

benvenuti.  
willkommen.  
bienvenus.  
welcome.

---

Cucina calda | warme Küche

11:30 -14:00 | 17:30 - 21:30

☀ Carta pomeridiana | Nachmittagskarte

14:00 -17:30

🌿 Vegetariano | Vegetarisch

🔥 Piccante | Pikant

🌱 Vegano | Vegan

*enjoy the view*

# SETTIMANE GASTRONOMICHE AL PONTILE

## ❖ LA TOSCANA – DIE TOSKANA ❖

10.02 – 15.03.24



"Benvenuti alle "Settimane Gastronomiche Al Pontile", le settimane gastronomiche durante le quali presentiamo ai nostri ospiti, ciclicamente durante l'anno, specialità culinarie tipiche di varie regioni.

I piatti della rassegna sono contrassegnati nel menu con il simbolo "❖".

È la volta della Toscana. Lasciatevi conquistare dai sapori autentici della sua gastronomia: ospitalità senza fronzoli, ricette custodite come segreti di famiglia. Una tradizione ricca di sapori e povera di ingredienti. In Toscana, gli antichi sapori della tradizione offrono piatti sorprendenti e gustosi che si prestano a essere reinterpretati senza perdere il contatto con le loro origini. I classici: Panzanella, Ribollita, Lampredotto, Crostini neri, Cacciucco, Bistecca Fiorentina, Pecorino, Olio extravergine, Cantuccini e Vinsanto.

E da bere? Un Chianti brioso o un bicchiere di Brunello di Montalcino dal colore rosso rubino intenso?

*„Herzlich Willkommen zu den „Settimane Gastronomiche Al Pontile“, den gastronomischen Wochen bei denen wir unseren Gästen im Verlauf des Jahres abwechselnd typische kulinarische Highlights aus den verschiedensten Regionen vorstellen.*

*Achten Sie hierzu in der Karte auf die mit „❖“ gekennzeichneten Speisen.*

*Derzeit: Die Toskana. Die toskanische Küche, die in der ganzen Welt bekannt und geschätzt ist, ist reich an Geschmack und alten Aromen. Hergestellt aus simplen Zutaten, die aus der Tradition der Bauern und Fischer stammen, bietet sie uns trotz ihrer einfachen Ursprünge überraschende und schmackhafte Gerichte. Geheimrezepte oder Gerichte, die neu erfunden werden können... sie verrät niemals ihre einfachen und geselligen Ursprünge, die eng mit ihrem Gebiet verbunden sind. Die klassischen Gerichte: Panzanella, Ribollita, Lampredotto, Crostini neri, Cacciucco, Bistecca Fiorentina, Pecorino, Olivenöl, Cantuccini und Vinsanto.*

*Und zu trinken? Einen leuchtend roten Chianti oder ein Glas intensiv rubinroten Brunello di Montalcino?*

16.02.24 SPECIAL EVENT TOSCANA  
WINE & DINE "CANTINA LE MACCHIOLE" BOLGHERI

R.S.V.P.

## COMING SOON

16.03.24 – 21.04.24

CILENTO \_ CAMPANIA \_ KAMPANIEN



22.04.24 – 22.05.24

ASPARAGI & FRIULI \_ SPARGEL & FRIULI



23.05.24 – 18.06.24

LIGURIA \_ LIGURIEN

*eat more of what makes you happy.*



## ❖ LA TOSCANA – DIE TOSKANA ❖

“Amuse-bouche”

---

### IL CARCIOFO

Tortino di carciofi con fonduta al Pecorino di Pienza  
*Artischockenküchlein mit Pecorino Käsefondue aus Pienza*

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020  
tenuta ornellaia, bolgheri - sauvignon blanc, viognier, vermentino

---

### I PICI

“Spaghettoni” tradizionali toscani fatti a mano con ragù bianco d’anatra  
*Traditionelle handgemachte toskanische „Spaghettoni“ mit weißem Entenragout*

CONCERTO 2019  
marchesi mazzeo, castello di fonterutoli - sangiovese, cabernet sauvignon

---

### IL PEPOSO

Stufato di manzo al Chianti e pepe nero con purea di patate e cannellini profumata all’aglio e erbe  
*Chianti-Rotwein Rindereintopf an schwarzem Pfeffer*  
*Kartoffel-Cannellini Bohnenpüree an Knoblauch und Kräutern parfümiert*

FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2019  
azienda agricola fontodi, chianti - sangiovese

*oppure \_ oder*

### IL CACCIUCCO

Zuppa di pesce, crostacei e molluschi con pane abbrustolito all’aglio  
*Fisch-, Krustentier- und Schalentiersuppe mit geröstetem Knoblauchbrot*

FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2019  
azienda agricola fontodi, chianti - sangiovese

---

### DULCIS IN FUNDO

Cantucci e Vin Santo

*Cantucci-Mandelgebäck mit Vin Santo*

*oppure \_ oder*

### IL FORMAGGIO

Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse  
*Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senfrüchte und roter Zwiebelmarmelade*

