezunge "meunière" oder gegrillt mit Reis und Gemüse / Sole meunière ou grillé avec riz et légumes</i> <i>Sole «à la meunière » style or grilled with vegetables and rice</i>		

### PIATTI PRINCIPALI carne

IL FILETTO DI MANZO SWISS ANGUS 180 g CON RISOTTO MILANESE	42.—	
<i>Rindsfilet Swiss Angus 180gr mit Safranrisotto / Filet de boeuf Swiss Angus 180gr avec risotto milanais</i> <i>Swiss beef filet 180gr with safran-risotto</i>		
L'OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO AL MERLOT CON RISOTTO MILANESE	39.—	
<i>Merlot-Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto / Ossobuco de veau avec risotto / braised vea shankl and risotto</i>		
I TAGLIOLINI AL RAGOUT DI CINGHIALE $\frac{1}{2}$	19.—	22.—
<i>Tagliolini mit Wildschwein Ragout / Tagliolini avec ragout de sanglier / tagliolini with wild boar ragout</i>		
IL TARTAR DI MANZO 150g E PATATINE FRITTE	39.—	
<i>Rindertartar 150g mit Pommes / tartar de boeuf 150g avec pommes frites / beef tartar 150g french fries</i>		



## BOATO BISTROT & BED

### DESSERT FATTI IN CASA

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO VANIGLIA 12min/ Schokolade Kuchen /Moelleux au chocolat	12.—
TIRAMISU' CLASSICO	9.50
PANNA COTTA CON COULIS DI LAMPONI	9.—
GELATI ARTIGIANALI: Vaniglia, Cioccolato, Frutti di Bosco	I SORBETTI: Pera, Limone a pallina 3.20
SORBETTO DI UVA AMERICANA FATTO IN CASA	a pallina 4.20
Supplemento panna 1.—	Supplemento grappa, vodka, liquori 3.80

Il personale di servizio è a vostra disposizione per chiarimenti su intolleranze e allergie.

#### Provenienze carne

Filetto di manzo: Svizzera / Altre provenienze: Francia, Nuova Zelanda, Irlanda, Scozia

#### Provenienze pesce/molluschi/crostacei

Cozze: Italia / Spagna

Lucioperca: filetti Russia, intero e filetto Svizzera

Vongole veraci: Italia

Branzini e orate: Grecia, Italia, allevamento

Sogliole: Olanda (reti da traino)

Trota salmonata e bianca: Italia, allevamento, intero Svizzera

Salmerini: filetto Islanda, intero Svizzera (allevamento Brüggli)

Crostacei: Vietnam, Thailand



FRANCIACORTA BOSIO	8.—	59.—
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE ASTORIA CORDERIE	6.—	39.—
CHAMPAGNE JACQUART		69.—
CHAMPAGNE MICHEL FORGET 1ER CRU		86.—






## BOATO BISTROT & BED

### VINI ROSSI / ROTWEINE / VIN ROUGE / REDWINE

MERLOT CARATO Delea Losone			55.—
MERLOT ROSSO D'AUTORE Pellegrini Ascona			35.—
MERLOT FROSIO Verscio			35.—
CABERNET VILLA FELICE Minusio			45.—
BOLGHERI POGGIO AGLI SCALZI			38.—
CRINE DI PEDEMONTE MERLOT RISERVA Zanini Brissago			59.—
VALPOLICELLA RIPASSO LA MUSELLA			42.—
MERLOT TRIANGOLO Zanini Brissago		50 CL	29.—
I PAGLIACCI Cabernet Franc Zanini Brissago			48.—
QUATTROMANI		75CL	98.—
		150CL	196.—



### VINI BIANCHI / WEISSWEIN / VIN BLANC / WHITEWINE

CHIAR DI LUNA Delea			35.—
CHARDONNAY GALLIANO			37.—
L'IGHER Zanini Brissago			42.—
LUGANA OTTELLA			37.—
LUGANA PERLA DEL GARDA <b>bio.</b>			42.—
POUILLY FUME' La Doucette			42.—
IL SAUVIGNON Delea			39.—
CAYEGA Roero Arneis			42.—

### VINI ROSATI / ROSE'

ROSA DI LUNA			37.—
LAGREIN ROSATO			42.—

BIANCO O ROSATO DELLA CASA	3.90		5DL 19.50
ROSSO DELLA CASA	4.50		75CL 30.—
BIANCHI AL BICCHIERE	6.—	ROSSI AL BICCHIERE	7.—

### VINO DOLCE / SüSSWEIN / VIN DOUX / SWEET WINE

BIDOUREY JURANCON			37.5CL 25.—
MOSCATO D'ASTI LA SPINETTA BRICCO QUAGLIA	37.5 CL	18.—	75 CL 40.—