



Salade - Hors d'oeuvre - Crudités



INSALATA MIMOSA

13 | 19

Salade mâche, bacon croustillant, œuf et croûtons. Servie avec sauce italienne ou française
Lamb's lettuce, crispy bacon, egg and croutons. Served with Italian or French dressing

LA MISTA

16.5

Mélange de salades, crudités de légumes, légumes en carpione.
Servi avec sauce italienne ou sauce française
Mixed salad leaves, vegetable crudités, vegetables in carpione. Served with Italian or French dressing

AUTUNNO AD ASCONA

21

Salade d'automne avec un mélange de jeunes pousses, radicchio, betterave rouge, courge marinée, graines de courge, fruits rouges et sauce à la betterave
Autumn salad with a mixed leaf salad, radicchio, red beet, marinated pumpkin, pumpkin seeds, red fruits, and red beet sauce



IL TOMINO

25

Tomino rôti avec mesclun, poires, noix, speck croustillant, grenade et réduction de balsamique
Roasted tomino cheese with mixed salad greens, pears, walnuts, crispy speck, pomegranate and balsamic vinegar reduction

FOIE GRAS

36

Foie gras, fruits rouges et arachides salées et épicées.
Servi avec un pain brioché de la boulangerie « Leibundgut » de Losone
Foie gras, red berries, and salted, spiced peanuts. Served with brioche bread from the bakery "Leibundgut" in Losone



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



SELVAGGINA

23

Feuilleté farci de ragoût de gibier, champignons et petits pois.
Servi avec une fondue de fromage
Puff pastry filled with game ragout, mushrooms and peas. Served with a cheese fondue

Les dressings sont tous faits maison | *The seasonings are all homemade*

Zuppa

VELLUTATA DI ZUCCA

16

Velouté de potiron servi avec croûtons de pain, graines de courge et huile EVO
Pumpkin velouté served with bread croutons, pumpkin seeds and extra virgin olive oil



Pâtes / Pasta

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



TAGLIOLINO

36

Tagliolino frais avec truffe noire

Fresh Tagliolini with black truffle



RAVIOLO DEL PLIN

36

Ravioli del Plin maison, servis avec jus de veau et sauce au Parmigiano

Homemade Raviolo del Plin served with veal jus and Parmigiano sauce

GIBIER – GAME

30

Pappardelle fraîches au ragoût de sanglier

Fresh pappardelle with wild boar ragout

NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO

(20 Min.)

ALLA STEFANO

p.p. 39

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

min. 2 pers.

with lobster tail, prawns ragout and veraci clams

DEL BOSCAIOLO

p.p. 34

Avec crème de champignons, saucisse au fenouil, crème aigre, ciboulette et Parmigiano

min. 2 pers.

With mushroom cream, fennel sausage, sour cream, chives and Parmigiano

(20 MIN.)

Risotto Acquerello



ZUCCA ED ERBORINATO

32

Risotto au potiron avec fondue de fromage persillé et huile de graines de courge

(20 MIN.)

Pumpkin risotto with blue cheese fondue and pumpkin seed oil



Plats principaux / Main courses

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

49

Emincé de veau avec sauce aux champignons, rösti au beurre et ratatouille

Sliced veal with mushrooms, butter rösti and ratatouille

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.

POISSON DU JOUR / DAILY FISH

à partir de | 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

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

61

Sole meunière avec sa sauce, servie avec une sélection de légumes de saison

Sole meunière with its sauce, served with a selection of seasonal vegetables

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

Gibier - Game

CHEVREUIL | ROE DEER – présenté à la table | *presented at table*

25 MIN.

Selle de chevreuil servie avec sauce aux girolles, jus de gibier au genièvre

p.p. 71

Garnitures automnales du jour et Spätzli

min. 2 pers

Saddle of roe deer served with chanterelle sauce, game jus with juniper,

Autumn side dishes of the day and Spätzli



CERF | DEER

Médallions de cerf avec sauce aux cèpes, Spätzli, choux de Bruxelles et chou rouge

53

Venison medallions with porcini mushroom sauce, Spätzli, Brussels sprouts and red cabbage



Dessert

Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams ou liqueur de framboises <i>Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William or raspberry liqueur</i>	16
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 noir, caramel, biscuit soufflé à la noisette, génoise au cacao et glace à la noisette maison <i>Hazelnut mousse, dark chocolate cream, toffee, hazelnut puffed biscuit, cocoa sponge and homemade hazelnut ice cream</i>	19
ROSA DI MELE Rosace de pâte feuilletée aux pommes caramélisées à la cannelle, accompagnée d’une compote fine d’abricots, servie avec une glace à la vanille maison <i>Flaky puff pastry rose with caramelized cinnamon apples, served with delicate apricot compote and our homemade vanilla ice cream</i>	19
VERMICELLES Vermicelles de marrons, meringue, glace à la vanille maison et raisins <i>Chestnut vermicelli, meringue, our homemade vanilla ice cream and grapes</i>	16.5
TIRAMISU “AL PONTILE” Biscuits imbibés de café et de rhum, accompagnés d’une glace maison au café et d’une légère mousse de mascarpone <i>Coffee and rum-soaked biscuits, served with our house-made coffee ice cream and a light mascarpone mousse</i>	17
IL FORMAGGIO Sélection de fromages et compotes de fruits <i>Cheese selection with fruit compotes</i>	21 27



Après-midi / Afternoon 12:00 – 18:00



LA MISTA

16.5

Mélange de salades, crudités de légumes, légumes en carpione, sauce italienne ou française
Mixed greens, vegetable crudités, pickled vegetables. Served with Italian or French sauce



INSALATA MIMOSA

13 | 19

Salade mâche, bacon croustillant, œuf et croûtons. Servie avec sauce italienne ou française
Lamb's lettuce, crispy bacon, egg and croutons. Served with Italian or French dressing

LA BRUSCHETTA

29

Avec pain de Altamura et cèpes
Bruschetta with Altamura bread and porcini mushrooms

IL CASARO

35

Sélection de charcuteries TOMEIO* avec mozzarella de bufflonne
Selection of cured meats TOMEIO with buffalo mozzarella*

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

FRITTO MISTO DI MARE

46

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

*TOMEIO

Une entreprise familiale de salaison, située au cœur du Parc national du Cilento, à Salerne, en Italie.
A family-run cured meat producer located in the heart of the Cilento National Park, Salerno, Italy.