

**LOCANDA DEL
BOSCHETTO**

griglia di mare, dal 1993

il Menu

LE INSALATE

SALATE / SALADES / SALADS

Insalata verde	6.00
Grüner Salat	
Salade verte	
Green salad	
Insalata mista	7.00
Gemischter Salat	
Salade m�el�ee	
Mixed salad	
Caprese, con Mozzarella di Bufala Campana DOP	18.00
Tomaten mit B�uffelmozzarella DOP aus Kampanien	
Salade de tomates avec mozzarella de boufflonne DOP de Campanie	
Tomatoes with buffalo mozzarella DOP from Campania	
Insalata di pomodoro, cipolla rossa e capperi	9.00
Salat von Tomaten, rote Zwiebeln und Kapern	
Salade de tomates, oignons rouges et c�apres	
Tomato, red onion, and caper salad	

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA DELLA LOCANDA
GEGRILLTER FISCH DES TAGES / POISSON DU JOUR GRILLE / GRILLED FISH OF THE DAY

Branzino

Seebarsch / Bar de ligne / Sea bass
1 pers 44.00
2 pers 110.00
3 pers 160.00

Rombo

Steinbutt / Turbot / Turbot
2 pers 110.00
3 pers 165.00

Sogliola

Seezunge / Semelle / Sole
55.00

Salmone

Lachs / Saumon / Salmon
30.00

Coda di rospo

Seeteufel / Lotte / Monkfish
42.00

Gamberoni 8pz

Garnelen / Crevettes / Prawns
32.00

Orata

Goldbrasse / Durade / Sea bream
44.00

Scampi 8pz

Scampis / Langoustines / Scampi
55.00

Astice

Hummer / Homard / Lobster
70.00

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA
DELLA LOCANDA DEL BOSCHETTO
GEGRILLTER FISCH DER "LOCANDA DEL BOSCHETTO"
POISSON GRILLÉ DE LA "LOCANDA DEL BOSCHETTO"
FISH FROM THE "LOCANDA DEL BOSCHETTO" GRILL

Grigliata mista di pesce..... 62.00

Filetto di Branzino, scampo di Mazara del Vallo, gamberi tigrati, tentacolo di polpo, calamaro
Seebarschfilet, Kaisergranat aus Mazara del Vallo, Tigergarnelen, Oktopustentakel, Kalmar
Filet de bar, langoustine de Mazara del Vallo, crevettes tigrées, tentacule de poulpe, calamar
Seabass fillet, Mazara del Vallo langoustine, tiger prawns, octopus tentacle, squid

Grigliata mista di crostacei..... 72.00

Astice, scampo di Mazara del Vallo, gambero tigrato, gambero rosso di Mazara del Vallo, scampo sudafricano
Hummer, Scampo aus Mazara del Vallo, Tigergarnele, Rote Garnele aus Mazara del Vallo, Südafrikanischer Scampo
Homard, langoustine de Mazara del Vallo, crevette tigrée, crevette rouge de Mazara del Vallo, langoustine sud-africaine
Lobster, Mazara del Vallo scampi, tiger prawn, Mazara del Vallo red prawn, South African scampi

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN / HORS-D'OEUVRE / APETIZER

Il Crudo della Locanda del Boschetto 65.00

Scampo Mazara del Vallo (2), Gambero rosso Mazara del Vallo (2),

Gambero rosa Mazara del Vallo (2), Ostriche Gillardeau (2)

Das Rohkostgericht der Locanda del Boschetto, Mazara del Vallo Scampi (2),

Mazara del Vallo rote Garnele (2), Mazara del Vallo rosa Garnele (4), Gillardeau-Austern (2)

Le Cru de la Locanda del Boschetto, Scampi de Mazara del Vallo (2), Crevette rouge

de Mazara del Vallo (2), Crevette rose de Mazara del Vallo (4), Huîtres Gillardeau (2)

The Raw Dish from Locanda del Boschetto, Mazara del Vallo scampi (2),

Mazara del Vallo red prawn (2), Mazara del Vallo pink prawn (4), Gillardeau oysters (2)

Ostriche Gillardeau..... 9.50/pz

Gillardeau-Auster

Huître Gillardeau

Gillardeau oyster

Tartare di gamberi, spigola e tonno in salsa citronette..... 32.00

Garnelen-, Wolfsbarsch- und Thunfischtatar in Zitronen Vinaigrette

Tartare de crevettes, bar et thon avec vinaigrette au citron

Prawn, sea bass, and tuna tartare in lemon vinaigrette



Filetti di alici e triglia marinati..... 21.00

Marinierte Filets von Sardellen und Rotbarben

Filets marinés d'anchois et de rouget

Marinated anchovy and red mullet fillets

Avocado e Granchio dello Chef..... 32.00

Avocado mit Krabben nach Art des Küchenchefs

Avocat et crabe façon du Chef

Avocado and crab à la Chef's style



Mare Nostrum in salsa di bergamotto 25.00

La nostra Insalata di Mare

Mare Nostrum in Bergamottensauce - Unser Meeresfrüchtesalat

Mare Nostrum en sauce bergamote - Notre salade de fruits de mer

Mare Nostrum in bergamot sauce - Our seafood salad

Tartare di tonno, avocado e lime 26.00

Thunfischtatar mit Avocado und Limette


Tartare de thon, avocat et citron vert

Tuna tartare, avocado and lime

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN / HORS-D'OEUVRE / APETIZER

