

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*

# Menu degustazione

## Degustationsmenu



### “Amuse-bouches”

---

Terrina di fegato d’anatra marinata al Porto con fichi caramellati, mela verde e pan brioche  
*Entenleberterrinen an Portwein mariniert mit karamellisierten Feigen, grüner Apfel, Briochebrot*

### COLLECTION 242

maison Louis Roederer - reims, pinot noir, chardonnay, pinot meunier

---

Ravioli del “plin” fatti in casa con ripieno allo stinco di vitello,  
il suo jus e una leggera fonduta di toma piemontese  
*Hausgemachte Ravioli „del Plin“ mit Kalbshaxe gefüllt,  
Kalbsjus und leichter Käsefondue aus dem Piemont*

### OMAGGIO A GILLO DORFLES 2017

san salvatore 1988 - paestum, aglianico

---

Filetto di manzo con salsa ai funghi e polenta ticinese  
*Rindsfilet mit Pilzsauce und Tessiner Polenta*

### LA MIGLIORE 2015

cantina chiodi - ascona, merlot

*oppure*

Filetto di branzino con crema di patate e cannellini leggermente affumicata,  
porri stufati e nocciole tostate  
*Wolfsbarschfilet mit leicht geräucherter Kartoffel-Cannellinibohnen-Creme,  
geschmortem Lauch und gerösteten Haselnüssen*

### LA MIGLIORE 2015

cantina chiodi - ascona, merlot

---

Crème Brûlée all’Amaretto di Saronno con gelato al caffè di nostra produzione  
*Crème Brûlée an Amaretto di Saronno Likör und hausgemachtem Mocca-Eiscreme*

*oppure*

Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e torta di pane  
*Käsevariation mit frischen Früchten, Senffrüchten und Tessiner Brotkuchen*

### MUFFATO DELLA SALA

antinori - grechetto, riesling, sauvignon, semillon, traminer aromatico

---

4 portate | Gänge 119

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 82

3 portate | Gänge 105

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 69



# Insalate – Antipasti – Crudités

VERDE CON UN PO' DI ROSSO	14
Insalata in foglie con trevisana, cetrioli, pomodorini, semi di zucca e girasole <i>Blattsalat mit Trevisana-Salat, Gurken, Kirschtomaten, Kürbis- und Sonnenblumenkerne</i>	
MIMOSA	21
Insalata di formentino con pancetta croccante, uova “mimosa” e crostini <i>Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei „Mimosa“ und Croûtons</i>	
FOIE GRAS	29   35
Terrina di fegato d’anatra marinata al Porto con fichi caramellati, mela verde, pan brioche <i>Entenleberterrine an Portwein mariniert mit karamellisierten Feigen, grüner Apfel, Briochebrot</i>	
IL MANZO	39   45
Carpaccio di filetto “Ireland Nature” con rucola, formaggio d’alpe nostrano, nocciole tostate e vinaigrette alle pere <i>Carpaccio vom Rindsfilet «Ireland Nature» mit Rucola, Tessiner Alpkäse, geröstete Haselnüsse und Birnen-Vinaigrette</i>	
DUO DI MARE	32
Tartare di salmone e carpaccio di tonno con salsa ponzu, spuma al rafano e mango fresco <i>Lachstatar und Thunfisch-Carpaccio mit Ponzu-Sauce, Meerrettichschaum und frischem Mango</i>	
I condimenti sono tutti fatti in casa <i>Die Dressings sind alle hausgemacht</i>	

## Zuppa

ZUPPA DEL GIORNO	13
<i>Tagessuppe</i>	

# Paste



LO SPAGHETTO CLASSICO PICCANTE 19  
All'aglio, olio EVO, peperoncino e mollica croccante  
*Spaghetti an Knoblauch, EVO-Olivenöl, Chilischoten und knusprigen Bröseln*

Con code di gambero spadellate / *mit sautierten Garnelenschwänzen* 31

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*

I RAVIOLI DEL PLIN 29 | 33  
fatti in casa con ripieno allo stinco di vitello, il suo jus e una leggera fonduta  
di toma piemontese  
*Hausgemachte Ravioli „del Plin“ mit Kalbshaxe gefüllt, Kalbsjus und leichter Toma-  
Käsefondue aus dem Piemont*

