

bienvenus.
welcome.

Repas chauds | warm cuisine

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

☀ Carte de l'après-midi | afternoon menu

14:00 - 17:30

🌿 Végétarien | vegetarian

🔥 Piquant | spicy

🌱 Végétalien | vegan

enjoy the view



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

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.



Menu Dégustation – Tasting Menu

❖ ASPERGES – ASPARAGUS ❖

“Amuse-bouche”

IL TONNO

Tagliata de thon au sésame et salade d'asperges,
ricotta de bufflonne au basilic et mayonnaise à la mangue
Sesame tuna steak with asparagus salad, buffalo ricotta cheese with basil and mango mayonnaise

PONTILE 2018

vini e distillati a.delea, losone – chardonnay

I RAVIOLI DEL « PLIN »

Raviolis fait maison, farci de jarret de veau, de son jus et d'une légère fondue au fromage toma piémontais
Homemade stuffed ravioli with veal shank, its jus and a light fondue of Piedmonts' toma cheese

CARATO RISERVA 2018

vini e distillati a.delea, losone – merlot

L'AGNELLO

Racks d'agneau en croûte d'ail des ours, purée de pommes de terre et garniture printanière
Lamb racks crusted with wild garlic, mashed potatoes and spring side dishes

LA MIGLIORE 2015

chiodi, ascona – merlot

ou _ or

LA CERNIA

Filet de mérou avec réduction de Prosecco, huile d'oignon nouveau et garniture printanière
Grouper fillet with prosecco reduction and spring onion oil, with spring side dishes

LA MIGLIORE 2015

chiodi, ascona – merlot

CRÈME BRÛLÉE PRIMAVERILE

Crème brûlée aux fraises marinées au Marasquin et glace à la vanille
Crème brûlée with maraschino marinated strawberries and vanilla ice cream

ou _ or

IL FORMAGGIO

Sélection de fromages avec fruits frais, moutardes et confiture d'oignons rouges
Cheese selection with fresh fruit, mustard and red onion jam

MUFFATO DELLA SALA 2019

antinori, toscana – grechetto, riesling, sauvignon, semillon, traminer aromatico

4 plats | dishes 109

Accompagnement de vins | *wine pairing* 84

3 plats | dishes 96

Accompagnement de vins | *wine pairing* 69

Salade – Hors d'oeuvre – Crudités



🍷 LA VERDE	15.5
Salade verte avec salade trévisane, mâches, endive, graines de tournesol et pousses mixtes <i>Green salad with Treviso and lamb's lettuce, chicory, sunflower seeds and mixed sprouts</i>	
GAZPACHO TERRA E MARE	26
Crème froide de tomates, poivrons et concombres avec des anchois de la mer Cantabrique, du fromage Robiolino et des queues de crevettes <i>Cold tomato, pepper and cucumber cream with anchovies from the Cantabrian Sea, robiolino nostrano and shrimp tails</i>	
FOIE GRAS	30.5 36.5
Terrine de foie de canard mariné avec chutney de cerises et oignons rouges, pain tressé « Leibundgut » <i>Marinated duck liver terrine with cherry chutney and red onions, with 'Leibundgut' plaited bread</i>	
CAESAR SALAD	31.5
Baby laitue, gaufre au Parmesan, suprême de poulet de maïs, œuf, tomates cerises et sauce à l'ail et anchois <i>Baby lettuce, parmesan wafer, chicken supreme corn, egg, cherry tomatoes and garlic anchovy sauce</i>	
❖ TATAKI DI TONNO SFIZIOSO	32.5
Tagliata de thon au sésame et salade d'asperges, ricotta de bufflonne au basilic et mayonnaise à la mangue <i>Sesame tuna steak with asparagus salad, buffalo ricotta cheese with basil and mango mayonnaise</i>	
TARTARE "IRELAND NATURE"	120g 39
Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche à l'huile EVO	180g 51
Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with fresh focaccia with EVO oil	

Les dressings sont tous faits maison
The seasonings are all homemade

Soupes / Soup

SOUPE DU JOUR AVEC LÉGUMES DE SAISON	13.5
<i>Soup of the day with vegetables in season</i>	
SAINT-JACQUES	19.5
Veloutée de petits pois avec ragoût de coquilles Saint-Jacques et yaourt grec au curry <i>Pea cream soup with scallop ragout and Greek curried yoghurt</i>	

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ ASPERGES | ASPARAGUS ❖



Pâtes / Pasta

LO SPAGHETTINO AL DENTE	(12 MIN.)	24
Spaghettini à l'ail, huile EVO, piment, persil, anchois de Cantabrie et olives Taggiasca <i>Spaghettini with garlic, EVO oil, chilli pepper, parsley, Cantabrian anchovies and Taggiasca olives</i>		
❖ IL TAGLIOLINO		29 34.5
Nouilles fraîches aux œufs avec petits calmars, asperges vertes et œufs de mullet <i>Fresh egg pasta with baby squid, green asparagus and mullet roe</i>		
I RAVIOLI "DEL PLIN"		31 37
Raviolis fait maison, farci de jarret de veau, de son jus et d'une légère fondue au fromage toma piémontais <i>Homemade stuffed ravioli with veal shank, its jus and a light fondue of Piedmonts' toma cheese</i>		
NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO	(20 Min.)	
ALLA PUGLIESE		p.p. 31
avec crème de tomates datterini, burrata, basilic frais, miettes de taralli et huile EVO <i>with cherry tomato cream, burrata cheese, fresh basil, taralli crumbs and EVO oil</i>		
ALLA STEFANO		p.p. 39
avec queue d'homard, ragoût d'écrevisse et palourdes <i>with lobster tail, crayfish ragout and clams</i>		

