



BOATO BISTROT & BED

Antipasto / Vorspeisen

CHF

| | |
|---|--|
| Polipo scottato su letto di patate al pesto genovese e olive taggiasche <i>Gebratener Oktopus auf einem Kartoffelbett mit Genueser Pesto und Taggiasche-Oliven</i> | 23.50 |
| Moscardini in umido con pomodorini datterini <i>Gedünsteter Baby-Oktopus mit Datteltomaten</i> | 18.50 |
| Insalata di mare succulenta e saporita servita su un letto di giardiniera <i>Saftiger und schmackhafter Meeresfrüchtesalat, serviert auf einem Gemüsebett</i> | 23.50 |
| Impepata di cozze al vino bianco <i>Gepfefferte Miesmuscheln in Weißwein</i> | 16,50 |
| Battuta di manzo svizzero con insalatina di carciofi aromatizzata al limone <i>Dünn geklopftes Schweizer Rindfleisch mit Artischockensalat</i> | 24.50 |
| Gnocco fritto con prosciutto di Parma <i>Frittierter Riesen-Gnocco mit Parmaschinken</i> | 19.50 |
| Il tagliere imperiale "Boato" (a partire da 2 persone) <i>Kaiserliche Aufschnittplatte "Boato" (ab 2 Personen)</i> | prezzo per persona Preis pro Person 22.00 |

Le insalate / Salate

| | |
|---|-------|
| Insalata verde <i>Grüner Salat</i> | 7.50 |
| Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> | 10.50 |

Primi piatti / Warme Vorspeisen

| | CHF |
|---|-------|
| Zuppa di cereali e legumi servita con crostini <i>Getreide- und Hülsenfrüchtesuppe, serviert mit Croutons</i> | 14.00 |
| Risotto cremoso alla pescatora <i>Cremiges Fisch-Risotto</i> | 25.00 |
| Tagliolini con vongole veraci <i>Bandnudeln mit Venusmuscheln</i> | 25.00 |
| Tagliolini al profumo di mare con pomodorini datterini <i>Tagliolini mit Meeresaroma und Datteltomaten</i> | 22.00 |
| Ravioli ai tre arrosti con spuma al parmigiano <i>Ravioli mit drei Braten und Parmesanschaum</i> | 26.00 |
| Gnocchi di patate con carciofi saltati e formaggio delle alpi ticinesi <i>Kartoffelgnocchi mit sautierten Artischocken und Käse aus den Tessiner Alpen</i> | 23.50 |

I secondi di pesce / Fisch Hauptspeisen

| | CHF |
|--|-------|
| Branzino in crosta di sale oppure alla griglia o alla mediterranea servito con guarnizioni stagionali (a partire da 2 persone) <i>Wolfsbarsch in Salzkruste, vom Grill oder auf mediterrane Art, serviert mit saisonalen Beilagen (ab 2 Personen)</i> | 84.00 |
| Filetti di pesce persico del lago Maggiore al burro e salvia <i>Eglifilet aus dem Lago Maggiore an Butter und Salbei</i> | 36.00 |
| Gamberoni alla griglia aromatizzati al limone servito con riso basmati <i>Garnelen mit Zitronenaroma, serviert mit Basmati-Reis</i> | 36.00 |
| Grigliata mista di pesce <i>Gemischter Fisch vom Grill</i> | 45.00 |
| Grande frittura imperiale <i>Frittierte gemischte Fischplatte</i> | 36.00 |

I secondi di carne / Fleisch Hauptspeisen

CHF

| | |
|--|-------|
| Tartare di manzo tagliata al coltello, preparata al tavolo, servita con focaccia al rosmarino <i>Von Hand geschnittenes Rindstartar am Tisch zubereitet mit Rosmarin-Focaccia</i> | 42.00 |
| Ossobuco di vitello con risotto alla milanese <i>Ossobuco vom Kalb mit Mailänder Risotto</i> | 39.00 |
| Brasato al Merlot servito con polenta taragna <i>Rinderschmorbraten an Merlot serviert mit Polenta «taragna»</i> | 34.00 |
| Costine di maiale marinate alla birra, cotte a bassa temperatura con patate <i>Mit Bier marinierte Schweinerippchen, bei niedriger Temperatur gegart, mit Kartoffeln</i> | 34.00 |