# Riso Acquerello

GUSTOSO E FRUTTATO 25 | 29  
Risotto mantecato con Castelmagno DOP, fichi e noci caramellate  
*Risotto «mantecato» mit Castelmagno Käse DOP, Feigen und karamellisierten Baumüssen*



# Pesce

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>	
IL BRANZINO	47
Filetto di branzino con crema di patate e cannellini leggermente affumicata, porri stufati e nocciole tostate <i>Wolfsbarschfilet mit leicht geräucherter Kartoffel-Cannellinibohnen-Creme, geschmorter Lauch und gerösteten Haselnüssen</i>	
FILETTO DEL GIORNO	Prezzo del giorno
dal lago o dal mare, secondo l'offerta dei pescatori <i>Fischfilets aus dem See oder dem Meer, je nach Fischersangebot</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Prezzo del giorno
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	



# Carne

ALLA MILANESE Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano <i>Kalbs-Ossobuco mit Gemüse-Gremolata und Safranrisotto</i>	44
ZURIGHESE Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno <i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse</i>	46
IL MANZO – SURF & TURF Filetto con mezza coda di astice al burro del Gottardo aromatizzato all'aglio, scalogno e prezzemolo, servito con patate speziate e spinacino fresco <i>Rindsfilet mit halbem Hummerschwanz in Knoblauch-Schalotten-Petersilie-Gotthardbutter aromatisiert, serviert mit Gewürzkartoffeln und frischem Babyspinat</i>	52   57
CHÂTEAUBRIAND “AL PONTILE” Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilage</i>	p.p. 69 min. 2 pers.
PROPOSTA DEL GIORNO Secondo l'offerta del macellaio <i>Nach Metzgerangebot</i>	Prezzo del giorno zum Tagespreis



## Dolci fatti in casa e sorbetti

### FORMAGGIO

19 | 25

Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e torta di pane  
*Käsevariation mit frischen Früchten, Senfrüchten und Tessiner Brotkuchen*

### IL TIRAMISÙ

14

Crema al mascarpone con savoiardi profumati al caffè espresso, cacao  
*Mascarponecreme mit Löffelbiskuit an espressokaffee, Kakaopulver*

### PANNA COTTA

15

con frutti di bosco freschi e il loro coulis  
*mit frischen Waldbeeren und deren coulis*

### CRÈME BRÛLÉE

16

all'Amaretto di Saronno con gelato al caffè di nostra produzione  
*an Amaretto di Saronno Likör und hausgemachtem Mocca-Eiscreme*

Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist  
*Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist*

15

## Dolci al tavolo

SERVIZIO SERALE – AM ABEND min. 2 pers.

### CRÊPES SUZETTE

p.p. 24

Flambées con Amaro Nonino, scorze d'arancia e gelato alla vaniglia  
*mit Amaro Nonino flambiert, Orangenschalen und Vanilleeiscreme*

# 14:00 - 17:30 Nachmittagskarte



<p>🍷 VERDE CON UN PO' DI ROSSO</p> <p>Insalata in foglie con trevisana, cetrioli, pomodorini, semi di zucca e girasole <i>Blattsalat mit Trevisana-Salat, Gurken, Kirschtomaten und Kürbis- und Sonnenblumenkerne</i></p>	14
<p>MIMOSA</p> <p>Insalata di formentino con pancetta croccante, uova "mimosa" e crostini <i>Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei „Mimosa“ und Croûtons</i></p>	21
<p>LO SPAGHETTO CLASSICO PICCANTE</p> <p>All'aglio, olio EVO, peperoncino e mollica croccante <i>Spaghetti an Knoblauch, EVO-Olivenöl, Chilischoten und knusprigen Brotkrümeln</i></p>	19
<p>BRUSCHETTA D'AUTUNNO</p> <p>con formaggio raclette, porcini trifolati e speck <i>Bruschetta mit Raclettekäse, sautierten Steinpilzen und Speck</i></p>	21
<p>PIATTO TICINESE</p> <p>Salumeria e formaggi serviti con sottaceti fatti in casa <i>Aufschnitt- und Käseteller mit hausgemachten Mixed Pickles</i></p>	27
<p>PANINO "PIZZA"</p> <p>farcito con roast-beef, salsa tartara, rucola, pomodori <i>mit Roast-Beef, Sauce Tartare, Rucola und Tomaten</i></p>	29





grazie e arrivederci  
danke und auf wiedersehen  
merci et au revoir  
thank you and good bye

*eat more of what makes you happy.*