VINSANTO 2015  
marchese antinori, chianti - trebbiano, malvasia

---

4 portate | Gänge 105  
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 82

3 portate | Gänge 91  
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 69



# Insalate – Antipasti – Crudités

|   |         |
|---|---------|
| 🍷 LA VERDE  | 15      |
| Insalata verde con trevisana, formentino, indivia, semi di girasole e germogli misti<br><i>Grüner Salat mit Trevisana, Nüssli, Endivie, Sonnenblumenkernen und gemischten Sprossen</i>                            |         |
| ❖ IL CARCIOFO   | 25      |
| Tortino di carciofi con fonduta al Pecorino di Pienza<br><i>Artischockenküchlein mit Pecorino- Käsefondue aus Pienza</i>  |         |
| FOIE GRAS   | 29   35 |
| Terrina di fegato d'anatra marinata con riduzione di lamponi, clementine e pan brioche<br><i>Entenleberterrine mit Himbeerreduktion mariniert, Clementinen und Briochebrot</i>                                    |         |
| LE GILLARDEAU   | 31      |
| 3 ostriche Gillardeau con vinaigrette allo scalogno e tartelletta alla mela verde e zenzero<br><i>3 Gillardeau-Austern mit Schalottenvinaigrette und grünem Apfel-Ingwer-Tartelette</i>                           |         |
| ❖ IL TAGLIERE TOSCANO   | 32      |
| Salumeria e formaggi tipici toscani con crostini ai fegatini di pollo<br><i>Typische toskanische Wurst- und Käsesorten mit Hühnerleber-Crostini</i>   |         |
| DUO DI MARE   | 32      |
| Tartare di salmone, carpaccio di tonno marinato "ponzu", spuma al rafano, mango e uova di lompo<br><i>Lachstatar, „Ponzu“ mariniertes Thunfisch-Carpaccio, Meerrettichschaum, Mango und Seehasenrogen</i>         |         |
| IL MANZO "IRELAND NATURE"   | 39   45 |
| Carpaccio di filetto con rucola, formaggio d'alpe nostrano, nocciole tostate e vinaigrette alle pere<br><i>Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Tessiner Alpkäse, geröstete Haselnüsse und Birnen-Vinaigrette</i> |         |

I condimenti sono tutti fatti in casa  
*Die Dressings sind alle hausgemacht*

## Zuppa

|  |    |
|--|----|
| ZUPPA DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE   | 13 |
| <i>Tagessuppe mit Saison Gemüse</i>  |    |
| ❖ LA RIBOLLITA   | 16 |
| Minestra contadina di verdure e legumi con pane toscano "bruschettato"<br><i>Traditionelle Gemüse und Hülsenfrüchtesuppe mit gebackenem Brot</i> |    |

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ LA TOSCANA – DIE TOSKANA ❖

# Paste



|  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| LO SPAGHETTINO AL DENTE  | (12 MIN.) | 23           |
| All'aglio, olio EVO, peperoncino, prezzemolo, acciughe del Cantabrico e olive taggiasche<br><i>Spaghettini an Knoblauch, EVO-Olivenöl, Chilischoten, Petersilie, Sardellen aus Kantabrien und Taggiasca-Oliven</i>           |           |              |
| I RAVIOLI DEL PLIN   |           | 29   33      |
| fatti in casa con ripieno allo stinco di vitello, il suo jus e una leggera fonduta di Toma piemontese<br><i>Hausgemachte Ravioli „del Plin“ mit Kalbshaxe gefüllt, Kalbsjus und leichter Toma-Käsefondue aus dem Piemont</i> |           |              |
| ❖ I PICI   |           | 31           |
| “Spaghettoni” tradizionali toscani fatti a mano con ragù bianco d’anatra<br><i>Traditionelle handgemachte toskanische „Spaghettoni“ mit weißem Entenragout</i>   |           |              |
| I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO  | (20 MIN.) |              |
| ALLA STEFANO   |           | p.p. 39      |
| con code d’astice, ragù di gamberi e vongole veraci<br><i>mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln</i>  |           | min. 2 pers. |

# Riso Acquerello

|   |  |    |
|---|--|----|
| ZAFFERANO E ANIMELLE  |  | 29 |
| Risotto allo zafferano con bocconcini di animelle di vitello e perle d’aceto balsamico<br><i>Safranrisotto mit Kalbsbries-Häppchen und Balsamico-Perlen</i> |  |    |

