



## “Amuse-bouches”

---

Tartare di scampo, carpaccio di capasanta, spuma di mais  
e cipolla rossa con essenza di pomodoro aromatizzata agli agrumi  
*Scampi-Tatar, Jakobsmuschel-Carpaccio, Maismousse, rote Zwiebel  
und Tomatentropfen an Zitrusfrüchten parfümiert*

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020  
tenuta ornellaia, bolgheri - sauvignon blanc, viognier, vermentino

---

Risotto «acquerello» con carciofi, crema di piselli e mousse al caprino nostrano  
*Risotto "acquerello" mit Artischocken, Erbsencreme und Tessiner-Ziegenkäse-Mousse*

DIALOGO 2020  
cantina ghidossi, cadenazzo - chardonnay, doral, johanniter, bianco di merlot

---

Racks d'agnello “IP Suisse” con salsa all’aglio e timo, verdure primaverili e patate gratinate  
*Lammracks «IP Suisse» mit Knoblauch-Thymiansauce, Frühlingsgemüse und gratinierte Kartoffeln*

LA MIGLIORE 2015  
cantine chiodi, ascona - merlot

*oppure*

Filetto di orata spadellato con purea di fave, asparagi bianchi, salsa allo zafferano  
e granella alle olive taggiasche  
*Gebratene Doraden-Filet mit Saubohnenpüree, weißer Spargel, Safransauce  
und Taggiasca-Olivenstreusel*

TESTAMATTA BIANCO 2020  
bibli graetz, isola del giglio - ansonica

---

Cheese cake con crema alla ricotta di bufala, base croccante e cuore di gelatina alla ciliegia  
*Cheesecake mit Büffel-Ricotta-Creme, knusprigem Boden und Kirschgelee-Herz*

*oppure*

Selezione di formaggi con mostarde di frutta  
*Käsevariation mit Senffrüchten*

KABIR 2019  
donnafugata, pantelleria - moscato

---

4 portate | Gänge 119  
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 89

3 portate | Gänge 105  
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 74



# Gli intramontabili

☀ AVOCADO GUARNITO 2.0 31  
Composizione di gamberetti marinati, avocado, frutto della passione, carambola e uova di lompo  
*Komposition von marinierten Garnelen, Avocado, Passionsfrucht, Karambole und Seehundrogen*

DEGUSTAZIONE DI FOIE GRAS 29 | 35  
Terrina marinata al Porto con pane brioche e scaloppa spadellata con salsa al Calvados  
*Entenleberterrine mit Portwein mariniert, Briochebrot und gebratene Entenleberschnitzel an Calvados*

ASPARAGI BIANCHI 43  
al naturale con prosciutto crudo di San Daniele 18 mesi DOP, salsa olandese e patate prezzemolate  
*Weißer Spargel nature mit San Daniele Rohschinken 18 Monate DOP, Holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln*

PESCATO DEL GIORNO Prezzo del giorno  
zum Tagespreis  
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato  
*Ganz frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot*

ZURIGHESE 45  
Sminuzzato di vitello con champignons e Rösti al burro  
*Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Butter-Rösti*

FILETTO ALLA STROGANOFF p.p. 51  
min. 2 pers.  
Bocconcini di manzo leggermente piccanti con cipolle, peperoni, cetriolini e champignon, serviti con riso pilaf e verdura del giorno  
*Leicht pikante Rinderwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Essiggurken und Champignons, mit Pilawreis und Tagesgemüse serviert*

CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE" p.p. 69  
min. 2 pers.  
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno  
*Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilage*

*eat more of what makes you happy.*



# Antipasti

## ☀️ 🌿 VERDE 13

Insalata verde in foglie con formentino, trevisana e semi di girasole  
*Grüner Blattsalat mit Nüsslisalat, Trevisana-Salat und Sonnenblumenkernen*

## ☀️ 🌿 MISTA 16

Insalata in foglie con carote, cetrioli, rapanelli, germogli di cipollotto e barbabietole al vapore  
*Blattsalat mit Karotten, Gurken, Radieschen, Frühlingszwiebel-Sprossen und gedämpfte rote Beete*

I condimenti - italiana, francese, allo scalogno - sono fatti in casa  
*Die Salatsaucen - italienisch, französisch, Schalotten - sind alle hausgemacht*

## ☀️ 🌿 CAPRESE MEDITERRANEA 26

Pomodorini colorati, burrata pugliese, olive kalamata, coulis ai pomodorini gialli, olio EVO al basilico e briciole di frisella  
*Bunte Kirschtomaten, Burrata aus Apulien, Kalamata-Oliven, gelbes Kirschtomaten-Coulis, Basilikum-EVO-Öl und Frisellabrot-Krümmel*

## TARTARE 33 | 38

Battuta di manzo con insalatina di asparagi, mousse al caprino fresco nostrano e nocciole caramellate  
*Rindstatar mit Spargelsalat, frische Tessiner Ziegenkäse-Mousse und karamellisierten Haselnüssen*

## CRUDO DI MARE 39

Tartare di scampo, carpaccio di capasanta, spuma di mais, cipolla rossa con essenza di pomodoro aromatizzata agli agrumi  
*Scampi-Tatar, Jakobsmuschel-Carpaccio, Maismousse, rote Zwiebel und Tomatentropfen an Zitrusfrüchten parfümiert*

# Zuppe

## ☀️ ZUPPA DEL GIORNO 13

*Tagessuppe*

## ORTO E MARE 17

Vellutata di piselli con ragù di capesante e panna acidula al curry  
*Erbsencremesuppe mit Jakobsmuschelragout und Currysauerrahm*



