

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



❖ MENU DEGUSTAZIONE – DEGUSTATIONSMENU ❖

AMUSE BOUCHE

RICCIOLA

Sashimi di ricciola e zucchine marinate, aceto balsamico
e salsa di mozzarella affumicata
*Sashimi von Gelbschwanzmakrele und marinierte Zucchini, Balsamicoessig
und Räuchermozzarella Sauce*

CONIGLIO

Tortelli di coniglio fatti in casa, verdure, alici marinate olive taggiasche
e consommé alle erbe aromatiche
*Hausgemachte Kaninchen-Tortelli, Gemüse, marinierte Anchovis, Taggiasca-Oliven
und Kräuter-Consommé*

VITELLO

Filetto di vitello svizzero, purea di melanzane e funghi
Schweizer Kalbsfilet, Auberginen- und Pilzpüree

MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Insalata di mango e frutto della passione, meringa, panna alla vaniglia
e sorbetto al mango e frutto della passione di nostra produzione
*Mango- und Passionsfruchtsalat, Meringue, Vanillecreme
und hausgemachtes Mango- und Passionsfruchtsorbet*

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

COCKTAIL DI GAMBERI

35

Insalata di gamberi rossi di Mazara del Vallo, maionese cocktail e salsa Gazpacho
Salat aus roten Garnelen aus Mazara del Vallo, Cocktailsauce-Mayonnaise und Gazpacho-Sauce

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”

120g 39

Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all'olio EVO

180g 51

Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia

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
TAGLIOLINO Tagliolino tirato a mano, salsa di prezzemolo e peperoncino, vongole, calamari e bottarga <i>Handgezogene Tagliolini, Petersilien-Peperoncino-Sauce, Venusmuscheln, Calamari und Bottarga</i>	35
POLLO, POLLO, POLLO Tortellini di pollo fatti in casa, il suo consommé e crema di Parmigiano <i>Hausgemachte Hähnchen-Tortellini, serviert mit Hühner-Consommé und Parmesancreme</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 COME UNA PIZZA Riso Acquerello, pomodoro, pesto di basilico, pesto di olive e salsa di mozzarella <i>Reis, Tomaten, Basilikum-Pesto, Oliven-Pesto und Mozzarella-Sauce</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>	
GUANCETTA DI VITELLO	45
Guancetta di vitello, purea di patate, salsa di peperone piccante e peperoni arrosto <i>Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree, scharfe Paprikasauce und geröstete Paprika</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.



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>	
NOCCIOLA E CIOCCOLATO	18
Mousse di nocciola, cremoso al cioccolato al latte, mou, biscotto soffiato alla nocciola, spugna al cacao e gelato alla nocciola di nostra produzione <i>Haselnussmousse, Milchschokoladencreme, Karamell, luftiger Haselnusskeks, Kakaobiskuit und hausgemachtes Haselnusseis</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
Savoiardi, 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-Olivenöl-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>	