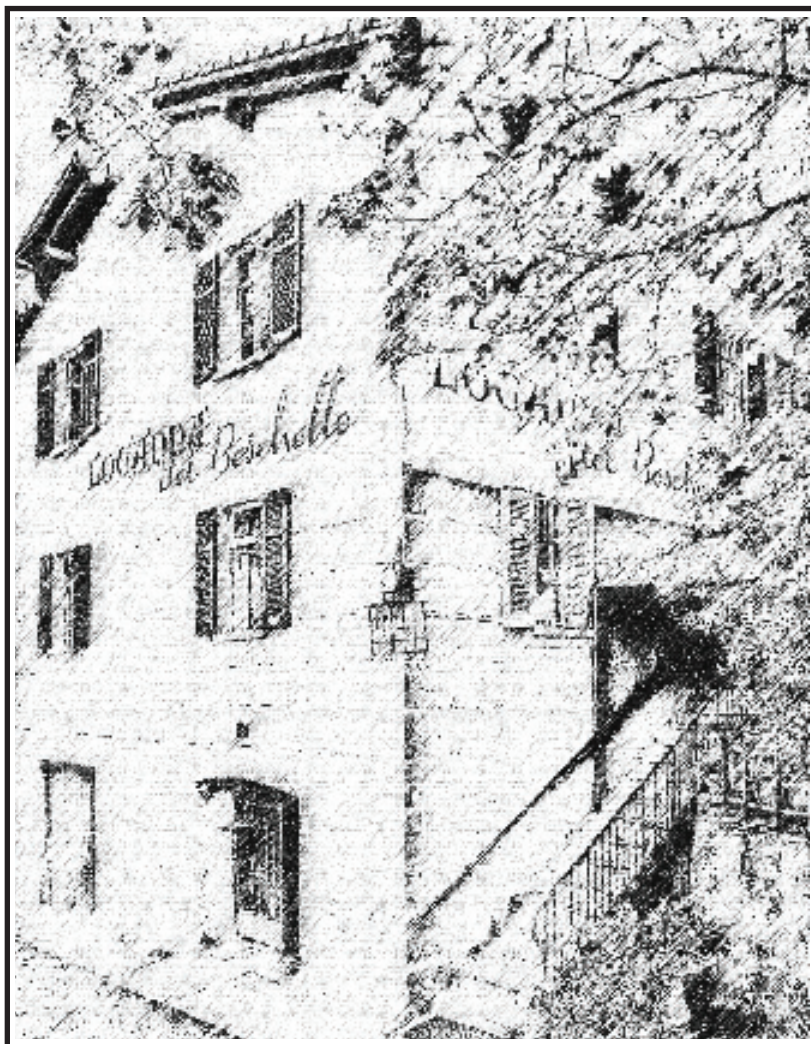




LOCANDA DEL BOSCHETTO

griglia di mare, dal 1993

il Menu

LE INSALATE

SALATE / SALADES / SALADS

Insalata verde 7.50

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

Insalata mista 9.50

Gemischter Salat

Salade m  lee

Mixed salad

Insalata di pomodoro, cipolla di Tropea e capperi 9.00

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln und Kapern

Salade de tomates, oignon de Tropea et c  pres

Tomato salad with Tropea onion and capers

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

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 mare 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

Carpaccio di ricciola agli agrumi, finocchietto e melograno 32.00

Carpaccio von der Bernsteinmakrele mit Zitrusfrüchten, Fenchelkraut und Granatapfel

Carpaccio de sérieole aux agrumes, fenouil sauvage et grenade

Amberjack carpaccio with citrus, wild fennel and pomegranate



Filetti di alici marinate con rucola, cipolla rossa e pomodorini..... 21.00

Marinierte Sardellenfilets mit Rucola, roten Zwiebeln und Cherrytomaten

Filets d'anchois marinés, roquette, oignon rouge et tomates cerises

Marinated anchovy fillets with rocket, red onion and cherry tomatoes

Tartare di gambero rosso, salmone e tonno 30.00

Tatar von roter Garnele, Lachs und Thunfisch

Tartare de crevette rouge, saumon et thon

Red prawn, salmon and tuna tartare



Mare Nostrum – Insalata di mare agli agrumi..... 25.00

Mare Nostrum – Meeresfrüchtesalat mit Zitrusfrüchten

Mare Nostrum – Salade de fruits de mer aux agrumes

Mare Nostrum – Seafood salad with citrus

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN / HORS-D'OEUVRE / APETIZER

Avocado con polpa di granchio 32.00
Avocado mit Krabbenfleisch
Avocat à la chair de crabe
Avocado with crab meat

Insalata d'astice con citronette agli agrumi 42.00
Hummersalat mit Zitrus-Citronette
Salade de homard, citronnette aux agrumes
Lobster salad with citrus citronette



