

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 DEDICATO AL CILENTO ❖

KAMPANIENZEIT



ACQUASALE

22

Insalata di pane biscottato, tris di pomodori, olive, capperi, cetrioli, basilico, origano
Salat aus geröstetem Brot, Tomaten-Trio, Oliven, Kapern, Gurken, Basilikum und Oregano

Con alici | *mit Sardellen*

+ 6

INSALATA CAPRESE

25

Mozzarella di bufala servita con insalata di pomodori ramati, ciliegino e datterino giallo, dressing di basilico e pomodoro
Büffelmozzarella, serviert mit Salat aus Strauchtomaten, Kirschtomaten und gelben Datteltomaten, dazu ein Basilikum-Tomaten-Dressing

IL CASARO

35

Selezioni di salumi e formaggi dal Cilento
Auswahl an regionalen Wurst- und Käsesorten

RAVIOLI CILENTANI

32

Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella di bufala, serviti con salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Büffelmozzarella, serviert mit Tomatensauce, gesalzener Ricotta und frischem Basilikum

ACQUA PAZZA

43

Filetto di pescato del giorno con terrina di patate, i capperi, pomodorini confit, servito con salsa di pesce alla mediterranea
Filet vom frischen Fisch des Tages mit Kartoffelterrinen, Kapern, confierten Kirschtomaten, serviert mit mediterraner Fischeauce

IL BABÀ

18

Babà bagnato al rum, servito con crema chantilly e frutti rossi
Rum-getränkter Babà, serviert mit Chantilly-Creme und roten Beeren

COOMING SOON

26.06.25 – 05.07.25

JAZZ ASCONA

06.07.2025 – 15.08.25

TRAVEL AROUND THE WORLD...

FOOD CONNECTS PEOPLE

eat more of what makes you happy.



Antipasti – Starters

MIMOSA

13 | 19

Insalata di formentino, pancetta croccante, uovo e croustons di pane
Nüsslisalat, knusprigem Speck, Ei und Brotcroustons

🍷 VARIAZIONI DI ZUCCHINE

22

Flan di zucchine, fondue di formaggio, crema di zucchine e zucchine grigliate
Zucchetti - Flan, Käsefondue, Zucchini-creme und gegrillte Zucchetti

INSALATA NIZZARDA

30

Insalata verde con pomodori, fagiolini, olive, cipolla carpione, uova sode e tonno fresco scottato
Grüner Salat mit Tomaten, grünen Bohnen, Oliven, marinierte Zwiebel, hartgekochten Eiern und kurz angebratenem frischen Thunfisch

INSALATA DI VITELLO “AL PONTILE”

32

Arrosto di vitello servito con insalata verde, capperi, pomodori, salsa tonn  e jus di vitello
Kalbsbraten, serviert mit grünem Salat, Kapern, Tomaten, Thunfischsauce und Kalbsjus

FOIE GRAS

36

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

GAMBERI

35

Mix di insalate, crudité di verdure, verdure in carpione, arancia, gamberi scottati, servita con dressing agli agrumi leggermente piccante
Salatmix mit Gemüse-Crudités, mariniertem Gemüse, Orange, gebratenen Garnelen, serviert mit einem leicht pikanten Zitrus-Dressing

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”

150g 39

Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all’olio EVO
Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia

Zuppa

ZUPPA TICINESE

19

Verdure di stagione, crema di verza, luganighetta e crostini di pane
Tessiner Suppe mit saisonalem Gemüse, Wirsingcreme, Luganighetta und Brotcroustons



Paste

GNOCCHI ALLA NORMA

29

Gnocchi di patate salsa al pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und gesalzener Ricotta

TAGLIOLINO

30 | 36

Tagliolino tirato a mano con tartufo estivo

Handgezogene Tagliolini mit Sommertrüffel

PENNETTE ALLA VODKA – I LOVE ANNI 80

28

Omaggio all'iconico piatto italiano anni 80

penne con salsa di pomodoro, vodka, panna fresca e pancetta affumicata

Hommage an das ikonische italienische Gericht der 80 Jahre:

Penne mit Tomatensauce, Wodka, frischer Sahne und geräuchertem Speck

TORTELLI

35

Tortelli di brasato fatti in casa, verdure estive, salsa di formaggio e jus di vitello

Hausgemachte Rindsschmorbraten-Tortelli, Sommergemüse, Käsesauce und Kalbsjus

SPAGHETTO DI MARE

35

Con vongole, calamari, profumato al limone

Venusmuscheln, Tintenfisch, Zitronenduft

I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO

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

(20 MIN.)

