



MENU

www.botanicbistrotascona.ch



Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa
Alle Preise in CHF, MWST inklusive
Tous nos prix en CHF, TVA incluse





PROPOSTE DELLO CHEF

Al Botanic Bistrot la creatività dello **Chef Cesare Marazzi** è protagonista.

Lasciatevi sorprendere da piatti audaci creati con ingredienti freschi che mescolano sapori e tradizioni, in un viaggio emozionante attraverso la gastronomia regionale e internazionale.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Im Botanic Bistrot steht die Kreativität von **Küchenchef Cesare Marazzi** im Mittelpunkt.

Lassen Sie sich von gewagten Gerichten überraschen, die mit frischen Zutaten kreiert werden und Aromen und Traditionen auf einer spannenden Reise durch die regionale und internationale Gastronomie vereinen.

SUGGESTIONS DU CHEF

Au Botanic Bistrot, la créativité du **Chef Cesare Marazzi** est au premier plan.

Laissez-vous surprendre par des plats audacieux créés à partir d'ingrédients frais qui mélangent saveurs et traditions, dans un voyage passionnant à travers la gastronomie régionale et internationale.





PIATTO SPECIALE / SPEZIALGERICHT / PLAT SPÉCIAL

SPAGHETTO FRESCO ALLA CHITARRA 1A, 3A, 4A, 7A, 14A

37

**con caviale "Siberian Classic", burro del Caseificio del Gottardo,
lime, vodka e menta**

FRISCHE SPAGHETTI ALLA CHITARRA

mit Kaviar "Siberian Classic", Butter von Caseificio del Gottardo, Limette, Wodka und Minze

SPAGHETTIS FRAIS À LA GUITARE

avec du caviar "Siberian Classic", beurre du Caseificio del Gottardo, citron vert, vodka et menthe

Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa

Alle Preise in CHF, MWST inklusive

Tous nos prix en CHF, TVA incluse



ANTIPASTI / VORSPEISEN / ENTRÉES

TAGLIERE RAPELLI GRANDE (CH) ^{7A} **23**

con formaggio Pian Doss di S. Bernardino, prosciutto crudo Piora D'Oro, coppa ticinese, salame gran riserva di Bellinzona, pancetta tesa ticinese e giardiniera di verdure

GROSSE AUFSCHNITTPLATTE RAPELLI (CH)

mit Pian Doss von S. Bernardino Käse, Piora D'Oro Rohschinken, Tessiner Coppa, Bellinzona Gran Riserva Salami, Tessiner Pancetta Tesa und Gemüse-Giardiniera

GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE RAPELLI (CH)

avec fromage Pian Doss de S. Bernardino, jambon cru Piora D'Oro, coppa tessinoise, salami gran riserva de Bellinzone, pancetta tesa tessinoise et giardiniera de légumes

TAGLIERE RAPELLI PICCOLO (CH) ^{7A} **16**

KLEINE AUFSCHNITTPLATTE RAPELLI (CH)

PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE RAPELLI (CH)

ACCIUGHE DEL CANTABRICO (ES) ^{1A, 4A, 7A} **16**

con pane caldo e burro del Caseificio del Gottardo

KANTABRISCHE SARDELLEN (ES) mit warmen Brot und Butter von Caseificio del Gottardo

ANCHOIS DE CANTABRIE (ES) avec pain chaud et beurre du Caseificio del Gottardo

CRUDO PIORA D'ORO (CH) ^{1A, 7A} **17**

con stracciatella e lingue di suocera

PIORA D'ORO ROHSCHINKEN (CH) mit Stracciatella und Schwiegermutterzunge

JAMBON CRU PIORA D'ORO (CH) avec stracciatella et langues de belle-mère



ANTIPASTI / VORSPEISEN / ENTRÉES

DEGUSTAZIONE FORMAGGI SVIZZERI

1A, 3A, 7A, 8A

17

con miele e panettone tostato

VERKOSTUNG VON SCHWEIZER KÄSE

mit Honig und geröstetem Panettone

DÉGUSTATION DE FROMAGES SUISSES

avec du miel et du panettone grillé

TARTARE DI MANZO (CH)

1A, 3A, 4A, 10A

25

con pan brioche, acciughe, fiori di capperi, tuorlo d'uovo, cetriolini,
senape antica e tabasco

RINDFLEISCH-TARTAR

mit Brioche-Brot, Sardellen, Kapernblüten, Eigelb, Gewürzgurken, altem Senf und Tabasco

