

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

SETTIMANE GASTRONOMICHE AL PONTILE



❖ AUTUNNO & SELVAGGINA ❖

16.09.24 – 06.11.24

Benvenuti alle "Settimane Gastronomiche al Pontile", durante le quali presentiamo ai nostri ospiti, ciclicamente durante l'anno, specialità culinarie tipiche di varie regioni e prelibatezze stagionali

I piatti della rassegna sono contrassegnati nel menu con il simbolo "❖".

Durante il mese di novembre vi attendono due appuntamenti speciali:

L'autunno è alle porte e con esso arriva la magica Festa di S. Martino! E quale modo migliore di festeggiarla se non con il piatto più tradizionale e ricco di sapore?

L'Oca di S. Martino è un'esplosione di gusti autunnali: carne tenera e succosa, abbinata ai profumi intensi dei contorni di stagione. Perfetta da gustare in famiglia o con gli amici, vi farà riscoprire il piacere dei sapori autentici di un tempo.

Per la prima volta, anche "al Pontile" proporremo il tradizionale **Tacchino del Ringraziamento**, preparato con cura e farcito con un ricco ripieno di pane, erbe aromatiche e spezie. Accompagnato dai classici contorni, renderà speciale la vostra tavola. Festeggiate con noi e godetevi un'esperienza culinaria indimenticabile.

OCA DI S. MARTINO

11. 11. 24

MARTINSGANS

THANKSGIVING

28. 11. 24

TACCHINO | TRUTHAHN

Herzlich Willkommen zu den „Settimane Gastronomiche al Pontile“, den gastronomischen Wochen bei denen wir unseren Gästen abwechselnd typische kulinarische Highlights aus den verschiedensten Regionen sowie saisonalen Köstlichkeiten vorstellen.

Achten Sie hierzu in der Karte auf die mit „❖“ gekennzeichneten Speisen.

Im Monat November werden wir Sie mit zwei besonderen gastronomischen Terminen verwöhnen:

Der Herbst steht vor der Tür und mit ihm das magische Fest des Heiligen Martin! Und was gibt es Besseres, als es mit dem traditionellsten und geschmackvollsten Gericht zu feiern?

***Die Martinsgans** ist eine Explosion herbstlicher Aromen: zartes und saftiges Fleisch, kombiniert mit den intensiven Düften der saisonalen Beilagen. Perfekt, um sie mit Familie oder Freunden zu genießen, wird sie Ihnen die Freude an den authentischen Geschmäckern von früher wiederentdecken lassen.*

*Zum ersten Mal werden wir auch im "al Pontile" den traditionellen **Thanksgiving-Truthahn** anbieten, sorgfältig zubereitet und mit einer reichhaltigen Füllung aus Brot, aromatischen Kräutern und Gewürzen. Begleitet von klassischen Beilagen, wird er Ihre Tafel besonders machen. Feiern Sie mit uns und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.*

Prenoti subito il suo tavolo e si lasci deliziare dalla magia di queste delizie autunnali!

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch und lassen Sie sich von der Magie dieser herbstlichen Köstlichkeiten verzaubern!

eat more of what makes you happy.

Menu Degustazione Degustationsmenu



❖ AUTUNNO & SELVAGGINA | HERBST & WILD ❖

“Amuse-bouche”
Ein Gruss aus der Küche



IL CAPRIOLO

Carpaccio marinato al “Gin Monkey 47” con mousse al caprino, salsa alle mele cotogne, sabbia di cacao e porcini sott’olio
In „Gin Monkey 47“ mariniertem Reh-Carpaccio mit frischer Ziegenkäsemousse, Quittensauce, Kakaosand und in Öl eingelegten Steinpilzen



PACCHERI SELVATICI

con ragù di fagiano, chips di zucca, fonduta al Parmigiano e tartufo nero
Paccheri-Teigwaren mit Fasanenragout, Kürbischips und Parmesanfondue mit schwarzem Trüffel



PROFUMI DEL NORD

Filetto di renna in mantello di lardo nostrano, salsa ai mirtilli, yogurt greco acidulo e contorni autunnali
*Rentierfilet im Tessiner Speckmantel, Heidelbeersauce, saurer griechischer Joghurt und herbstliche Beilagen
oppure _ oder*

SALMERINO

Filetto di salmerino al beurre-blanc Gottardo, spinacino, gallinacci, nocciole purea di patate e ceci
*Saiblingsfilet mit Gotthard Beurre-blanc, Baby Spinat, Pfifferlingen, Haselnüssen
Kartoffel-Kichererbsen-Püree*



AMERICANELLO

Semifreddo alla vaniglia marmorizzato all’uva americana con mousse al cioccolato fondente
Vanille-Halbgefrorenes mit amerikanischen Trauben marmoriert und Zartbitterschokoladenmousse



4 portate | Gänge 109

3 portate | Gänge 97

Abbinamento vini – *Weinbegleitung “Surprise-Selection”*

84 | 69

eat more of what makes you happy.



