

❖ LA STAGIONE DEGLI ASPARAGI ❖

SPARGELZEIT



UOVA

Uova poché, uova di trota, spuma di salsa olandese e asparagi 26
Pochierte Eier, Forelleneier, Schaum aus Holländischer Sauce und Spargel

TORTELLI

Tortelli di brasato fatti in casa, asparagi, primizie primaverili e salsa di formaggio 35
Hausgemachte Rindsschmorbraten-Tortelli, Spargel, Frühlingsgemüse und Käsesauce

RISOTTO ACQUERELLO

Risotto agli asparagi bianchi e verdi 38
Acquerello-Risotto mit weißen und grünen Spargeln

CAPRETTO

Capretto della tradizione Ticinese e asparagi 46
Zicklein nach Tessiner Art mit Spargel

ASPARAGI VERDI

Serviti con patate prezzemolate 22
Grüner Spargel mit Petersilienkartoffeln

Con salsa olandese *mit Sauce Hollandaise* + 7
 Gratinati con uovo *überbacken mit Spiegelei* + 9
 Con Prosciutto crudo di San Daniele *mit San Daniele Rohschinken* + 15

Supplemento asparagi bianchi *Zuschlag weißer Spargel* + 10

ASPARAGI BIANCHI

Con scaloppina di vitello alla viennese 53
Weißer Spargel mit Wienerschnitzel

Con filetto di pesce fresco del giorno 68
Weißer Spargel mit frischem Tagesfischfilet

Con filetto di manzo 74 | 79
Weißer Spargel mit Rinderfilet

COMING SOON

MAGGIO | MAI

IL CILENTO - KAMPANIEN

26.06.25 – 05.07.25

JAZZ ASCONA

eat more of what makes you happy.



Antipasti – Starters

COME UNA ROSA

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 Zopfbrot 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

35

Mezze maniche cacio e pepi, lime e gambero rosso

Mezze maniche «Cacio e Pepi» mit Limetten und rote Garnele

TAGLIOLINO

35

Tagliolino tirato a mano, salsa di prezzemolo e peperoncino, vongole, calamari e bottarga

Handgezogene Tagliolini, Petersilien-Peperoncino-Sauce, Venusmuscheln, Calamari und Bottarga

POLLO, POLLO, POLLO

35

Tortellini di pollo fatti in casa, il suo consommé e crema di Parmigiano

Hausgemachte Hähnchen-Tortellini, serviert mit Hühner-Consommé und Parmesancreme

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.

mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln

Riso Acquerello

RISOTTO COME UNA PIZZA

35

Riso Acquerello, pomodoro, pesto di basilico, crema di melanzana e salsa di mozzarella

(20 MIN.)

Reis, Tomaten, Basilikum-Pesto, Auberginencreme und Mozzarella-Sauce



Piatti principali

FRITTO MISTO DI MARE

46

Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara

Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce

IL "CIOPPINO"

46

Zuppa di pesce con crostacei e molluschi, maionese all'aglio e crostini al burro

Fischsuppe mit Krustentieren und Muscheln, Knoblauchmayonnaise und Butter-Croutons

PESCATO DEL GIORNO

Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato

Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot

a partire da | ab 20 min.

Prezzo del giorno

zum Tagespreis

GUANCETTA DI VITELLO

45

Guancetta di vitello, purea di patate, salsa di peperone piccante e peperoni arrosto

Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree, scharfe Paprikasauce und geröstete Paprika

ZURIGHESE "AL PONTILE"

49

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

CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"

presentato al tavolo | *am Tisch präsentiert*

25 min.

Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno

Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilagen

p.p. 76

min. 2 pers.



Dessert

IL FORMAGGIO

21 | 27

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

IL CUORE CALDO

18
(15 MIN.)

Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato allo yoghurt
Schokoladenküchlein mit rotem Beerenherz, Joghurteis

COPPA "AL PONTILE"

18

Crumble all'amaretto, gelato alla vaniglia, meringhe. Servita con Amarenata Sandro Vanini
Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit "Amarenata Sandro Vanini"

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
Haselnussmousse, Milchschokoladencreme, Karamell, luftiger Haselnusskeks, Kakaobiskuit und hausgemachtes Haselnusseis

Selezione di sorbetti e gelati serviti con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist
Auswahl an Sorbets und Eis mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist serviert

16

Dolci al tavolo

SERVIZIO SERALE – AM ABEND min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA

p.p. 21

Savoiardi, crema al mascarpone, caffè dalla moka e cacao
Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee aus der Mokka-Kaffeemaschine und Kakaopulver

CRÊPES SUZETTE

p.p. 27

Flambées con Amaro Nonino, scorze d'arancia e gelato alla vaniglia
mit Amaro Nonino flambiert, Orangenschalen und Vanilleeiscreme



12:00 - 18:00

Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

LA MISTA

16.5

Insalata con Trevisana, baby lattuga, crudità di verdure, semi di zucca e germogli

Gemischter Salat mit Trevisana, Baby Kopfsalat, Gemüse-Rohkost, Kürbiskerne und Sprossen

LA BRUSCHETTA

25

Burrata e alici

Burrata und Sardellen

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

120g 39

tagliata con il coltello con focaccia fatta in casa all'olio EVO

180g 51

Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten

EVO-Olivenöl-Focaccia

Zuppa del giorno con verdure di stagione

16

Tagessuppe mit Saisongemüse

FRITTO MISTO DI MARE

46

Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara

Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce