

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

Salade – Hors d'oeuvre – Crudités



MIMOSA

13 | 19

Salade de frisée, bacon croustillant, œuf et croûtons
Endive salad, crispy bacon, egg and croutons

🍷 VARIAZIONI DI ZUCCHINE

22

Flan de courgettes, fondue de fromage et courgettes grillées
Zucchini flan, cheese fondue, and grilled zucchini

INSALATA NIZZARDA

30

Salade verte avec tomates, haricots verts, olives, oignons mariné, œufs durs et thon frais juste saisi
Green salad with tomatoes, green beans, olives, marinated onions, hard-boiled eggs and seared fresh tuna

INSALATA DI VITELLO “AL PONTILE”

32

Rôti de veau servi avec salade verte, câpres, tomates, sauce au thon et jus de veau
Roast veal served with green salad, capers, tomatoes, tuna sauce and veal jus

FOIE GRAS

36

Terrine de foie gras mariné, coulis et salade de fruits rouges, servie avec du pain tressé de la boulangerie «Leibundgut» Losone
Terrine of marinated foie gras, coulis and red berry salad, served with bakery “Leibundgut” Losone plaited bread

GAMBERI

35

Mélange de jeunes pousses, crudités de légumes, légumes marinés, orange, crevettes juste saisies, servi avec une vinaigrette aux agrumes légèrement épicée
Mixed salad leaves, vegetable crudités, marinated vegetables, orange, lightly seared prawns, served with a mildly spicy citrus dressing

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”

150g 39

Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO
Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia

Soupes / Soup

ZUPPA TICINESE

19

Légumes de saison, crème de chou, luganighetta et croûtons
Seasonal vegetables, cabbage cream, luganighetta sausage and croutons



Pâtes / Pasta

GNOCCHI ALLA NORMA

29

Gnocchi de pommes de terre avec sauce tomate, aubergines frites et ricotta salée

Potato gnocchi with tomato sauce, deep fried eggplant and salted ricotta cheese

TAGLIOLINO

30 | 36

Tagliolino fait à la main avec truffe d'été

Hand-pulled tagliolini with summer truffle

PENNETTE ALLA VODKA – I LOVE ANNI 80

28

Un hommage au plat italien emblématique des années 80

Penne avec sauce tomate, vodka, crème fraîche et bacon fumé

A tribute to the iconic Italian dish from the '80s

Penne with tomato sauce, vodka, fresh cream, and smoked bacon

TORTELLI

35

Tortelli faits maison au brasato, légumes d'été, sauce au fromage et jus de veau

Homemade braised beef tortellini, summer vegetables, cheese sauce and veal jus

RAVIOLO DI MARE

35

avec palourdes, calamars, parfumés au citron

with clams, squid, flavored with lemon

NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO

(20 Min.)

ALLA STEFANO

p.p. 39

avec queue d'homard, ragoût d'écrevisse et palourdes

min. 2 pers.

with lobster tail, prawns ragout and clams

Risotto Acquerello

ZAFFERANO

(20 Min.)

Risotto au safran avec coquilles Saint-Jacques

35

Saffron risotto with scallops



Plats principaux / Main courses

GUANCETTA DI VITELLO

39

Joue de veau, purée de pommes de terre, sauce au poivron épicé, poivrons rôtis et jus de veau
Veal cheek, mashed potatoes, spicy bell pepper sauce and roasted bell peppers and veal jus

FRITTO MISTO DI MARE

46

Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, poivrons, courgettes et sauce tartare
Fried squids, cuttlefish, prawns, fish fillets, eggplant, bell pepper, zucchini, and tartar sauce

FILETTO ALLA ROSSINI

69

Filet de bœuf servi sur pain brioché avec des épinards sautés au beurre, accompagné d'une escalope de foie gras et de truffe d'été
Beef fillet served on brioche bread with sautéed baby spinach in butter, topped with a slice of foie gras and summer truffle

