

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

❖ CAMPANIA – CILENTO ❖

16.03 – 21.04.24



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 "❖".

Il nostro Restaurant Manager Stefano Caporale ha il piacere di accompagnarvi in un viaggio alla scoperta dei sapori della sua regione d'origine: il Cilento, la parte meridionale della Campania che si estende dalle coste del Mar Tirreno fino ai piedi degli Appennini. Una terra di origini greche, ricca di tesori archeologici, con un patrimonio paesaggistico meraviglioso.

La cucina di questo territorio riprende le antiche origini con ricette tramandate di madre in figlia ed è caratterizzata da pietanze che conquisteranno anche i palati più esigenti grazie alla felice combinazione di semplicità, sapori autentici e ingredienti genuini. Lo sapevate che la cucina cilentana, con il suo rinomato olio d'oliva, è il perno della blasonata "dieta mediterranea"?

I vini che Stefano ha scelto per voi sono prodotti dall'azienda agricola San Salvatore 1988 di Paestum. Grazie alla sua personale amicizia con il Signor "Peppino" Pagano abbiamo scoperto questa azienda agricola che con grande amore e rispetto per il territorio produce vini biologici apprezzati internazionalmente.

04.04.24 SPECIAL EVENT

Cena a quattro mani con lo Chef ALESSANDRO FEO

R.S.V.P.

Alessandro Feo, nato in Cilento nel 1985, dopo numerose esperienze in diverse regioni d'Italia, realizza nel 2019 il suo sogno con l'apertura del ristorante che porta il suo nome a Casal Velino Marina, un piccolo borgo di pescatori, nel cuore di questa magnifica regione.

La sua filosofia è profondamente ancorata alla valorizzazione e scelta minuziosa delle materie prime. Dai piccoli produttori del Cilento, alle verdure genuine del suo orto, al pesce freschissimo. Ogni piatto nasce dall'amore per la natura e ogni creazione è un omaggio alla tradizione che si fonde con l'innovazione e la creatività. Un invito a scoprire e riscoprire i sapori autentici, in un viaggio verso il futuro, fedele alle radici del Cilento. Il gusto si coniuga con la bellezza dei piatti, preparati e curati nei minimi dettagli.

Il ristorante ha ricevuto numerosi riconoscimenti e figura nelle principali guide gastronomiche (Michelin, Gambero Rosso, Touring Club Italiano, La Repubblica). alessandrofeoristorante.it

COMING SOON

22.04.24 – 22.05.24 ASPARAGI & FRIULI

23.05.24 – 18.06.24 LIGURIA

eat more of what makes you happy.

SETTIMANE GASTRONOMICHE AL PONTILE

❖ CILENTO – KAMPANIEN ❖

16.03 – 21.04.24



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.

Unser Restaurantleiter Stefano Caporale hat das Vergnügen, Sie auf eine Entdeckungsreise zu begleiten, um die Aromen seiner Herkunftsregion zu entdecken: Cilento, der südliche Teil Kampaniens, der sich von den Küsten des Tyrrhenischen Meeres bis zum Fuss des Apennins erstreckt. Ein Land griechischen Ursprungs, reich an archäologischen Schätzen und einem wunderbaren Landschaftserbe.

Die Küche dieser Gegend erinnert an ihre alten Ursprünge mit Rezepten, die von der Mutter an die Tochter weitergegeben wurden, und zeichnet sich durch Gerichte aus, die dank der gelungenen Kombination aus Einfachheit, authentischen Aromen und lokalen Zutaten selbst die anspruchsvollsten Gaumen erobern. Wussten Sie, dass die Küche des Cilento mit ihrem berühmten Olivenöl den Grundstein der berühmten "mediterranen Diät" bildet?

Die Weine, die Stefano für Sie ausgewählt hat, werden auf dem Weingut San Salvatore 1988 in Paestum hergestellt. Dank seiner persönlichen Freundschaft mit Herrn "Peppino" Pagano haben wir diesen Betrieb entdeckt, der mit grosser Liebe und Respekt für das Gebiet international geschätzte Bioweine produziert.

04.04.24 SPECIAL EVENT

Vierhändiges Abendessen mit Chef ALESSANDRO FEO

R.S.V.P.

Alessandro Feo ist 1985 im Cilento geboren. Nach zahlreichen Erfahrungen in verschiedenen Regionen Italiens hat er 2019 seinen Traum verwirklicht und das Restaurant, das seinen Namen trägt, in Casal Velino Marina, einem kleinen Fischerdorf im Herzen dieser herrlichen Region, eröffnet.

Seine Philosophie ist tief verwurzelt in der Wertschätzung und sorgfältigen Auswahl von Zutaten. Von den kleinen Bauern und Züchtern des Cilento über das Gemüse aus dem hauseigenen Garten bis hin zu den frischesten Fischen. Jedes Gericht entsteht aus Liebe zur Natur und jede Kreation ist eine Hommage an die Tradition, gepaart mit Innovation und Kreativität. Eine Einladung zur Entdeckung und Wiederentdeckung authentischer Geschmäcker, auf einer Reise in die Zukunft, die den Wurzeln des Cilento treu bleibt. Der Genuss verbindet sich mit der Ästhetik der Gerichte, die bis ins kleinste Detail vorbereitet und zubereitet werden.

