



## SEMAINES GASTRONOMIQUES « AL PONTILE »

### ❖ ASPERGES 22.04 – 23.05.24 ❖

Bienvenue aux “semaines gastronomiques al Pontile”, les semaines gastronomiques au cours desquelles nous présentons à nos hôtes, tout au long de l’année, des spécialités culinaires typiques de différentes régions ou de la saison.

Les plats sont signalés sur le menu par le symbole "❖".

Le temps des asperges est enfin arrivé. Voici nos meilleures recettes pour lancer la saison printanière et célébrer en cuisine ce délicieux légume, déjà populaire sur les tables des empereurs depuis l'époque romaine. Avec leur saveur inimitable, verte douce et décisive, ou blanche, délicieuse et délicate, disponibles seulement pendant une courte période de l'année, elles sont un véritable trésor du printemps.

❖ ASPERGES VERTES avec pommes persillées	26
❖ ASPERGES BLANCHES avec pommes persillées	35
Sauce Hollandaise	+ 7
Gratinées avec œuf au plat	+ 9
Avec jambon cru de San Daniele	+ 15

### 24.05.24 WINE & DINE

#### Special Guest CAVE LIVIO FELLUGA

Brazzano – Cormons (GO) Friuli/ Frioul - Italia

R.S.V.P.

Dans le Frioul, Livio Felluga est associé à la meilleure tradition viticole. Une tradition consolidée d'amour pour le vin qui se perpétue dans la famille depuis six générations. Ses vins, au style et au parfum incomparables, sont les vins de la « Carta Geografica »: une ancienne carte géographique de la région vallonnée du Frioul, signe d'un lien profond avec l'histoire et le territoire, reproduite sur l'étiquette depuis 1956. Le respect de la terre et l'obsession de la qualité ont été transmis par l'entreprise viticole, aujourd'hui fermement entre les mains de ses enfants. 242 hectares, dont la plupart sont consacrés à la culture de la vigne, forment un écosystème complexe avec les Alpes en toile de fond et une vue qui s'étend jusqu'à la mer. 14 pieds de vigne sont plantés dans des vignobles entrecoupés de forêts, de pentes herbeuses, d'oliviers, de chemins, de ruisseaux, de fossés, de mûriers et d'arbres fruitiers : un vaste écosystème riche en biodiversité, où l'on transmet avec passion des connaissances anciennes et où l'on développe de nouveaux savoirs. [liviofelluga.it](http://liviofelluga.it)

## COMING SOON

25.05.24 – 19.06.24	LIGURIE
20.06.24 – 29.06.24	JAZZ ASCONA
08.07.24 – 08.08.24	SICILIE
09.08.24 – 15.09.24	POUILLES

*eat more of what makes you happy.*



## GOURMET WEEKS « AL PONTILE »

### ❖ ASPARAGUS 22.04 – 23.05.24 ❖

Welcome to „al Pontile gourmet weeks“, during which we present our guests with typical culinary specialties from different regions and seasonal delights throughout the year.

The dishes are marked on the menu with the symbol „❖“.

The time for asparagus has finally arrived. Here are our best recipes for kicking off the spring season and celebrating in the kitchen this delicious vegetable, already popular on the tables of emperors since Roman times. With their unmistakable flavor, sweet and decisive green, or white, delicious, and delicate, available only for a short period of the year, they are a real spring treasure.

GREEN ASPARAGUS with parsley potato	26
WHITE ASPARAGUS with parsley potato	35
Sauce Hollandaise	+ 7
Gratinated with fried egg	+ 9
With San Daniele raw ham	+ 15

**24.05.24 WINE & DINE**  
**Special Guest Winery LIVIO FELLUGA**  
**Brazzano – Cormons (GO) Friuli - Italia**  
R.S.V.P.

*In Friuli, Livio Felluga is identified with the best winemaking tradition. A consolidated tradition of love for wine that has lasted in the family for six generations. His wines, so unmistakable in style and fragrance, are the wines of the Geographical Map: an ancient map of the hilly area of Friuli, a sign of a deep bond with history and territory, reproduced on the label since 1956. Respect for the land and an obsession with quality has been handed down by the winery, now firmly in the hands of its children. 242 hectares, most of which are used to grow vines, form a complex ecosystem with the Alps in the background and the view stretching as far as the sea. 14 vines dwell in vineyards interspersed with woods, grassy slopes, olive trees, paths, streams, ditches, mulberry trees and fruit trees: a large ecosystem rich in biodiversity, where ancient knowledge is passionately handed down and new knowledge is developed.*

*liviofelluga.it*

## COMING SOON

25.05.24 – 19.06.24 LIGURIA  
20.06.24 – 29.06.24 JAZZ ASCONA  
08.07.24 – 08.08.24 SICILY  
09.08.24 – 15.09.24 APULIA

*eat more of what makes you happy.*