Risotto Acquerello

❖ CARBONARA AGLI ASPARAGI		29 34.5
Risotto aux asperges vertes avec jaune d'œuf battu, Pecorino et poivre noir, guanciale croustillant et jaune d'œuf mariné <i>Green asparagus risotto whipped with yolk, pecorino and black pepper, crispy guanciale and marinated yolk</i>		

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ ASPERGES | ASPARAGUS ❖

Poissons / Fish



FRITTO MISTO DI MARE 44

Calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare
Squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini and tartar sauce

LA CERNIA 49

Filet de mérrou avec réduction de Prosecco, huile de d'oignon nouveau et garniture printanière
Grouper fillet with prosecco reduction and spring onion oil, with spring side dishes

❖ PROFUMI ORIENTALI 51

Queues de crevettes sautées, asperges vertes et pak-choi oriental servis avec des nouilles aux œufs
Shrimp tails, green asparagus and oriental pak-choi, served with egg noodles

POISSON DU JOUR / DAILY FISH

prix du jour / *daily price*

Poisson frais entier pour 2 personnes selon l'offre du marché

Daily proposal of fresh whole fish for 2 persons according to market supply

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ ASPERGES | ASPARAGUS ❖

Viandes / Meat



EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZURICH STYLE « AL PONTILE » 48
Emincé de veau avec sauce aux champignons, rösti au beurre et légumes du jour
Sliced veal with mushrooms, butter rösti and vegetables of the day

❖ AGNELLO PRIMAVERA 52.5
Racks d'agneau en croûte d'ail des ours, purée de pommes de terre et garniture printanière
Lamb racks crusted with wild garlic, mashed potatoes and spring side dishes

LE BŒUF SURF & TURF / THE BEEF SURF & TURF 53 | 59
Filet de bœuf poêlé avec 1/2 queue de homard dans du beurre "Gottardo" aromatisé à l'ail, au persil et à l'échalote, servi avec des pommes de terre épicées et des épinards frais
Beef fillet pan-fried with 1/2 lobster tail in "Gottardo" butter flavored with garlic, parsley and shallot, served with spiced potatoes and fresh spinach

CHATEAUBRIAND "AL PONTILE"
présenté à la table, 2 services | *presented at table, 2 services* 20 min.
Filet de bœuf, sauce Béarnaise avec accompagnement du jour p.p. 73
Beef fillet, béarnaise sauce and garnishing of the day min. 2 pers.

🍲 STROGANOFF DI TOFU 41.5
Tofu Stroganoff légèrement épicé avec riz pilaf et légumes du jour
Lightly spicy tofu stroganoff with pilaf rice and vegetables of the day

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ ASPERGES | ASPARAGUS ❖



Desserts faits maison et sorbets

Home made dessert and sorbets

FORMAGGI	21 27
Sélection de fromages avec fruits frais, moutardes et confiture d'oignons rouges <i>Cheese selection with fresh fruit, mustard and red onion jam</i>	
TIRAMISU	15
Crème de mascarpone au café expresso et savoyards au cacao <i>Mascarpone cream with espresso coffee and cocoa-flavored ladyfingers</i>	
LE CILIEGIE	16
Tartelettes sablées à la mousse de ricotta de bufflonne et sauce aux cerises <i>Shortbread tartlet with buffalo ricotta mousse and cherry sauce</i>	
IL COCCO SANS GLUTEN, SANS LACTOSE GLUTEN-FREE, LACTOSE-FREE	16.5
Panna cotta à la noix de coco garnie de fruits tropicaux <i>Coconut panna cotta garnished with tropical fruit</i>	
CREME BRULEE PRIMAVERILE	17
Crème brûlée avec fraises marinées au Maraschino et glace à la vanille <i>Crème brûlée with Maraschino marinated strawberries and vanilla ice-cream</i>	
FRAISES / STRAWBERRYS	16
avec glace <i>with ice cream</i>	+ 4.7
avec crème <i>with cream</i>	+ 2.5
Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams, liqueur de framboises <i>Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William, raspberry liqueur</i>	16

Après-midi / Afternoon 14:00 – 17:30



🍷 LA VERDE	15.5
Salade verte avec salade trévisane, mâches, endive, graines de tournesol et pousses mixtes <i>Green salad with Treviso and lamb's lettuce, chicory, sunflower seeds and mixed sprouts</i>	
LA BRUSCHETTA	23
avec saumon fumé, avocat et mousse de raifort with smoked salmon, avocado and horseradish foam	
AFFETTATO MISTO "AL PONTILE"	29.5
Sélection de charcuteries et de fromages servis avec légumes à l'huile <i>Selection of cold meats and cheeses, served with vegetables in oil</i>	
CAESAR SALAD	31.5
Baby laitue, gaufre au Parmesan, suprême de poulet de maïs, œuf, tomates cerises et sauce à l'ail et anchois <i>Baby lettuce, parmesan wafer, chicken supreme corn, egg, cherry tomatoes and garlic anchovy sauce</i>	
LO SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA	27.5
avec guanciale, tomates et Pecorino Romano <i>with guanciale, tomato and Pecorino Romano cheese</i>	
FRITTO MISTO DE MER / FRITTO MISTO OF THE SEA	44
Calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare <i>Squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini and tartar sauce</i>	
EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZÜRICH STYLE « AL PONTILE »	48
Emincé de veau avec sauce aux champignons, rösti au beurre et légumes du jour <i>Sliced veal with mushrooms, butter rösti and vegetables of the day</i>	