Das Restaurant hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten und ist in den wichtigsten gastronomischen Führern aufgeführt (Michelin, Gambero Rosso, Touring Club Italiano, La Repubblica). alessandrofeoristorante.it

COMING SOON

22.04.24 – 22.05.24 SPARGEL & FRIULI

23.05.24 – 18.06.24 LIGURIEN

eat more of what makes you happy.



❖ CAMPANIA – CILENTO – KAMPANIEN ❖

“Amuse-bouche”

IL CASARO DEL CILENTO

Bufalina, ricottina di bufala e salumi artigianali “Tomeo”
Bufalina, Büffel-Ricotta und Wurstwaren «Tomeo» aus dem Cilento

VETERE LIMITED EDITION 2021

san salvatore 1988, paestum – aglianico

LAGANE E CECI

Pasta fresca fatta in casa “lagane” con ceci
Traditionelle hausgemachte „Lagane“ mit Kichererbsen

PALINURE IGP 2020

san salvatore 1988, paestum – falanghina, greco, fiano

VITELLO E FRIGITELLI

Braciola di vitello cotta nel sugo al pomodoro e frigitelli
Kalbskotelett in Tomatensauce gegart und „Frigitelli“-Paprika

OMAGGIO A GILLO DORFLES 2017

san salvatore 1988, paestum – aglianico

oppure _ oder

SEPPIE E PISELLI

Seppie e seppioline in umido con pomodoro e piselli
Tintenfischeintopf mit Tomaten und Erbsen

PIAN DI STIO 2019

san salvatore 1988, paestum – fiano

BABÀ AL RUM

Dolce tipico della pasticceria napoletana bagnato nel rum
Typischer neapolitanischer Napfkuchen, mit Rum durchgezogen

oppure _ oder

IL FORMAGGIO

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

GIOÌ BRUT ROSÈ MILLESIMATO 2018

san salvatore 1988, paestum – aglianico

4 portate | Gänge 95

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 45

3 portate | Gänge 79

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 36



Insalate – Antipasti – Crudités

🍷 LA VERDE	15.5
Insalata verde con trevisana, formentino, indivia, semi di girasole e germogli misti <i>Grüner Salat mit Trevisana, Nüssli, Endivie, Sonnenblumenkernen und gemischten Sprossen</i>	
❖ ACQUA E SALE	22
Insalata di pane biscottato del Cilento, pomodorini, sale, olio EVO, origano e olive <i>Salat mit Zwiebackbrot aus dem Cilento, Kirschtomaten, Salz, EVO-Olivenöl, Oregano und Oliven</i>	
FOIE GRAS	30.5 36.5
Terrina di fegato d'anatra marinata con riduzione di lamponi, clementine e treccia di pane in cassetta "Leibundgut" <i>Entenleberterrine mit Himbeerreduktion mariniert, Clementinen und Zopfbrot «Leibundgut»</i>	
❖ IL CASARO DEL CILENTO	31
Bufalina, ricottina di bufala e salumi artigianali "Tomeo"	solo salumi nur Wurstwaren 26
<i>Bufalina, Büffel-Ricotta und Wurstwaren «Tomeo» aus dem Cilento</i>	
DUO DI MARE	33.5
Tartare di salmone, carpaccio di tonno marinato "ponzu", spuma al rafano, mango e uova di lompo <i>Lachstatar, „Ponzu“ marinierter Thunfisch-Carpaccio, Meerrettichschaum, Mango und Seehasenrogen</i>	
TARTARE DI FILETTO DI MANZO "IRELAND NATURE"	120g 39
classica, tagliata con il coltello, con focaccina fresca all'olio EVO	180g 51
<i>Rindfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frische Focaccia an EVO-Olivenöl</i>	

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

Zuppa

ZUPPA DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE	13.5
<i>Tagessuppe mit Saisongemüse</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ IL CILENTO E LA CAMPANIA | KAMPANIEN ❖

Paste



LO SPAGHETTINO AL DENTE	(12 MIN.) 24
All'aglio, olio EVO, peperoncino, prezzemolo, acciughe del Cantabrico e olive taggiasche <i>Spaghettini an Knoblauch, EVO-Olivenöl, Chilischoten, Petersilie, Sardellen aus Kantabrien und Taggiasca-Oliven</i>	
❖ LAGANE E CECI	25
Pasta fresca fatta in casa "lagane" con ceci <i>Traditionelle hausgemachte „Lagane“ mit Kichererbsen</i>	
RAVIOLI DEL PLIN	31 37
fatti in casa con ripieno allo stinco di vitello, il suo jus e una leggera fonduta di Toma piemontese <i>Hausgemachte Ravioli „del Plin“ mit Kalbshaxe gefüllt, Kalbsjus und leichter Toma-Käsefondue aus dem Piemont</i>	
❖ I RAVIOLI DEL CILENTO	32
fatti in casa con ripieno di ricotta di bufala, pomodoro, basilico e cacioricotta grattugiato <i>Hausgemachte Ravioli mit Büffel-Ricotta, Tomaten, Basilikum und geriebener Cacioricotta-Käse</i>	
I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO	(20 MIN.)
ALLA STEFANO	p.p. 39
con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci	min. 2 pers.
<i>mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln</i>	