Le pizze

CHF

| | |
|--|-------|
| Pizza margherita <i>Pomodoro e mozzarella</i> <i>Tomaten und Mozzarella</i> | 16.00 |
| Marinara <i>Pomodoro, aglio e origano</i> <i>Tomaten, Knoblauch und Oregano</i> | 14.00 |
| Napoli <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern</i> | 16.00 |
| Prosciutto e funghi <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi</i> <i>Tomaten, "Fior di latte", Schinken und Pilze</i> | 18.00 |
| Bufalina <i>Pomodoro cherry e mozzarella di bufala (cruda)</i> <i>Cherry-Tomaten und Büffel- Mozzarella</i> | 18.00 |
| 4 Stagioni <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi e carciofi</i> <i>Tomaten, "Fior di latte", Schinken, Pilze und Artischocken</i> | 19.00 |
| Capricciosa <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, olive e peperoni</i> <i>Tomaten, "Fior di latte", Schinken, Artischocken, Oliven und Paprika</i> | 19.50 |

| | |
|--|-------|
| Vegetariana / Ortolana | 19.50 |
| <i>Pomodoro, fior di latte e verdure alla griglia</i> | |
| <i>Tomaten, "Fior di latte" und gegrilltes Gemüse</i> | |
| <hr/> | |
| Calzone ripieno | 19.00 |
| <i>Mozzarella, prosciutto, funghi e uovo</i> | |
| <i>Mozzarella, Schinken, Pilze und Ei</i> | |
| Diavola | 18.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante e cipolle rosse</i> | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami und rote Zwiebeln</i> | |
| <hr/> | |
| Crudo e rucola | 21.00 |
| <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, mascarpone e rucola</i> | |
| <i>Tomaten, " Fior di latte", Rohschinken, Mascarpone und Rucola</i> | |
| <hr/> | |
| Isolana | 18.00 |
| <i>Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla</i> | |
| <i>Tomaten, " Fior di latte", Thunfisch und Zwiebel</i> | |
| <hr/> | |
| Boscaiola | 21.00 |
| <i>Pomodoro, fior di latte, funghi, bresaola e rucola</i> | |
| <i>Tomaten, "Fior di latte", Pilze, Trockenfleisch und Rucola</i> | |
| <hr/> | |
| Americana | 18.00 |
| <i>Pomodoro, fior di latte, würstel e patate fritte</i> | |
| <i>Tomaten, "Fior di latte", Würstel, Pommes frites</i> | |
| <hr/> | |
| Gustosa | 21.00 |
| <i>Pomodoro, pomodorini freschi, Gorgonzola, prosciutto crudo e scaglie di grana</i> | |
| <i>Tomaten, frische Kirschtomaten, Gorgonzola, Rohschinken und Parmesanspäne</i> | |
| <hr/> | |
| Carpaccio | 23.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo e scaglie di grana</i> | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch- Carpaccio und Parmesanspänen</i> | |
| <hr/> | |
| Frutti di mare | 22.00 |
| <i>Pomodoro, gamberetti, cozze, vongole e seppia</i> | |
| <i>Tomaten, Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln und Tintenfisch</i> | |
| <hr/> | |
| Boato | 21.00 |
| <i>Pomodoro, rucola, burrata, cascata di prosciutto crudo e pomodorini cherry</i> | |
| <i>Tomate, Rucola, Burrata-Käse, Rohschinken und Kirschtomaten</i> | |

I dolci / Desserts

| | CHF |
|---|---------------------------------|
| Nuvola ai tre cioccolati con mandorle caramellate <i>Drei Schokoladenwölkchen mit karamellisierten Mandeln</i> | 10.00 |
| Vermicelli di castagne con meringhe e amarene <i>Kastanien-Vermicelli mit Meringues und Amarena-Kirschen</i> | 10.00 (Piccolo - Klein) 6.00 |
| Il tiramisù della casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i> | 10.00 (Piccolo - Klein) 6.00 |
| Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato caldo <i>Torroncino - Halbgefrorenes mit heißer Schokoladensauce</i> | 10.00 |
| Crema catalana profumata ai frutti di bosco e sorbetto al pompelmo <i>Katalanische Creme mit Waldbeeren aromatisiert an Grapefruit-Sorbet</i> | 10.00 (Piccolo - Klein) 6.00 |
| Gelati e sorbetti (Vaniglia - cioccolato - Limone - Uva americana - Pompelmo) <i>Eis- und Sorbet- Auswahl (Vanille - Schokolade- Zitrone - Traube - Grapefruit)</i> | (Pallina - Kugel) 3.50 |
| Selezione di dessert della nostra carta <i>Auswahl an Desserts aus unserer Speisekarte</i> | 24.00 |
| Tagliere di formaggi locali e italiani con le loro guarnizioni <i>Schneidebrett mit lokalen und italienischen Käsesorten und ihren Beilagen</i> | 18.00 |