## Paste

- ☼ LO SPAGHETTO 26 | 31  
al pesto di rucola selvatica con dadolata di lucioperca e caviale di mango  
*mit Rucola-Pesto, Zanderwürfeln und Mango-Perlen*
- ☼ IL RAVIOLO 27 | 32  
Cappellacci verdi di nostra produzione con ripieno al baccalà mantecato,  
olio EVO al bergamotto e salsa ai peperoni arrostiti  
*Grüne «Cappellacci-Ravioli» aus eigener Produktion, gefüllt mit Kabeljaucreme, Bergamotte-EVO-Öl  
und gerösteter Paprikasauce*
- I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO 20 MIN.
- 🍷 ALLA PUGLIESE p.p. 31  
con crema di pomodori datterini, burrata, basilico fresco, briciole di taralli e olio EVO *min. 2 pers.*  
*mit Datteltomatencreme, Burrata, frischem Basilikum, Taralli-Krümeln und EVO-Öl*
- 🍷 DI PRIMAVERA p.p. 37  
con crema di asparagi bianchi, spugnole e Parmigiano Reggiano 36 mesi *min. 2 pers.*  
*mit weißer Spargelcreme, Morcheln und Parmigiano Reggiano 36 Monate*
- 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*

## Risotto Acquerello

- ALLA CARBONARA 26 | 31  
Risotto mantecato con tuorlo e pecorino, guancialetto croccante e pepe nero tostato  
*Risotto «mantecato» mit Eigelb und Pecorino, knusprigem Guancialetto-Speck und  
geröstetem schwarzem Pfeffer*
- 🍷 AGLI ASPARAGI 31  
Risotto con asparagi verdi e bianchi, cozze sgusciate e crumble al nero di seppia  
*Risotto mit grünem und weißem Spargel, Miesmuscheln und Tintenfischstreusel*

# Pesce



BOUILLABAISSE	41
Zuppa di pesce, crostacei e frutti di mare alla maniera dello Chef con maionese all'aglio e crostini al burro <i>Fisch-, Krustentier- und Meeresfrüchtesuppe nach Art des Küchenchefs mit Knoblauchmayonnaise und Buttercroutons</i>	
☼ FRITTO MISTO DI MARE	42
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
D'ACQUA DOLCE	45
Scaloppa di lucioperca cotta a bassa temperatura nel burro "Gottardo" ed erbe di montagna con patate alla cipollina e verdure primaverili <i>Zanderschnitzel bei niedriger Temperatur in Gottardo-Butter und Bergkräutern gegart, mit Schnittlauchkartoffeln und Frühlingsgemüse</i>	
ORATA	48
Filetto spadellato con purea di fave, asparagi bianchi, salsa allo zafferano e granella alle olive taggiasche <i>Gebratene Doraden-Filet mit Saubohnenpüree, weißem Spargel, Safransauce und Taggiasca-Olivenstreuseln</i>	
FILETTO DEL GIORNO	Prezzo del giorno zum Tagespreis
dal lago o dal mare, secondo l'offerta dei pescatori <i>Fischfilets aus dem See oder dem Meer je nach Fischersangebot</i>	

# Carne

☼ IL POLLO "MAIS"	39
Suprema di pollo croccante con salsa alla paprica, cardoncelli grigliati, cipolla di Tropea e purea di patate <i>Knuspriges Hähnchen Supreme mit Paprikasauce, gegrillten Kräuterseitlingen, Tropea-Zwiebeln und Kartoffelpüree</i>	
L'AGNELLO "IP SUISSE"	47
Racks d'agnello con salsa all'aglio e timo, verdure primaverili e patate gratinate <i>Lammracks mit Knoblauch-Thymiansauce, Frühlingsgemüse und gratinierte Kartoffeln</i>	
IL VITELLO TONNATO "ALLA PONTILE"	51
Medaglioni di filetto di vitello, tonno fresco, salsa tonnata, acciughe del Cantabrico, fiori di capperi e patate all'olio EVO <i>Kalbsfiletmedaillons, frischer Thunfisch, Thunfischsauce, kantabrische Sardellen, Kapernblüten und Kartoffeln in EVO-Öl</i>	
IL MANZO ALLA OSCAR – SURF & TURF	
Filetto di manzo con polpa di granchio, asparagi verdi e salsa olandese	ladies cut 52
<i>Rinderfilet mit Krabbenfleisch, grünem Spargel und Holländischer Sauce</i>	gentlemen's cut 57



# Dolci fatti in casa e sorbetti

☀ FORMAGGIO	19   25
Selezione di formaggi con mostarde di frutta <i>Käsevariation mit Senfrüchten</i>	
☀ PANNA COTTA	14
al latte di cocco con coulis al lime e granella di noci pecan <i>Kokosnussmilch-Panna-Cotta mit Limetten Coulis und Pekannuss Streusel</i>	
☀ IL TIRAMISÙ	15
Crema al mascarpone con savoiardi profumati al caffè espresso, cacao e mousse di cioccolato bianco e amaretto <i>Mascarponecreme mit Löffelbiskuit an espressokaffee, Kakaopulver und Amaretto-weißer Schokoladenmousse</i>	
CHEESE CAKE PRIMAVERA	16
Crema alla ricotta di bufala con base croccante e cuore di gelatina alla ciliegia <i>Büffel-Ricotta-Creme mit knusprigem Boden und Kirschgelee-Herz</i>	
☀ CRÈME BRÛLÉE	17
al Maraschino con gelato ai frutti della passione <i>Maraschino-Likör Crème Brûlée mit Maracuja-Eis</i>	
☀ FRAGOLE - ERDBEEREN	15
con gelato   <i>mit Eis</i>	+ 4.50
con panna   <i>mit Rahm</i>	+ 2.00
☀ Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	15
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	