

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

❖ LA STAGIONE DEGLI ASPARAGI ❖

SPARGELZEIT



ASPARAGI VERDI		22
Serviti con patate <i>Grüner Spargel mit Kartoffeln</i>		
Con salsa olandese	<i>mit Sauce Hollandaise</i>	+ 7
Gratinati con uovo	<i>überbacken mit Spiegelei</i>	+ 9
Con Prosciutto crudo di San Daniele	<i>mit San Daniele Rohschinken</i>	+ 15
Supplemento asparagi bianchi	<i>Zuschlag weißer Spargel</i>	+ 10
 UOVA		
Uova poché, uova di trota, spuma di salsa olandese e asparagi <i>Pochierte Eier, Forelleneier, Schaum aus Holländischer Sauce und Spargel</i>		26
 RISOTTO ACQUERELLO		32 38
Risotto agli asparagi bianchi e verdi <i>Acquerello-Risotto mit weißen und grünen Spargeln</i>		(20 min)
 CAPRETTO		
Capretto della tradizione Ticinese e asparagi <i>Zicklein nach Tessiner Art mit Spargel</i>		46
 ASPARAGI BIANCHI		
Con scaloppina di vitello alla viennese <i>Weißer Spargel mit Wienerschnitzel</i>		54
Con filetto di pesce fresco del giorno <i>Weißer Spargel mit frischem Tagesfischfilet</i>		58
Con filetto di manzo, il suo jus e gratin di patate <i>Weißer Spargel mit Rinderfilet, eigenem Jus und Kartoffelgratin</i>		64

COMING SOON

MAGGIO | MAI


IL CILENTO - KAMPANIEN

26.06.25 – 05.07.25 JAZZ ASCONA

eat more of what makes you happy.



Antipasti – Starters

MIMOSA	13 19
Insalata di formentino, pancetta croccante, uovo e croutons di pane <i>Nüsslisalat, knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons</i>	
 VARIAZIONI DI ZUCCHINE	22
Flan di zucchini, fondue di formaggio e zucchini grigliate <i>Zucchetti – Flan, Käsefondue und gegrillte Zucchetti</i>	
FOIE GRAS	36
Terrina di foie gras marinata, coulis e insalata di frutti rossi, servita con pane in cassetta della panetteria “Leibundgut” di Losone <i>Marinierte Entenleberterrinen Terrine, Coulis und Salat aus roten Beeren, serviert mit Zopfbrot aus der Panetteria „Leibundgut“, Losone</i>	
GAMBERI	38
Insalata verde con gamberi e primizie di stagione <i>Grüner Salat mit Garnelen und Frühlingsgemüse</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”	150g 39
Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all’olio EVO <i>Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia</i>	

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

Zuppa

ASPARAGI	16
Crema di asparagi verdi <i>Grüne Spargelcremesuppe</i>	
ZUPPA TICINESE	19
Verdure di stagione, crema di verza, luganighetta e crostini di pane <i>Tessiner Suppe mit saisonalem Gemüse, Wirsingcreme, Luganighetta und Brotcroûtons</i>	



Paste

GNOCCHI ALLA NORMA	29
Gnocchi di patata salsa al pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata <i>Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und gesalzener Ricotta</i>	
TAGLIOLINO	30 36
Tagliolino tirato a mano con tartufo estivo <i>Handgezogene Tagliolini mit Sommertrüffel</i>	
TORTELLI	35
Tortelli di brasato fatti in casa, asparagi, primizie primaverili e salsa di formaggio <i>Hausgemachte Rindsschmorbraten-Tortelli, Spargel, Frühlingsgemüse und Käsesauce</i>	
RAVIOLO DI MARE	37
Raviolo fatto in casa, ripieno di ricotta, con vongole, calamari, profumato al limone <i>Hausgemachter Ricotta-Raviolo, Venusmuscheln, Tintenfisch, Zitronenduft</i>	
CANTABRICO	30
Spaghetti al burro locale ticinese con alici del Cantabrico <i>Spaghetti mit Tessiner Butter und Kantabrische Sardellen</i>	
I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO	
ALLA STEFANO	p.p. 39
con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci <i>mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln</i>	
	min. 2 pers. (20 MIN.)

Riso Acquerello

ZAFFERANO	35
Risotto allo zafferano con capesante <i>Safranrisotto mit Jakobsmuscheln</i>	
	(20 MIN.)



Piatti principali

GUANCETTA DI VITELLO Guancetta di vitello, purea di patate, salsa di peperone piccante e peperoni arrosto <i>Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree, scharfe Paprikasauce und geröstete Paprika</i>	39
FRITTO MISTO DI MARE Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce</i>	46
IL "CIOPPINO" Zuppa di pesce con crostacei, filetti di pesce, gamberi e molluschi, maionese all'aglio e crostini al burro <i>Fischsuppe mit Krustentieren, Fischfilets, Garnelen und Muscheln, Knoblauchmayonnaise und Butter-Croutons</i>	49
PESCATO DEL GIORNO Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	a partire da ab 20 min. Prezzo del giorno zum Tagespreis
ZURIGHESE "AL PONTILE" 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>	49
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE" presentato al tavolo <i>am Tisch präsentiert</i> Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilagen</i>	25 min. p.p. 76 min. 2 pers.



Dessert

SELEZIONI DI SORBETTI E GELATI SERVITI CON VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBERGEIST <i>AUSWAHL AN SORBETS UND EIS MIT VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBERGEIST SERVIERT</i>	16
FRAGOLE FRESCHE <i>Frische Erdbeeren</i>	16
Con panna <i>mit Rahm</i>	+ 2.5
Con una pallina di gelato <i>mit einer Kugel Eis</i>	+ 4.7
IL CUORE CALDO Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato alla vaniglia <i>Schokoladenküchlein mit rotem Beerenherz, Vanilleeis</i>	18 (15 MIN.)
COPPA "AL PONTILE" Crumble all'amaretto, gelato alla vaniglia, meringhe. Servita con Amarenata Sandro Vanini <i>Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit "Amarenata Sandro Vanini"</i>	17
NOCCIOLA E CIOCCOLATO 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, Milchsokoladencreme, Karamell, luftiger Haselnusskeks, Kakaobiskuit und hausgemachtes Haselnusseis</i>	19
MILLEFOGLIE Crema chantilly, fragole fresche e sorbetto alle fragole fatto in casa <i>Chantillycreme, frische Erdbeeren und hausgemachtes Erdbeersorbet</i>	22
IL FORMAGGIO Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse <i>Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senfrüchten und roter Zwiebelmarmelade</i>	21 27

Dolci al tavolo

min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA Savoardi, crema al mascarpone, caffè dalla moka e cacao <i>Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee aus der Mokka-Kaffeemaschine und Kakaopulver</i>	p.p. 21
--	---------



12:00 - 18:00

Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

ASPARAGI Crema di asparagi verdi <i>Grüne Spargelcremesuppe</i>	16
☞ LA MISTA 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>	16.5
LA BRUSCHETTA Burrata e alici <i>Burrata und Sardellen</i>	25
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE" tagliata con il coltello con focaccia fatta in casa all'olio EVO <i>Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten EVO-Olivenöl-Focaccia</i>	150g 39
FRITTO MISTO DI MARE Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce</i>	46