

❖ LA STAGIONE DEI FUNGHI E DEL TARTUFO ❖

Die Pilz- und Trüffelsaison



L'arrivo della stagione dei funghi e del tartufo porta con sé sapori intensi e autentici, protagonisti indiscussi della nostra cucina autunnale. Questi ingredienti pregiati vantano una lunga storia e numerose curiosità che li rendono ancora più speciali.

Mit dem Einzug der Pilz- und Trüffelsaison entfalten sich intensive, unverfälschte Aromen – die wahren Stars unserer herbstlichen Küche. Diese edlen Zutaten verbinden Tradition mit Raffinesse und machen jeden Genussmoment besonders.



TARTUFO – TRUFFEL

SCOPRITE NEL MENU | ENTDECKEN SIE IM MENU

I nostri chef consigliano di arricchire questi piatti con tartufo, selezionato al momento e servito al peso, secondo la disponibilità

Unsere Köche empfehlen, diese Gerichte mit frisch ausgewähltem Trüffel zu verfeinern. Der Trüffel wird nach Gewicht berechnet, je nach Verfügbarkeit

Tartufo bianco 1g al prezzo del giorno | Weisser Trüffel 1g zum Tagespreis

LA NOSTRA PROPOSTA | UNSERE EMPFEHLUNG

Tagliolini o risotto al burro e Parmigiano

19 | 25

Tagliolini, Kartoffelgnocchi oder Risotto mit Butter und Parmesan

+ Tartufo bianco 1g al prezzo del giorno | + Weisser Trüffel 1g zum Tagespreis



FUNGHI PORCINI - STEINPILZE

SCOPRITE NEL MENU | ENTDECKEN SIE IM MENU

I nostri chef suggeriscono di esaltare questi piatti con deliziosi funghi porcini freschi

Unsere Köche empfehlen, diese Gerichte mit frischen, köstlichen Steinpilzen zu verfeinern

Funghi porcini freschi trifolati

29 | 34

Frische sautierte Steinpilze

LA NOSTRA PROPOSTA | UNSERE EMPFEHLUNG

Tagliolini o risotto con funghi porcini

31 | 36

Pappardelle-Nudeln, Risotto oder Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen

eat more of what makes you happy.



Antipasti – Starters



INSALATA MIMOSA

13 | 19

Formentino, pancetta croccante, uovo e crostini di pane, servita con salsa italiana o francese
Nüsslisalat, knuspriger Speck, Ei und Brotcroûtons, Serviert mit italienischer oder französischer Sauce

LA MISTA

16.5

Mix d'insalate, crudité di verdure, verdure in carpione. Servita con salsa italiana o salsa francese
Gemischter Salat, Salat vom Gemüse, eingelegtes Gemüse Serviert mit italienischer oder französischer Sauce

AUTUNNO AD ASCONA

21

Misticanza, radicchio, rapa rossa, zucca marinata, semi di zucca, frutti rossi e salsa di rapa rossa
Herbstsalat mit Blattsalat-Mix, Radicchio, roter Rübe, mariniertem Kürbis, Kürbiskernen, roten Früchten und roter-Rüben-Sauce



IL TOMINO

25

Tomino arrosto con misticanza, pere, noci, speck croccante, melograno e riduzione d'aceto balsamico
Gebratener Tomino-Käse mit Blattsalat-Mix, Birnen, Walnüssen, knusprigem Speck, Granatapfel und Balsamico-Reduktion

FOIE GRAS

36

Foie gras, frutti rossi e arachidi salate e speziate.
Servito con pan brioche della panetteria "Leibundgut" di Losone
Entenleber, rote Beeren, gewürzte gesalzene Erdnüsse. Serviert mit Briochebrot aus der Panetteria „Leibundgut“, Losone



TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

150g 39

Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all'olio EVO
Rindsfilet-Tatar, mit dem Messer geschnitten und mit frischer, hausgemachter Focaccia



SELVAGGINA

23

Fagottino di pasta sfoglia ripieno di ragù di selvaggina, funghi e piselli.
Servito con fonduta di formaggio
Wildragout, Pilze und Erbsen im Blätterteig. Serviert mit Käsefondue

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

Zuppa

VELLUTATA DI ZUCCA

16

Vellutata di zucca servita con crostini di pane, semi di zucca e olio EVO
Feine Kürbiscremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln, Kürbiskernen und EVO-Olivenöl



Paste

PENNETTE ALLA VODKA – I LOVE ANNI 80, OMAGGIO ALL'ICONICO PIATTO ITALIANO

28

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

Hommage an das ikonische italienische Gericht der 80 Jahre:

Penne mit Tomatensauce, Vodka, Rahm und geräuchertem Bauchspeck



TAGLIOLINO

36

Tagliolino fresco con tartufo nero

Frische Tagliolini mit aromatischem schwarzen Sommertrüffel



RAVIOLO DEL PLIN

36

Raviolo del Plin fatto in casa servito con jus di vitello e salsa al Parmigiano

Hausgemachter Raviolo del Plin mit feinem Kalbsjus und Parmesansauce

SELVAGGINA

30

Pappardelle fresche al sugo e ragù di cinghiale

Frische Pappardelle mit Wildschweinragout

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.)