TARTARE DE BŒUF (CH)

avec pain brioché, anchois, fleurs de câpres, jaune d'œuf, cornichons, moutarde à l'ancienne
et Tabasco

CAPRESE DI BUFALA DOP

7A



16

con pomodorini, olive taggiasche e basilico

BÜFFELMOZZARELLA-CAPRESE G.U.

mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum

CAPRESE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE AOP

avec tomates cerises, olives Taggiasca et basilic

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE*

16

*secondo stagione

ROHSCHINKEN UND MELONE*

*je nach Saison

JAMBON CRU ET MELON*

*selon la saison



INSALATE / SALATE / SALADES

LA PERLA SALAD 4A

17

con avocado, pomodorini, cipolla rossa e tonno (UE e non UE)

LA PERLA SALAT

mit Avocado, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Thunfisch

SALADE LA PERLA

avec avocat, tomates cerises, oignon rouge et thon

CESAR SALAD (CH) 1A, 3A, 4A, 6A, 7A, 10A

18

con pollo grigliato, pancetta, parmigiano e crostini di pane

CESAR SALAD (CH)

mit gegrilltem Hähnchen, Speck, Parmesan und Croutons

SALADE CÉSAR (CH)

avec poulet grillé, lard, parmesan et croûtons de pain

INSALATA NIZZARDA 3A, 4A

18

con pomodori, uova, tonno, acciughe, peperoni, carciofini, cipolla rossa, insalata e cetrioli

SALAT NACH NIZZA-ART

mit Tomaten, Eiern, Thunfisch, Sardellen, Paprika, Artischocken, roten Zwiebeln, Salat und Gurken

SALADE NIÇOISE

avec tomates, œufs, thon, anchois, poivrons, petits artichauts, oignon rouge, salade et concombres



INSALATE / SALATE / SALADES

POLPETTINE TRICOLORE VEGANE 3B, 7B  **16**

ai fagioli, lenticchie, cavolfiore in insalata di stagione
accompagnate da salsa allo yogurt

VEGANE DREIFARBIGE BÄLLCHEN

aus Bohnen, Linsen und Blumenkohl, serviert auf einem Salat der Saison mit Joghurtsoße

GRANDE SALADE ET BOULETTES TRICOLORES VEGANES

avec entilles, chou-fleur, haricots, salade de saison et sauce au yaourt

INSALATA VERDE 

7

GRÜNER SALAT / SALADE VERTE

INSALATA MISTA DI STAGIONE 

8.5

GEMISCHTER SAISONSALAT / SALADE MIXTE DE SAISON



PRIMI PIATTI / HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX

CREMA DI VERDURE DEL GIORNO  **9**

TAGESGEMÜSESUPPE / CRÈME DE LÉGUMES DU JOUR

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ^{1A, 3A, 9A} **21**

con ragù bolognese (CH)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA mit Bolognesesauce (CH)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA avec sauce bolognaise (CH)

FUSILLONI ALLA CARBONARA ^{1A, 3A, 7A} **18**

con guanciale e pepe della Vallemaggia

FUSILLONI NACH CARBONARA-ART

Mit Guanciale und Pfeffer aus dem Vallemaggia

FUSILLONI À LA CARBONARA

Avec du guanciale et du poivre de la Vallemaggia



CARNE / FLEISCH / VIANDE

CROQUE-MONSIEUR 1A, 7A



14

con prosciutto cotto ticinese "Puccini" e gruyère

CROQUE-MONSIEUR

mit Tessiner Kochschinken "Puccini" und Gruyère

CROQUE-MONSIEUR

avec jambon cuit tessinois "Puccini" et gruyère

RIB EYE DI MANZO SVIZZERO (CH) 1A, 3A, 7A, 10A

42

con burro Café de Paris e patatine fritte

RIB-EYE-STEAK VOM SCHWEIZER RIND (CH)

mit Café de Paris Butter und Pommes frites

RIB EYE DE BŒUF SUISSE (CH)

avec beurre Café de Paris et frites

TICINO BURGER LUGANIGHETTA (CH) 1A, 7A, 10A, 11A



24

con formaggella ticinese, mostarda ai fichi Vanini e cavolo rosso marinato con patatine fritte

TESSINER LUGANIGHETTA-BURGER (CH)

mit Tessiner Käse, Vanini-Feigensenf und mariniertem Rotkohl mit Pommes Frites

BURGER TESSINOIS LUGANIGHETTA (CH)

avec fromage tessinois, moutarde aux figues Vanini et chou rouge mariné avec frites