Insalate – Antipasti – Crudités

🍷 LA MISTA	16.5
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>	
🍷 VEGAN STYLE	25.5
Carpaccio di zucca e barbabietola con “vegan feta”, olio EVO, misticanza, pinoli tostati e pomodorini gialli <i>Kürbis- rote Beete-Carpaccio, “Vegan Feta”, EVO-Olivenöl, Misticanza-Salat, gerösteten Pinienkerne und gelben Kirschtomaten</i>	
TERRINA DI FOIE GRAS	30.5 36.5
marinata con chutney di fichi neri, cipolle rosse, mela verde e pane in cassetta "Leibundgut" <i>Marinierte Entenleberterrine mit schwarzen Feigen-Chutney, roten Zwiebeln, grüner Apfel und Zopfbrötchen aus der Panetteria „Leibundgut“, Losone</i>	
❖ IL CAPRIOLO	32
Carpaccio marinato al “Gin Monkey 47” con mousse al caprino, salsa alle mele cotogne, sabbia di cacao, spinacino e porcini sott’olio <i>In „Gin Monkey 47“ mariniertem Reh-Carpaccio mit frischer Ziegenkäsemousse, Quittensauce, Kakaosand, Babyspinat und in Öl eingelegten Steinpilzen</i>	
CRUDO DI MARE	43
Gamberi rossi di Sicilia, tartare di tonno e carpaccio di pesce spada <i>Rote Garnelen aus Sizilien, Thunfischtatar und Schwertfischcarpaccio</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”	120g 39
tagliata con il coltello con focaccia all’olio EVO dalla nostra Pizzeria “sl Piazza, Ascona”	180g 51
<i>Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten EVO-Olivenöl-Focaccia aus unserer “Pizzeria al Piazza, Ascona”</i>	

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

Zuppa

Zuppa del giorno con verdure di stagione	13.5
<i>Tagessuppe mit Saisongemüse</i>	
❖ DAL BOSCO	19
Vellutata ai porcini con ricotta fresca di Airolo e crostini al rosmarino <i>Steinpilzcremesuppe mit frischer Ricotta aus Airolo und Rosmarin-Croutons</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ AUTUNNO & SELVAGGINA – HERBST & WILD ❖

Paste



LO SPAGHETTINO AL DENTE

(12 MIN.) 23

Acciughe del Cantabrico, olio EVO, aglio, prezzemolo, mollica croccante leggermente piccante
Spaghettini mit Sardellen, EVO-Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, leicht gewürzte Semmelbrösel

RAVIOLI DEL PLIN FATTI IN CASA – HAUSGEMACHTE RAVIOLI

DI MAGRO

28 | 33

con ripieno alla ricotta e spinaci, conditi al burro e salvia con crema al Parmigiano e pepe della Vallemaggia

mit Quark-Spinatfüllung an Butter und Salbei, Parmesancreme und Vallemaggia Pfeffer

DI VITELLO

36

con ripieno allo stinco di vitello, il suo jus e una leggera fonduta di Toma piemontese

mit Kalbshaxe gefüllt, Kalbsjus und leichter Toma-Käsefondue aus dem Piemont

I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO

(20 MIN.)

❖ SELVATICI

p.p. 37

con ragù di fagiolo, chips di zucca, fonduta al Parmigiano e tartufo nero

min. 2 pers.

mit Fasanenragout, Kürbischips, und Parmesanfondue mit schwarzem Trüffel

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

Riso Acquerello

PORCINI E ZAFFERANO

32.5

Il tipico risotto alla ticinese sfumato al vino rosso con zafferano e funghi porcini

Safranrisotto nach Tessiner Art mit Rotwein abgelöscht und Steinpilzen

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ AUTUNNO & SELVAGGINA – HERBST & WILD ❖



Pesce

FRITTO MISTO DI MARE	44
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
LA "BOUILLABAISSE"	46
Zuppa di pesce, crostacei e molluschi con maionese all'aglio e crostini al burro <i>Fischsuppe mit Krustentieren und Muscheln, mit Knoblauchmayonnaise und Butter-Croutons</i>	
SALMERINO SVIZZERO "BREMgarten"	49.5
Filetto di salmerino al beurre-blanc Gottardo, spinacino fresco, gallinacci, nocciole e purea di patate e ceci <i>Saiblingsfilet mit Gotthard Beurre-blanc, Baby Spinat, Pfifferlingen, Haselnüssen und Kartoffel-Kichererbsen-Püree</i>	
LA SOGLIOLA (SECONDO ARRIVO – NACH TAGESANGEBOT)	65
Sogliola intera al burro nocciola, sfilettata al tavolo <i>Ganze Seezunge an Haselnussbutter, am Tisch filetiert</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Prezzo del giorno
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato	zum Tagespreis
<i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ AUTUNNO & SELVAGGINA – HERBST & WILD ❖