Insalata d'astice in salsa citronette..... 42.00
Hummer-Salat mit Citronette-Dressing
Salade de homard à la vinaigrette citronnée
Lobster salad with lemon citronette dressing

 **Polipetti alla siciliana con crostone di pane** 24.00
Baby-Oktopusse nach sizilianischer Art mit Brotkruste
Petits poulpes à la sicilienne avec croûte de pain
Sicilian-style baby octopus with bread crouton

Frittura di calamari e gamberi..... 32.00
Frittierte Tintenfische und Garnelen
Friture de calamars et crevettes
Fried squid and prawns

Zuppeta di pesce con crostoni di pane 37.00
Fischsuppe mit Brotcroutons
Soupe de poisson avec croûtons
Fish soup with bread croutons


Soutè di vongole 36.00
Sautierte Venusmuscheln
Sauté de palourdes
Sautéed clams

Impepata di cozze 29.00
Sautierte Muscheln
Sauté de moules
Sautéed mussels

Salmone affumicato con chips di pane nero e ricci di burro..... 32.00
Geräucherter Lachs mit Schwarzbrotchips und Butterröschen
Saumon fumé, chips de pain noir et rosaces de beurre
Smoked salmon with black bread chips and butter rosettes


Tagliere misto con salumi, formaggi e bruschetta al lardo e miele 34.00
Gemischte Aufschnittplatte mit Wurstwaren, Käse und Bruschetta mit Speck und Honig
Plateau mixte avec charcuterie, fromages et bruschetta au lard et au miel
Mixed platter with cured meats, cheeses and bruschetta with lard and honey

I PRIMI
ERSTE GÄNGE / ENTRÉES / FIRST COURSES

 **Spaghetti aglio olio, con battuta di gamberi di Mazara e bottarga di muggine..... 36.00**
Spaghetti mit Knoblauch und Öl, mit gehackten Garnelen aus Mazara und Bottarga aus Meeräsche
Spaghetti à l'ail et à l'huile, avec une sauce à base de crevettes de Mazara et de poutargue de mullet
Spaghetti with garlic and oil, with chopped Mazara prawns and mullet bottarga

Spaghetti con pomodorini cherry e basilico fresco..... 15.00
Spaghetti mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
Spaghetti aux tomates cerises et basilic frais
Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino..... 13.00
Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncino
Spaghetti à l'ail, l'huile d'olives et piment
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

 **Tagliolini all'astice con datterino 39.00**
Tagliolini mit Hummer und Datterino-Tomaten
Tagliolini au homard et tomates cerises
Tagliolini with lobster and datterino tomatoes

con polpa d'astice già pulito in aggiunta 5.00
Mit bereits gereinigtem Hummerfleisch als Beilage
Avec chair de homard déjà nettoyée en supplément
With added cleaned lobster meat

I PRIMI
ERSTE GÄNGE / ENTRÉES / FIRST COURSES

Strozzapreti al ragù di pesce rosso 22.00

Strozzapreti pasta mit Ragout aus rotem Fisch

Strozzapreti au ragù de poisson rouge

Strozzapreti pasta with red fish ragù



Spaghetti alle vongole veraci 30.00

Spaghetti mit Venus-Muscheln

Spaghetti aux palourdes

Spaghetti with clams

Linguine allo scoglio 32.00

Linguine mit Meeresfrüchten

Linguine aux fruits de mer

Linguine with mixed seafood

Mezzi paccheri con gamberi, julienne di verdure e sesamo nero 26.00

Mezzi paccheri pasta mit Garnelen, Julienne-Gemüse und schwarzem Sesam

Mezzi paccheri pasta aux crevettes, julienne de légumes et sésame noir

Mezzi paccheri pasta with prawns, julienne vegetables and black sesame seeds

Risotto ai frutti di mare 28.00

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto aux fruits de mer

Seafood risotto

I SECONDI

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES



**Branzino al sale con erbette di montagna, patate al rosmarino
e insalatina mista 110.00**

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Bergkräutern, Rosmarinkartoffeln und kleiner gemischter Salat

Bar en croûte de sel aux herbes de montagne, pommes de terre au rosmarin et salade mixte

