

❖ LA STAGIONE DEGLI ASPARAGI ❖

SPARGELZEIT



È arrivato finalmente il tempo degli asparagi. Ecco le nostre migliori ricette per dare il via alla stagione primaverile e celebrare in cucina questo buonissimo ortaggio, già apprezzato sulle tavole degli imperatori dai tempi degli Antichi Romani. Dal sapore inconfondibile, verdi dolci e decisi, oppure bianchi, prelibati e delicati, disponibili solo per un breve periodo all'anno, sono un vero e proprio tesoro di primavera.

Die Zeit des Spargels ist endlich gekommen. Hier sind unsere besten Rezepte, um die Frühlingssaison einzuläuten und dieses köstliche Gemüse, das schon zu Zeiten der Römer auf den Tischen der Kaiser stand, in der Küche zu feiern. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack, dem süßen und entschiedenen Grün oder dem weißen, köstlich und delikat, das nur für eine kurze Zeit im Jahr verfügbar ist, ist er ein wahrer Schatz des Frühlings.

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 38

Risotto agli asparagi
Spargelrisotto

CAPRETTO

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

ASPARAGI VERDI 22

Serviti con patate prezzemolate

Grüner Spargel mit Petersilienkartoffeln

Salsa olandese | *Sauce Hollandaise* + 7

Gratinati con uovo | *überbacken mit Spielgei* + 9

Prosciutto crudo di San Daniele | *mit San Daniele Rohschinken* + 15

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 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	35
Mezze maniche cacio e pepi, lime e gambero rosso <i>Mezze maniche «Cacio e Pepi» mit Limetten und rote Garnele</i>	
TAGLIOLINO	35
Tagliolino tirato a mano, salsa di prezzemolo e peperoncino, vongole, calamari e bottarga <i>Handgezogene Tagliolini, Petersilien-Peperoncino-Sauce, Venusmuscheln, Calamari und Bottarga</i>	
POLLO, POLLO, POLLO	35
Tortellini di pollo fatti in casa, il suo consommé e crema di Parmigiano <i>Hausgemachte Hähnchen-Tortellini, serviert mit Hühner-Consommé und Parmesancreme</i>	
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.
<i>mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln</i>	

Riso Acquerello

RISOTTO COME UNA PIZZA	35
Riso Acquerello, pomodoro, pesto di basilico, crema di melanzana e salsa di mozzarella	(20 MIN.)
<i>Reis, Tomaten, Basilikum-Pesto, Auberginencreme und Mozzarella-Sauce</i>	



Piatti principali

FRITTO MISTO DI MARE	46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika 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	a partire da ab 20 min.
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato	Prezzo del giorno
<i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	<i>zum Tagespreis</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"	25 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 Amarenata Sandro Vanini <i>Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit "Amarenata Sandro Vanini"</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		25
Burrata e alici <i>Burrata und Sardellen</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, peperoni e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce</i>		