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ LA TOSCANA – DIE TOSKANA ❖



# Pesce

|  |                   |
|--|-------------------|
| FRITTO MISTO DI MARE   | 42                |
| Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara<br><i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>               |                   |
| ❖ IL CACCIUCCO   | 43                |
| Zuppa di pesce, crostacei e molluschi con pane abbrustolito all'aglio<br><i>Fisch-, Krustentier- und Schalentiersuppe mit geröstetem Knoblauchbrot</i>   |                   |
| DAL MARE   | 48                |
| Filetto di branzino spadellato ai carciofi e pomodorini con patate schiacciate all'olio EVO<br><i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Artischocken, Kirschtomaten und Stampfkartoffeln an EVO-Olivenöl</i> |                   |
| PESCATO DEL GIORNO   | Prezzo del giorno |
| Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato<br><i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>  |                   |
|  | zum Tagespreis    |

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ LA TOSCANA – DIE TOSKANA ❖



# Carne

LE COQ AU VIN 41  
Galletto cotto nel vino rosso con champignons, cipolline e purea di patate  
*Huhn in Rotwein gekocht mit Champignons, Perlzwiebeln und Kartoffelpüree*

❖ IL PEPOSO 45  
Stufato di manzo al Chianti e pepe nero con purea di patate e cannellini profumata all'aglio ed erbe  
*Chianti-Rotwein Rindereintopf an schwarzem Pfeffer mit Kartoffel- Cannellini Bohnenpüree an Knoblauch und Kräutern parfümiert*

ZURIGHESE 46  
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno  
*Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse*

IL MANZO – SURF & TURF 52 | 57  
Filetto con mezza coda di astice al burro del Gottardo aromatizzato all'aglio, scalogno e prezzemolo, servito con patate speziate e spinacino fresco  
*Rindsfilet mit halbem Hummerschwanz in Knoblauch-Schalotten-Petersilie-Gotthardbutter aromatisiert, serviert mit Gewürzkartoffeln und frischem Babyspinat*

CHÂTEAUBRIAND “AL PONTILE” p.p. 69  
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno min. 2 pers.  
*Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilage*

## La Chianina – das Chianina-Rind

presentata al tavolo – *am Tisch präsentiert*

❖ LA BISTECCA ALLA FIORENTINA prezzo del giorno x 100g  
servita con cannellini in insalata e patate al rosmarino zum Tagespreis x 100g  
*Steak nach Florentier Art mit Cannellini-Bohnensalat und Rosmarinkartoffeln*

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ LA TOSCANA – DIE TOSKANA ❖



# Dolci fatti in casa e sorbetti

|  |         |
|--|---------|
| IL FORMAGGIO   | 19   25 |
| Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse<br><i>Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senfrüchte und roter Zwiebelmarmelade</i> |         |
| IL TIRAMISÙ  | 14      |
| Crema al mascarpone con savoiardi profumati al caffè espresso, cacao<br><i>Mascarponecreme mit Löffelbiskuit an espressokaffee, Kakaopulver</i>                            |         |
| ❖ CRÈME BRÛLÉE AI CANTUCCI E VINSANTO  | 15      |
| Crème brûlée al Vinsanto con gelato profumato ai Cantucci<br><i>Vinsanto-Crème Brûlée mit Cantucci-Eiscreme</i>  |         |
| ❖ PANFORTE   | 16      |
| Semifreddo al Panforte con salsa al cioccolato<br><i>Toskanischer Lebkuchen-Halbgefrorenes mit Schokoladensauce</i>  |         |
| Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist  | 15      |
| <i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>  |         |

# Dolci al tavolo

|   |         |
|---|---------|
| CRÊPES SUZETTE  | p.p. 24 |
| Flambées con Amaro Nonino, scorze d'arancia e gelato alla vaniglia<br><i>mit Amaro Nonino flambiert, Orangenschalen und Vanilleeiscreme</i> |         |

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ LA TOSCANA – DIE TOSKANA ❖





14:00 - 17:30

## Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

|  |    |
|--|----|
| ☞ LA VERDE   | 15 |
| Insalata verde con trevisana, formentino, indivia, semi di girasole e germogli misti<br><i>Grüner Salat mit Trevisana, Nüssli, Endivie, Sonnenblumenkernen und gemischten Sprossen</i>   |    |
| LA BRUSCHETTA  | 23 |
| con salmone affumicato, avocado e spuma al rafano<br><i>Bruschetta mit Räucherlachs, Avocado und Meerrettichschaum</i>   |    |
| PIATTO TICINESE  | 27 |
| Salumeria e formaggi serviti con sottaceti fatti in casa<br><i>Aufschnitt- und Käseteller mit hausgemachten Mixed Pickles</i>  |    |
| LE GILLARDEAU  | 31 |
| 3 ostriche Gillardeau con vinaigrette allo scalogno e tartelletta alla mela verde e zenzero<br><i>3 Gillardeau-Austern mit Schalottenvinaigrette und grünem Apfel-Ingwer-Tartelette</i>  |    |
| LO SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA   | 26 |
| con guanciale, pomodoro e Pecorino romano<br><i>Spaghetti mit Guanciale-Speck, Tomaten und Pecorino Romano</i>   |    |
| FRITTO MISTO DI MARE   | 42 |
| Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara<br><i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i> |    |