

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



❖ TARTUFO INVERNALE - WINTERTRÜFFEL ❖

AMUSE BOUCHE

L'UOVO

Uovo 63°, spuma di Parmigiano, carciofi, porro e tartufo invernale
Pochiertes Ei 63°, Artischocken, Lauch und Wintertrüffel

L'ANATRA

Tortelli d'anatra, jus di foie gras e tartufo invernale
Ententortelli, Jus von Foie Gras und Wintertrüffel

IL MANZO

Filetto di manzo, verdure di stagione e tartufo invernale
Rinderfilet, Saisongemüse und Wintertrüffel

IL GELATO

Gelato al tartufo con cookie al cioccolato fondente
Trüffeleis mit Zartbitterschokoladencookie

4 portate | *Gänge* 115

3 portate | *Gänge* 99

Abbinamento vini - *Weinbegleitung* "Surprise-Selection"

84 | 69

eat more of what makes you happy.



Antipasti – Starters

ROSA D'INVERNO

27

Carpaccio di barbabietola, insalata di quinoa e salsa di mandorla
Rote Beete-Carpaccio, Quinoa Salat und Mandelsauce

FOIE GRAS

30.5 | 36.5

Terrina di foie gras marinata, coulis e insalata di frutti rossi, servita con pane in cassetta della panetteria "Leibundgut" di Losone
Marinierte Entenleberterrinen Terrine, Coulis und Salat aus roten Beeren, serviert mit Zopfbrötchen aus der Panetteria „Leibundgut“, Losone

MARE

60

Ostrica, gambero rosso di Mazara del Vallo, scampo, capesante, seppia, insalata di puntarelle e alici, pescato del giorno
Auster, roter Garnele aus Mazara del Vallo, Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Puntarelle-Salat mit Sardellen, Tagesfisch

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

120g 39

Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all'olio EVO
Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia

180g 51

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

Zuppa

Zuppa del giorno con verdure di stagione

16

Tagessuppe mit Saisongemüse



Paste

CACIO E PEPI Gnocchetti fatti in casa, lime e gambero rosso <i>Hausgemachte Gnocchetti «Cacio e Pepi» mit Limetten und rote Garnele</i>	35
PASTA ALL'UOVO Tagliolino tirato a mano, scorzonera, tartufo nero, erba cipollina <i>Handgezogene Tagliolini, Schwarzwurzel, schwarzer Trüffel, Schnittlauch</i>	35
L'ANATRA Tortelli d'anatra fatti in casa, jus di foie gras e tartufo invernale <i>Hausgemachte Ententortelli, Jus von Foie Gras und Wintertrüffel</i>	35
I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO	(20 MIN.)
ALLA STEFANO con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci <i>mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln</i>	p.p. 39 min. 2 pers.

Riso Acquerello

RISOTTO Risotto come una "raclette" <i>„Risotto wie eine Raclette“</i>	35
--	----



Piatti principali

FRITTO MISTO DI MARE	46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
IL "CIOPPINO"	46
Zuppa di pesce con crostacei e molluschi, maionese all'aglio e crostini al burro <i>Fischsuppe mit Krustentieren und Muscheln, Knoblauchmayonnaise und Butter-Croutons</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Prezzo del giorno zum Tagespreis
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	
L'ANATRA CBT	45
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, salsa ai frutti rossi, cipollotto grigliato, cremoso di patate allo zafferano e crescione <i>Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart, Sauce aus roten Beeren, gegrillte Winterzwiebel, Safran-Kartoffelcreme und Brunnenkresse</i>	
ZURIGHESE "AL PONTILE"	49
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>	
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"	20 min.
presentato al tavolo <i>am Tisch präsentiert</i>	
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno	p.p. 76
<i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilagen</i>	min. 2 pers.
 CARDONCELLO	44
Cardoncello arrostito, salsa di funghi, patate e verdure di stagione <i>Geröstete Kräuterseitlinge, Pilzsauce, Kartoffeln und saisonales Gemüse</i>	



Dessert

IL FORMAGGIO	21 27
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 CUORE CALDO	18
Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato allo yoghurt <i>Schokoladenküchlein mit rotem Beerenherz, Joghurteis</i>	
COPPA "AL PONTILE"	18
Crumble all'amaretto, gelato alla vaniglia, meringhe. Servita con Amarena Fabbri <i>Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit Amarena Fabbri</i>	
IL CROCCANTINO	17
Semifreddo al torroncino, crumble al caffè e ribes <i>Torroncino-Halbgefrorenes, Kaffee-Crumble und Johannisbeeren</i>	
Selezione di sorbetti e gelati serviti con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	16
<i>Auswahl an Sorbets und Eis mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist serviert</i>	

Dolci al tavolo


SERVIZIO SERALE – AM ABEND min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA	p.p. 21
Savoardi, crema al mascarpone, caffè dalla moka e cacao <i>Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee aus der Mokka-Kaffeemaschine und Kakaopulver</i>	
CRÊPES SUZETTE	p.p. 27
Flambées con Amaro Nonino, scorze d'arancia e gelato alla vaniglia <i>mit Amaro Nonino flambiert, Orangenschalen und Vanilleeiscreme</i>	



12:00 - 18:00

Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

 LA MISTA	16.5
Insalata con Trevisana, baby lattuga, crudità di verdure, semi di zucca e germogli <i>Gemischter Salat mit Trevisana, Baby Kopfsalat, Gemüse-Rohkost, Kürbiskerne und Sprossen</i>	
LA BRUSCHETTA VALTELLINESE	25
Bresaola, crema di melanzane, rucola, busciòn <i>Trockenfleisch, Auberginencreme, Rucola, «Busciòn» Frischkäse</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	120g 39
tagliata con il coltello con focaccia fatta in casa all'olio EVO	180g 51
<i>Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten EVO-Ölivenöl-Focaccia</i>	
Zuppa del giorno con verdure di stagione	16
<i>Tagessuppe mit Saisongemüse</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	