Riso Acquerello

ZAFFERANO

35

Risotto allo zafferano con capesante

(20 MIN.)

Safranrisotto mit Jakobsmuscheln

Piatti principali



GUANCETTA DI VITELLO

39

Guancetta di vitello, purea di patate, salsa di peperone piccante, peperoni arrosto e jus di vitello
Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree, scharfe Paprikasauce, geröstete Paprika und kalbsjus

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

FILETTO ALLA ROSSINI

69

Filetto di manzo servito su pan brioche e spinacino saltato al burro, con scaloppa di foie gras, tartufo estivo e jus al tartufo
Rinderfilet auf Briochebrot und in Butter sautiertem jungem Spinat, serviert mit einer Foie-Gras Scheibe, Sommertrüffel und Trüffeljus

WIENERSCHNITZEL

48

Classica cotoletta viennese servita con insalata di patate, mostarda e composta di mirtillo rosso, limone, alice e capperi
Klassisches Wiener Schnitzel, serviert mit Kartoffelstampf, Senf und Preiselbeerkompott, Zitrone, Anchovis und Kapern

ACQUA PAZZA

43

Filetto di pescato del giorno con terrina di patate, olive, capperi ed i suoi fiori, pomodorini confit, servito con salsa di pesce alla mediterranea
Filet vom frischen Fisch des Tages mit Kartoffelterrinen, Kapern und ihren Blüten, confierten Kirschtomaten, serviert mit mediterraner Fischsauce

PESCATO DEL GIORNO

a partire da | ab 20 min.

Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato
Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot

Prezzo del giorno
zum Tagespreis

ZURIGHESE "AL PONTILE"

49

Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e ratatouille di verdure
Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Gemüse-ratatouille

CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"

presentato al tavolo | am Tisch präsentiert

25 min.

Filetto di manzo, salsa Béarnaise, contorno del giorno e jus di vitello
Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Tagesbeilagen und Kalbsjus

p.p. 76
min. 2 pers.

Dessert



SELEZIONI DI SORBETTI E GELATI SERVITI CON VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST <i>AUSWAHL AN SORBETS UND EIS MIT VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST SERVIERT</i>	16
FRAGOLE FRESCHE <i>Frische Erdbeeren</i>	16
Con panna Con una pallina di gelato	mit Rahm mit einer Kugel Eis
	+ 2.5 + 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 BABÀ Babà bagnato al rum, servito con crema chantilly e frutti rossi <i>Rum-getränkter Babà, serviert mit Chantilly-Creme und roten Beeren</i>	18
IL FORMAGGIO Selezione di formaggi e mostarde <i>Auswahl an Käsesorten mit Senfvariationen</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

INSALATA CAPRESE

25

Mozzarella di bufala servita con insalata di pomodori ramati, ciliegino e datterino giallo, dressing di basilico e pomodoro

Büffelmozzarella, serviert mit Salat aus Strauchtomaten, Kirschtomaten und gelben Datteltomaten, dazu ein Basilikum-Tomaten-Dressing

🍷 LA MISTA

16.5

Mix di insalate, crudité di verdure, verdure in carpione, servita con salsa all'italiana o salsa francese

Gemischter Salat, Gemüse-Crudités, Gemüse in Carpione, serviert mit italienischer oder Französische Sauce

LA BRUSCHETTA

25

Burrata, alici e zeste di limone

Burrata, Sardellen und Zitronenzeste

IL CASARO

35

Selezioni di salumi e formaggi dal Cilento

Auswahl an regionalen Wurst- und Käsesorten

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

150g 39

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

Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia

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