Sea bass in salt crust with mountain herbs, rosemary potatoes and mixed salad

Polpo alla griglia su purea di patate..... 29.00

Gegrillter Tintenfisch auf Kartoffelpüree

Poulpe grillé sur purée de pommes de terres

Grilled octopus on mashed potatoes

Filetto di spigola dorata con verdure di stagione 34.00

Goldbarschfilet mit Gemüse der Saison

Filet de bar doré aux légumes de saison

Golden sea bass fillet with seasonal vegetables

Tagliata di tonno al sesamo nero su letto di rucola e pomodorini..... 32.00

Thunfisch mit schwarzem Sesam auf Rucola und Kirschtomaten

Tranches de thon au sésame noir sur lit de roquette et tomates cerises

Sliced tuna with black sesame seeds on a bed of rocket and cherry tomatoes

I SECONDI

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Medaglioni di manzo al pepe verde con patate al rosmarino..... 55.00

Rindfleischmedaillons mit Grüner Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln

Médaillons de bœuf au poivre vert et pommes de terre au romarin

Beef medallions with green pepper sauce and rosemary potatoes

Rib Eye di manzo al forno a legna con patate fondenti al rosmarino 52.00

Rib Eye Steak am Holzfeuer mit Rosmarinkartoffeln

Noix d'entrecôte de bœuf au feu de bois avec pommes de terre au romarin

Beef rib eye steak grilled over wood fire with rosemary potatoes

Tagliata di manzo con rucola e grana 52.00

Rindfleisch-Tagliata mit Rucola und Parmesan

Tagliata de bœuf avec roquette et parmesan

Sliced beef with rocket and Parmesan cheese

Costine di maiale alla griglia con verdure grigliate 38.00

Gegrillte Schweinerippchen mit gegrilltem Gemüse

Côtes de porc grillées avec légumes grillés

Grilled pork ribs with grilled vegetables



Costolette d'agnello alla brace con patate al rosmarino 46.00

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Côtelette d'agneau grillée avec pommes de terre au romarin

Grilled lamb chop with rosemary potatoes

CONTORNI

BEILAGEN / ACCOMPAGNANTES / SIDE DISHES

- Patate saltate al rosmarino** 6.00
Kartoffeln mit Rosmarin gebraten
Pommes de terre sautées au romarin
Potatoes sautéed with rosemary
- Pomodorini al basilico** 7.00
Kirschtomaten mit Basilikum
Tomates cerises au basilic
Cherry tomatoes with basil
- Verdure alla griglia** 8.00
Grilliertes Gemüse
Légumes grillées
Grilled vegetables
- Verdure di stagione al vapore** 8.00
Gedämpftes Gemüse der Saison
Légumes de saison cuits à la vapeur
Steamed seasonal vegetables



I piatti contrassegnati dalla lanterna rappresentano la "Tradizione della Locanda".
Die mit der Lanterne gekennzeichneten Gerichte stehen für die Traditionen der Locanda.
Les plats marqués par a lanterne représentent les traditions de la Locanda.
Dishes marked with the lantern represent the Locanda's tradition.



I piatti contrassegnati dalla paranza rappresentano le creazioni "Signature dello Chef".
Die mit dem Boot-Symbol gekennzeichneten Gerichte sind die typischen Kreationen des Chefkochs.
Les plats marqués par le bateau représentent les créations du chef.
Dishes marked with the boat represent the chef's *signature* creations.

**Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari
così da permettere al nostro staff di servirvi meglio.
Per gli ospiti intolleranti al glutine, proponiamo dell'ottima pasta senza glutine
che può essere condita con le nostre speciali salse. (tempo di attesa 20 minuti ca.)**

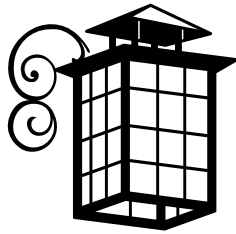
Bitte informieren Sie uns über eventuelle Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeit damit
unser Personal Sie besser bedienen kann.

Für Gäste mit einer Glutenunverträglichkeit bieten wir ausgezeichnete glutenfreie Nudeln an,
die mit unseren Spezialsaucen angerichtet werden können. (Wartezeit ca. 20 Minuten)

Veillez nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire afin que notre personnel
puisse mieux vous servir.

Pour les clients intolérants au gluten, nous proposons d'excellentes pâtes sans gluten qui peuvent
être assaisonnées avec nos sauces spéciales. (temps d'attente d'environ 20 minutes)

Please inform us of any food allergies or intolerances so that our staff can serve you better.
For guests intolerant to gluten, we offer excellent gluten-free pasta that can be dressed with
our special sauces. (waiting time approx. 20 minutes)



www.locandadelboschetto.ch

Locanda del Boschetto
via al Boschetto 8, 6900 Lugano
T +41 91 994 24 93
email@locandadelboschetto.ch