



**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  lee

Mixed salad

Caprese, con Mozzarella di Bufala Campana DOP 18.00

Tomaten mit B  ffelmozzarella 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  pres

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..... 30.00

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

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 23.00

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

Cocktail di gamberi 29.00

Garnelencocktail
Cocktail de crevettes
Prawn cocktail

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



Busiata alle sarde con mollica tostata e pinoli..... 22.00

Busiata Pasta mit Sardinen, gerösteten Semmelbröseln und Pinienkernen

Busiata aux sardines avec chapelure grillée et pignons de pin

Busiata pasta with sardines, toasted breadcrumbs and pine nuts

Spaghetti con pomodorini 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



Mezzi paccheri all'astice con datterino confit 39.00

Mezzi Paccheri Pasta mit Hummer und Datterino-Tomaten-Confit

Mezzi paccheri pasta à l'homard avec confit de tomates datterino

Mezzi paccheri pasta with lobster and confit datterino tomatoes

Lasagnetta al ragù di mare 29.00

Lasagne mit Meeresragout

Lasagne au ragoût de fruits de mer

Lasagna with seafood ragout

I PRIMI
ERSTE GÄNGE / ENTRÉES / FIRST COURSES



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

Tagliolini al salmone 26.00

Tagliolini mit Lachs

Tagliolini au saumon

Tagliolini with salmon

Risotto con capesante mantecato all'arancia 28.00

Risotto mit Jakobsmuscheln und Orange

Risotto aux coquilles Saint-Jacques et à l'orange

Risotto with scallops and orange

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 branzino alla siciliana 34.00
Seebarschfilet nach sizilianischer Art
Filet de bar à la sicilienne
Sicilian-style sea bass fillet



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

I SECONDI
HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Medaglioni di manzo alla carbonella con verdure grigliate 55.00

Rinder-Medaillons vom Holzkohlegrill mit gegrilltem Gemüse

Médailles de bœuf grillées au charbon avec légumes grillés

Charcoal-grilled beef medallions with grilled vegetables

Rib Eye di manzo al fuoco di legno 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 funghi trifolati 52.00

Rindfleisch-Tagliata mit sautierten Pilzen

Tagliata de bœuf aux champignons sautés

Sliced beef with sautéed mushrooms

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

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 -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)

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