WIENERSCHNITZEL

48

Escalope viennoise classique servie avec salade de pommes de terre, moutarde et compote de canneberge, citron, anchois et câpres
Classic Wiener schnitzel served with potato salad, mustard and cranberry compote with lemon, anchovy, and capers

ACQUA PAZZA

43

Filet de poisson du jour avec terrine de pommes de terre, olives, câpres et leurs fleurs, tomates cerises confites, servi avec une sauce de poisson à la méditerranéenne
Fillet of catch of the day with potato terrine, olives, capers and their flowers, confit cherry tomatoes, served with a Mediterranean-style fish sauce

POISSON DU JOUR / DAILY FISH

à partir de | min. wait 20 min.

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

prix du jour

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

daily price

EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZURICH STYLE « AL PONTILE »

49

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

CHATEAUBRIAND "AL PONTILE"

présenté à la table | *presented at table*

25 min.

Filet de bœuf, sauce Béarnaise avec accompagnement du jour

p.p. 76

Beef fillet, béarnaise sauce and garnishing of the day

min. 2 pers.



Dessert

Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams, liqueur de framboises <i>Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William, raspberry liqueur</i>	16
FRAGOLE FRESCHE Fraises fraîches <i>Fresh Strawberries</i>	16
Avec de la crème Avec une boule de glace	With cream With a scoop of ice cream
	+ 2.5 + 4.7
IL CUORE CALDO Fondant au chocolat noir avec un cœur aux fruits rouges et glace à la vanille <i>Dark chocolate cake with a red berry heart and vanilla ice cream</i>	15 min 18
COPPA "AL PONTILE" Crumble à l'amaretto, glace à la vanille, meringues. Servie avec Amarenata Sandro Vanini <i>Amaretto crumble, vanilla ice cream, meringues. Served with Amarenata Sandro Vanini</i>	17
NOCCIOLA E CIOCCOLATO Mousse à la noisette, crème au chocolat au lait, caramel, biscuit soufflé à la noisette, génoise au cacao et glace à la noisette maison <i>Hazelnut mousse, milk chocolate cream, toffee, hazelnut puffed biscuit, cocoa sponge and homemade hazelnut ice cream</i>	19
MILLEFOGLIE Crème chantilly, fraises fraîches et sorbet maison à la fraise <i>Chantilly cream, fresh strawberries, and homemade strawberry sorbet</i>	22
BABÀ Babà imbibé de rhum, servi avec une crème Chantilly et des fruits rouges <i>Rum-soaked Babà, served with Chantilly cream and red berries</i>	18
IL FORMAGGIO Sélection de fromages avec moutardes <i>Cheese selection with fresh fruit and mustards</i>	21 27

Dessert dressé à la table | at the table

min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA Savoyards, crème au mascarpone, café de la moka et cacao <i>Ladyfingers, mascarpone cream, mocha coffee and cocoa</i>	p.p. 21
---	---------

Après-midi / Afternoon 12:00 – 18:00



INSALARA CAPRESE	25
Mozzarella de bufflonne servie avec une salade de tomates grappes, tomates cerises et tomates datterino jaunes, assaisonné d'une vinaigrette au basilic et à la tomate	
<i>Buffalo mozzarella served with a salad of vine tomatoes, cherry tomatoes and yellow datterino, dressed with a basil and tomato dressing</i>	
 LA MISTA	16.5
Salade mêlée avec trevisana, baby laitue, crudités, graines de citrouille et germes	
<i>Mixed salad with trevisana, baby lettuce, raw vegetables, pumpkin seeds and sprouts</i>	
LA BRUSCHETTA	25
Bruschetta à la burrata et aux anchois	
<i>Bruschetta with burrata and anchovies</i>	
IL CASARO	35
Sélection de charcuteries et de fromages du Cilento	
<i>Selection of cured meats and cheeses from Cilento</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	120g 39
Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO	
<i>Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, poivrons, courgettes et sauce tartare	
<i>Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, bell pepper, zucchini and tartar sauce</i>	