DEL BOSCAIOLO

p.p. 34

con crema di funghi, salsiccia al finocchietto, panna acida, erba cipollina, Parmigiano

min. 2 pers.

Paccheri in Pilzcreme mit Fenchelsalami, Sauerrahm, Schnittlauch und Parmesan

(20 MIN.)

Riso Acquerello



ZUCCA ED ERBORINATO

32

Risotto alla zucca con fonduta di formaggio erborinato e olio di semi di zucca

(20 MIN.)

Kürbisrisotto mit Blaukäsefondue und Kürbiskernöl



Piatti principali

ZURIGHESE "AL PONTILE" – UN CLASSICO

49

Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e ratatouille
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.

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

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

61

Sogliola alla mugnaia con la sua salsa, servita con una selezione di verdure di stagione
Seezunge nach Müllerin-Art mit ihrer Sauce, serviert mit einer Auswahl an frischem saisonalem Gemüse

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

Selvaggina - Wild

CAPRIOLO – presentato al tavolo | *am Tisch präsentiert*

25 MIN.

Sella di capriolo servita con salsa di gallinacci, jus di selvaggina al ginepro
Contorni autunnali del giorno e Spätzli

p.p. 71
min. 2 pers.

Rehrücken mit Pfifferlingssauce, Wacholder-Wildjus, dazu herbstliche Tagesbeilagen und Spätzli



CERVO

Medaglioni di cervo con salsa ai porcini, Spätzli, cavolini di Bruxelles e cavolo rosso
Hirschmedaillons mit Steinpilzsauce, Spätzli, Rosenkohl und Rotkohl

53



Dessert

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI SERVITI CON VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST 16
AUSWAHL AN SORBETS UND EIS SERVIERT MIT VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST SERVIERT

IL CUORE CALDO 18
Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato alla vaniglia di nostra produzione (15 MIN.)
Zartbitter-Schokoladenküchlein mit Herz aus roten Beeren und hausgemachtem Vanilleeis

COPPA "AL PONTILE" 17
Crumble all'amaretto, gelato alla vaniglia, meringhe. Servita con Amarenata Sandro Vanini
Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit "Amarenata Sandro Vanini"



NOCCIOLA E CIOCCOLATO 19
Mousse di nocciola, cremoso al cioccolato fondente, mou, biscotto soffiato alla nocciola, spugna al cacao e gelato alla nocciola di nostra produzione
Haselnussmousse, cremige Zartbitterschokolade, Karamell, gepuffter Haselnusskeks, Kakao-Biskuit und hausgemachtes Haselnusseis

ROSA DI MELE 19
Rosa di pasta sfoglia, mele alla cannella e composta di albicocche
Servita con gelato alla vaniglia di nostra produzione
Blätterteigrose mit Zimtäpfeln und Aprikosenkompott, serviert mit hausgemachtem Vanilleeis

VERMICELLES 16.5
Vermicelles di castagne, meringa, gelato alla vaniglia di nostra produzione e uva
Kastanien-Vermicelles, Meringue, hausgemachtes Vanilleeis und Traube

TIRAMISU "AL PONTILE" 17
Biscotti bagnati al caffè e rum, gelato al caffè di nostra produzione e spuma al mascarpone
Im Kaffee-Rum getränkte Löffelbiskuits, hausgemachtes Kaffee-Eis und Mascarpone-Schaum

IL FORMAGGIO 21 | 27
Selezione di formaggi e composte di frutta
Auswahl an Käsesorten und verschiedene Früchte-Kompotte



14:00 - 18:00

Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte



LA MISTA

16.5

Mix d'insalate, crudité di verdure, verdure in carpione. Servita con salsa italiana o salsa francese
Gemischter Salat, Salat vom Gemüse, eingelegtes Gemüse
Serviert mit italienischer oder französischer Sauce



INSALATA MIMOSA

13 | 19

Formentino, pancetta croccante, uovo e crostini di pane, servita con salsa italiana o francese
Nüsslisalat, knuspriger Speck, Ei und Brotcroûtons,
Serviert mit italienischer oder französischer Sauce

LA BRUSCHETTA

29

Con pane di Altamura e funghi porcini
Bruschetta vom Altamura Brot und Steinpilzen

IL CASARO

35

Selezione di salumi TOMEIO* con mozzarella di bufala
Auswahl an italienischen Wurstwaren der „Salumeria TOMEIO“ mit Büffelmozzarella*

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”

150g 39

tagliata con il coltello con focaccia fatta in casa all'olio EVO
Rindsfilet-Tatar, mit dem Messer geschnitten und mit frischer, hausgemachter 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

TOMEIO*

Salumificio a conduzione familiare, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Salerno
Familiengeführte Salumeria im Herzen des Nationalparks Cilento, Salerno, Italien