Polipetti affogati alla Siciliana leggermente piccanti..... 23.00
Kleine Oktopusse sizilianische Art, leicht pikant, mit Kartoffeln und Taggiasca-Oliven
Petits poulpes à la sicilienne, légèrement relevés, pommes de terre et olives taggiasche
Sicilian-style baby octopus, lightly spicy, with potatoes and Taggiasca olives

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



Zuppetta di pesce alla Siracusana con crostoni di pane..... 36.00
Fischsuppe nach Syrakuser Art mit geröstetem Brot
Soupe de poisson à la mode de Syracuse, pain grillé
Syracuse-style fish soup with toasted bread

Sauté di vongole veraci con crostoni di pane 36.00
Sautierte Venusmuscheln mit geröstetem Brot
Palourdes sautées et pain grillé
Sautéed clams with toasted bread

I PRIMI

ERSTE GÄNGE / ENTRÉES / FIRST COURSES



Spaghetti alla carbonara di mare con pesce spada 26.00

Spaghetti Carbonara mit Schwertfisch

Spaghetti carbonara à l'espadon

Spaghetti carbonara with swordfish

Tagliatelle con scampi e funghi porcini 39.00

Tagliolini mit Scampi und Steinpilzen

Tagliolini aux langoustines et cèpes

Tagliolini with langoustines and porcini mushrooms

Risotto mantecato alla zucca delica e vongole veraci – min. 2 persone..... 36.00

Cremiges Risotto mit Delica-Kürbis und Venusmuscheln – ab 2 Personen

Risotto onctueux à la courge Delica et aux palourdes – minimum 2 personnes

Creamy risotto with Delica pumpkin and clams – minimum 2 people



Tagliolini all'astice e pomodorini 39.00

Tagliolini mit Hummer und Cherrytomaten

Tagliolini au homard et tomates cerises

Tagliolini with lobster and cherry 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

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino..... 16.00

Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncino

Spaghetti à l'ail, l'huile d'olives et piment

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper



Spaghetti alle vongole veraci 31.00

Spaghetti mit Venus-Muscheln

Spaghetti aux palourdes

Spaghetti with clams

Paccheri allo scoglio..... 32.00

Paccheri mit Meeresfrüchten

Paccheri aux fruits de mer

Paccheri with mixed seafood

Spaghetti con pomodorini e basilico fresco 18.00

Spaghetti mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Spaghetti aux tomates cerises et basilic frais

Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil

I SECONDI

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES



Filetto di ricciola al cartoccio con castagne e porri 38.00

Bernsteinmakrelenfilet im Pergament mit Kastanien und Lauch

Filet de sériole en papillote, châtaignes et poireaux

Amberjack fillet en papillote with chestnuts and leeks

Ombrina croccante con crema di topinambur e chips di cavolo nero..... 37.50

Knuspriger Umberfisch mit Topinamburcreme und Schwarzkohl-Chips

Ombrine croustillante, crème de topinambour et chips de chou noir

Crispy shi drum with Jerusalem artichoke cream and black kale chips

Coda di rospo alla mediterranea 46.00

Seeteufel mediterrane Art

Lotte à la méditerranéenne

Mediterranean-style monkfish

Sogliola alla mugnaia 58.00

Seezunge mit Butter und Zitrone

Sole au beurre et citron

Sole with butter and lemon

Polpo alla griglia su purea di patate..... 32.00

Gegrillter Tintenfisch auf Kartoffelpüree

Poulpe grillé sur purée de pommes de terres

Grilled octopus on mashed potatoes

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

I SECONDI

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Medaglioni di filetto di manzo al pepe rosa 55.00

Rindsfiletmedaillons an rosa Pfeffersauce
Médaillons de filet de bœuf, sauce au poivre rose
Beef fillet medallions with pink peppercorn sauce

Rib-eye di manzo alla griglia con patate al rosmarino..... 52.00

Rib-Eye vom Rind mit Rosmarinkartoffeln
Rib-eye de bœuf grillé, pommes de terre au romarin
Grilled beef rib-eye with rosemary potatoes

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana..... 52.00

Tagliata vom Rind mit Rucola, Cherrytomaten und Grana-Spänen
Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerises et copeaux de grana
Beef tagliata with rocket, cherry tomatoes and grana shavings

Costine di maiale alla griglia con patate al rosmarino..... 38.00

Gegrillte Schweinerippchen mit Rosmarinkartoffeln
Travers de porc grillés, pommes de terre au romarin
Grilled pork ribs with rosemary potatoes

 Costolette d'agnello alla brace con patate al rosmarino 48.00

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 la 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 -unverträglichkeiten 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)

Veuillez 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