Carne

ZURIGHESE "AL PONTILE" 48
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno
Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse

❖ IL CERVO 52
Medaglioni di cervo ai funghi porcini con cavolo rosso brasato, castagne caramellate e tagliatelle al burro
Hirschmedaillons mit Steinpilzen, geschmortem Rotkohl, karamellisierten Kastanien und Nudeln an Butter

❖ PROFUMI DEL NORD 15 min. 54.5
Filetto di renna in mantello di lardo nostrano, salsa ai mirtilli, yogurt greco acidulo e contorni autunnali
Rentierfilet im Tessiner Speckmantel, Heidelbeersauce, saurer griechischer Joghurt und herbstliche Beilagen

IL MANZO – SURF & TURF 53 | 59
Filetto con mezza coda di astice al burro Gottardo aromatizzato all'aglio, scalogno e prezzemolo, servito con patate novelle speziate e spinacino fresco
Rindsfilet mit halbem Hummerschwanz in Knoblauch-Schalotten-Petersilie-Gotthardbutter aromatisiert, serviert mit neuen Gewürzkartoffeln und frischem Babyspinat

CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"
presentato al tavolo, 2 servizi | *am Tisch präsentiert, 2 Service* 20 min.
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno p.p. 73
Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilagen min. 2 pers.

❖ L'AUTUNNO p.p. 75
Sella di capriolo "al Pontile signature", riccamente guarnita min. 2 pers.
Rehrücken „al Pontile Signature“ reich garniert

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ AUTUNNO & SELVAGGINA – HERBST & WILD ❖



Dolci fatti in casa e sorbetti

IL FORMAGGIO	21 27
Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse <i>Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senfrüchten und roter Zwiebelmarmelade</i>	
IL TIRAMISÙ	15
Crema al mascarpone con savoiardi profumati al caffè espresso, frutti di bosco, cacao <i>Mascarponecreme mit Löffelbiskuit an espressokaffee, Waldbeeren, Kakaopulver</i>	
IL COCCO SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO GLUTENFREI, LAKTOSEFREI	16.5
Panna cotta al cocco guarnita con frutta tropicale e noci di pecan <i>Kokosnuss-Panna-Cotta garniert mit tropischen Früchten und Pecannüsse</i>	
❖ NESSELRODE	16.5
Vermicelles di castagne, meringa, gelato alla vaniglia, frutti di bosco, panna montata <i>Kastanien-Vermicelles, Rahmbaiser, Vanilleeis, Waldbeeren und Schlagrahm</i>	
❖ CROCCANTE E CREMOSO	17
Dolce al cucchiaio fruttato con base croccante, variazione di castagne e caramello salato <i>Fruchtiges Löffeldessert mit knusprigem Boden, Kastanienvariation und gesalzenem Karamell</i>	
❖ AMERICANELLO	17
Semifreddo alla vaniglia marmorizzato all'uva americana con mousse al cioccolato fondente <i>Vanille-Halbgefrorenes mit amerikanischen Trauben marmoriert und Zartbitterschokoladenmousse</i>	
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	16
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ AUTUNNO & SELVAGGINA – HERBST & WILD ❖

12:00 - 18:00



Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

- LA MISTA 16.5
Insalata con Trevisana, baby lattuga, crudità di verdure, semi di zucca e germogli
Gemischter Salat mit Trevisana, Baby Kopfsalat, Gemüse-Rohkost, Kürbiskerne und Sprossen
- ❖ LA BRUSCHETTA AUTUNNALE 25
con prosciutto crudo di San Daniele, mousse di caprino, fichi, rucola e erba cipollina
mit San Daniele Rohschinken, frischem Ziegenkäsemousse, Feigen, Rucola und Schnittlauch
- ❖ AFFETTATO SELVATICO "AL PONTILE" 29.5
Carne secca di cavallo, salametti di cervo, lardo, formaggio d'alpeggio e focaccina fresca dalla nostra Pizzeria "al Piazza"
Pferdetrockenfleisch, Hirsch-Salametti, Lardo, Alpkäse und frischer Focaccina aus unserer Pizzeria «al Piazza»
- Zuppa del giorno con verdure di stagione 13.5
Tagessuppe mit Saisongemüse
- LO SPAGHETTINO AL DENTE (12 MIN.) 23
Acciughe del Cantabrico, olio EVO, aglio, prezzemolo, mollica croccante leggermente piccante
Spaghettini mit Sardellen, EVO-Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, leicht gewürzte Semmelbrösel
- FRITTO MISTO DI MARE 44
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara
Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ AUTUNNO & SELVAGGINA – HERBST & WILD ❖