CONTORNI / BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS

VERDURE DI STAGIONE 

6

GEMÜSE DER SAISON / LÉGUMES DE SAISON

PATATINE FRITTE 

6

POMMES FRITES / FRITES

VEGGIE / VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

BURGER VEGETARIANO 1A, 6A, 7A, 11A 

24

con pomodoro, insalata, avocado, cipolla rossa, emmental e patatine fritte

VEGETARISCHER-BURGER

mit Tomaten, Salat, Avocado, roten Zwiebeln, Emmentaler und Pommes frites

BURGER VÉGÉTARIEN

avec tomate, salade, avocat, oignon rouge, emmental et frites

HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI TICINESI 

16

con pane caldo, petali di peperone e limone candito 1A, 7A, 10A, 11A 

HUMMUS AUS BORLOTTI-BOHNEN AUS DEM TESSIN

mit heißem Brot, Pfefferblättern und kandierter Zitrone

HUMMUS AUX HARICOTS BORLOTTI DU TESSIN

avec du pain chaud, pétales de poivre et citron confit



BAMBINI / KINDER / ENFANTS

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 5A, 7A **11**
pomodoro / pesto / bolognese / burro e formaggio

SPAGHETTI Tomaten / Pesto / Bolognese / Butter und Käse

SPAGHETTI tomates / pesto / bolognese / beurre et fromage

BISTECCHINA DI MANZO **15**
con patatine fritte

RINDERSTEAK mit Pommes Frites

STEAK DE BŒUF avec frites

CORDON BLEU DI POLLO (CH) **15**
con patatine fritte

HÄHNCHEN-CORDON BLEU (CH) mit Pommes Frites

CORDON BLEU DE POULET (CH) avec frites



DOLCI / DESSERTS

TORTINO AL CIOCCOLATO 1A, 3A, 6A, 7A, 5B, 8B **12**
con cuore di cioccolato bianco e gelato al lampone

SCHOKOTÖRTCHEN mit einem weißen Schokoladenherz und Himbeereis

GÂTEAU AU CHOCOLAT avec un cœur en chocolat blanc et glace à la framboise

CARPACCIO D'ANANAS **12**
con gelato al mango e cioccolato bianco

ANANAS-CARPACCIO mit Mango-Eis und weißer Schokolade

CARPACCIO D'ANANAS avec glace à la mangue et chocolat blanc

TARTE-TATIN **12**
con gelato alla crema

TARTE-TATIN mit Sahneeis

TARTE-TATIN avec glace à la crème

DOLCE DEL GIORNO **12**
TAGESDESSERT / DESSERT DU JOUR

AFFOGATO AL CAFFÉ 7A **8**

KAFFEE AFFOGATO / CAFÉ AFFOGATO

MACEDONIA CON GELATO 7A **9**

OBSTSALAT MIT EISCREME / SALADE DES FRUITS AVEC GLACE

COLONNELLO sorbetto al limone e vodka **9**

ZITRONEN-WODKA-SORBET / SORBET AU CITRON ET VODKA





GELATI / EIS / GLACES 1A, 3A, 7A

CIOCCOLATO, CREMA, PISTACCHIO, CAFFÉ

SCHOKOLADE, SAHNE, PISTAZIE, KAFFEE

CHOCOLAT, CRÈME, PISTACHE, CAFÉ

SORBETTI / SORBETS

FRAGOLA, LIME, MANGO, LAMPONE

ERDBEERE, LIMETTE, MANGO, HIMBEERE

FRAISE, CITRON VERT, MANGUE, FRAMBOISE

1 PALLINA / 1 KUGEL / 1 BOULE **4**

2 PALLINE / 2 KUGELN / 2 BOULES **6**

3 PALLINE / 3 KUGELN / 3 BOULES **8**

Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa
Alle Preise in CHF, MWST inklusive
Tous nos prix en CHF, TVA incluse



TABELLA ALLERGENI ALLERGEN-TABELLE TABLEAU DES ALLERGÈNES

GASTROTICINO
 Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
 la rivista

bioethica
 food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

newadesign - lugano

Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain
1a  Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b  Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a  Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b  Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a  Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b  Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a  Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b  Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a  Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b  Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a  Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b  Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a  Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b  Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a  Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b  Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a  Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b  Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a  Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b  Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a  Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b  Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	13a  Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b  Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a  Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose	7b  Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose	14a  Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b  Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl;
licenza per GastroTicino. Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com