

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.*



❖ IL TARTUFO BIANCO DEL PIEMONTE ❖

AMUSE BOUCHE



L'UOVO

Uovo al piatto  
*Spiegelei*



BATTUTA

Battuta di filetto di manzo irlandese con foccacia  
*Irishes Rinderfilet-Battuta mit frischer focaccia*



MANZO

Tagliata di filetto di manzo con spinacino fresco e tagliolini al burro  
*Rindsfilet-Tagliata mit frischem Babyspinat und hausgemachte Eier-Tagliolini in Butter  
oppure \_ oder*

SOGLIOLA

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



GELATO

Gelato al tartufo bianco con cookie al cioccolato fondente  
*Weißes Trüffeleis mit Zartbitterschokoladencookie*



4 portate | *Gänge* 89

3 portate | *Gänge* 77

Ogni portata sarà esaltata da una lamellata di tartufo bianco fresco, dosato al momento  
(1g al prezzo giornaliero)

*Jedes Gericht wird durch frisch gehobelte weiße Trüffel verfeinert, direkt am Tisch abgewogen  
(1g zum Tagespreis)*

Abbinamento vini - *Weinbegleitung "Surprise-Selection"*

84 | 69

*eat more of what makes you happy.*



# Insalate – Antipasti – Crudités

🌱 VEGAN STYLE

25.5

Carpaccio di zucca e barbabietola con “vegan feta”, olio EVO, misticanza, pinoli tostati e pomodorini gialli

*Kürbis- rote Beete-Carpaccio, “Vegan Feta”, EVO-Olivenöl, Misticanza-Salat, geröstete Pinienkerne und gelben Kirschtomaten*

TERRINA DI FOIE GRAS

30.5 | 36.5

marinata con chutney di fichi neri, cipolle rosse, mela verde e pane in cassetta "Leibundgut"

*Marinierte Entenleberterrinen mit schwarzen Feigen-Chutney, roten Zwiebeln, grüner Apfel und Zopfbrot aus der Panetteria „Leibundgut“, Losone*

CRUDO DI MARE

47

Sashimi di tonno, scampo, tartare di ricciola, gambero rosso, carpaccio di capasanta

*Thunfischsashimi, Scampi, Bernsteinmakrele-Tatar, rote Garnele, Jakobsmuschel-Carpaccio*

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”

120g 39

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

180g 51

*Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia*

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

## Zuppa

Zuppa del giorno con verdure di stagione

13.5

*Tagessuppe mit Saisongemüse*

# Paste



## LO SPAGHETTINO AL DENTE “LA MOLISANA”

(15 MIN.)

Cacio e pepe con guanciale

24

*«Cacio e Pepe» mit Guancialespeck*

Cacio e pepe con battuta di gambero rosso

32

*«Cacio e Pepe» mit rotem Garnelen-Tatar*

## RAVIOLI DEL PLIN FATTI IN CASA – HAUSGEMACHTE RAVIOLI

DI VITELLO

31 | 36

con ripieno allo stinco, 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.)

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

ACQUERELLO E OCTOPUS

31.5

Risotto con crema di zucca, polipo croccante e riduzione di lamponi

*Risotto mit Kürbiscrème, knuspriger Oktopus und Himbeerreduktion*



# 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>	
IL "CIOPPINO"	46
Zuppa di pesce con crostacei e molluschi, maionese all'aglio e crostini al burro <i>Fischsuppe mit Krustentieren und Muscheln, 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>	
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>	



# Carne

L'ANATRA CBT	43
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, salsa ai frutti rossi, cipollotto grigliato, cremoso di patate allo zafferano e crescione <i>Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart, Sauce aus roten Beeren, gegrillte Winterzwiebel, Safran-Kartoffelcreme und Brunnenkresse</i>	
ZURIGHESE "AL PONTILE"	49
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno <i>Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse</i>	
IL MANZO – ALLA ROSSINI	54   61
Filetto di manzo Irlanda con medaglione di foie gras, spinacino fresco e salsa al tartufo nero <i>Irisches Rinderfilet mit Entenlebermedaillon, frischem Babyspinat und schwarzer Trüffelsauce</i>	
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"	
presentato al tavolo, 2 servizi   <i>am Tisch präsentiert, 2 Service</i>	20 min.
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilagen</i>	p.p. 73 min. 2 pers.
IL CAPRIOLO	
Sella di capriolo "al Pontile signature", riccamente guarnita <i>Rehrücken „al Pontile Signature“ reich garniert</i>	p.p. 75 min. 2 pers.



# 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 CUORE CALDO	16.5
Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato allo yoghurt <i>Schokoladenküchlein mit rotem Beerenherz, Joghurteis</i>	
NESELRODE	16.5
Vermicelles di castagne, meringa, gelato alla vaniglia, frutti di bosco, panna montata <i>Kastanien-Vermicelles, Rahmbaiser, Vanilleeis, Waldbeeren und Schlagrahm</i>	
IL CROCCANTINO	17
Semifreddo al torroncino, crumble al caffè e ribes <i>Torroncino-Halbgefrorenes, Kaffee-Crumble und Johannisbeeren</i>	
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	16
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	

## Dolci al tavolo

SERVIZIO SERALE – AM ABEND min. 2 pers.


TIRAMISU MOKA	p.p. 21
Savoiardi, crema al mascarpone, caffè dalla moka e cacao <i>Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee aus der Mokka-Kaffeemaschine und Kakaopulver</i>	
CRÊPES SUZETTE	p.p. 27
Flambées con Amaro Nonino, scorze d'arancia e gelato alla vaniglia <i>mit Amaro Nonino flambiert, Orangenschalen und Vanilleeiscreme</i>	





12:00 - 18:00

## Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

 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>	
LA BRUSCHETTA VALTELLINESE	25
Bresaola, crema di melanzane, rucola, busciòn <i>Trockenfleisch, Auberginencreme, Rucola, «Busciòn» Frischkäse</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	120g 39
tagliata con il coltello con focaccia fatta in casa all'olio EVO	180g 51
<i>Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten EVO-Olivenöl-Focaccia</i>	
Zuppa del giorno con verdure di stagione	13.5
<i>Tagessuppe mit Saisongemüse</i>	
LO SPAGHETTINO AL DENTE "LA MOLISANA"	(15 MIN.)
Cacio e pepe con guanciale	24
<i>«Cacio e Pepe» mit Guanciale-Speck</i>	
Cacio e pepe con battuta di gambero rosso	32
<i>«Cacio e Pepe» mit rotem Garnelen-Tatar</i>	
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>	