Riso Acquerello

ZAFFERANO E ANIMELLE	31
Risotto allo zafferano con bocconcini di animelle di vitello e perle d'aceto balsamico <i>Safranrisotto mit Kalbsbries-Häppchen und Balsamico-Perlen</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ CILENTO E CAMPANIA | KAMPANIEN ❖



Pesce

❖ SEPIE E PISELLI	36
Seppie e sepioline in umido con pomodoro e piselli <i>Tintenfischeintopf mit Tomaten und Erbsen</i>	
❖ BACCALÀ	41
in umido, con patate, olive e pomodorini <i>Geschmorter Kabeljau mit Kartoffeln, Oliven und Kirschtomaten</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	44
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
DAL MARE	48
Filetto di branzino spadellato ai carciofi, pomodorini, aglio, prezzemolo e patate schiacciate all'olio EVO <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Artischocken, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie und Stampfkartoffeln an EVO-Olivenöl</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Prezzo del giorno
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato	zum Tagespreis
<i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ CILENTO E CAMPANIA | KAMPANIEN ❖



Carne

❖ VITELLO E FRIGITELLI 41
Braciola di vitello cotta nel sugo al pomodoro e frigitelli
Kalbskotelett in Tomatensauce gegart und „Frigitelli“-Paprika

❖ IL CLASSICO 42
Capretto cotto al forno con patate alle erbette e verdura del giorno
Zicklein im Ofen gegart mit Kräuter-Kartoffeln und Tagesgemüse

ZURIGHESE “AL PONTILE” 48
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno
Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse

IL MANZO – SURF & TURF 53 | 59
Filetto con mezza coda di astice al burro del Gottardo aromatizzato all'aglio, scalogno e prezzemolo, servito con patate novelle speziate e spinacino fresco
Rindsfilet mit halbem Hummerschwanz in Knoblauch-Schalotten-Petersilie-Gotthardbutter aromatisiert, serviert mit neuen Gewürzkartoffeln und frischem Babyspinat

CHÂTEAUBRIAND “AL PONTILE”
presentato al tavolo, 2 servizi | *am Tisch präsentiert, 2 Service* 20 min.
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno p.p. 73
Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilage min. 2 pers.

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ CILENTO E CAMPANIA | KAMPANIEN ❖



Dolci fatti in casa e sorbetti

IL FORMAGGIO	19 25
Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse <i>Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senfrüchten und roter Zwiebelmarmelade</i>	
IL TIRAMISÙ	15
Crema al mascarpone con savoiardi profumati al caffè espresso, cacao <i>Mascarponecreme mit Löffelbiskuit an espressokaffee, Kakaopulver</i>	
❖ BABÀ AL RUM	15
Dolce tipico della pasticceria napoletana bagnato nel rum <i>Typischer neapolitanischer Napfkuchen mit Rum</i>	
❖ IL CANNOLO	16
Cannolo cilentano ripieno di ricotta di bufala <i>Cannolo aus dem Cilento mit Büffel-Ricotta gefüllt</i>	
CRÈME BRÛLÉE PRIMAVERILE	17
Crème brûlée con fragole marinate al Maraschino e gelato alla vaniglia <i>Crème Brûlée mit Maraschino marinierten Erdbeeren und Vanilleeis</i>	
FRAGOLE / ERDBEEREN	16
con gelato <i>mit Eis</i>	+ 4.7
con panna <i>mit Rahm</i>	+ 2.5
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	15
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ CILENTO E CAMPANIA | KAMPANIEN ❖

14:00 - 17:30



Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

☞ LA VERDE	15.5
Insalata verde con trevisana, formentino, indivia, semi di girasole e germogli misti <i>Grüner Salat mit Trevisana, Nüssli, Endivie, Sonnenblumenkernen und gemischten Sprossen</i>	
LA BRUSCHETTA	23
con salmone affumicato, avocado e spuma al rafano <i>Bruschetta mit Räucherlachs, Avocado und Meerrettichschaum</i>	
❖ IL CASARO DEL CILENTO	31
Bufalina, ricottina di bufala e salumi artigianali "Tomeo"	solo salumi nur Wurstwaren 26
<i>Bufalina, Büffel-Ricotta und Wurstwaren «Tomeo» aus dem Cilento</i>	
LO SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA	27.5
con guanciale, pomodoro e Pecorino romano <i>Spaghetti mit Guanciale-Speck, Tomaten und Pecorino Romano</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	44
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
ZURIGHESE "AL PONTILE"	48
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno <i>Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse</i>	
FRAGOLE / ERDBEEREN	16
con gelato <i>mit Eis</i>	+ 4.7
con panna <i>mit Rahm</i>	+ 2.5

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ CILENTO E CAMPANIA | KAMPANIEN ❖