

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

benvenuti, willkommen
bienvenus, welcome

Marisa e Sergio Cotti, Proprietari
Fabio Badinotti, Direttore
Kenny Oberholz, Chef di cucina
e tutto il team sono lieti di accogliervi

Lo Chef consiglia

Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti <i>Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert</i>	25
Terrina di fegato d'anatra guarnita con aspic al Porto e mele caramellate <i>Entenleberterrinen mit Portweingelée und karamellisierten Äpfeln</i>	29 23
Insalata di gamberoni tiepidi al curry e mousse di mango <i>Salat mit lauwarmen Riesencrevetten an Curry, Mangomousse</i>	35 29
* * *	
Ravioloni di pesce con salsa alla polpa di granchio <i>Ravioloni gefüllt mit Fisch an einer feinen Krebsfleischsauce</i>	29 23
Tagliolini all'astice con pomodorini e basilico <i>Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	34 28
* * *	
Gamberoni alla "Provençale" <i>Riesencrevetten "Provençale"</i>	44
Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero <i>Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel</i>	45
Filetto di rombo con salsa al Noilly Prat <i>Steinbuttfilet an Noilly Prat Sauce</i>	46
* * *	
Petto d'anatra con salsa all'arancia <i>Entenbrust im Ofen gebraten an Orangensauce</i>	37
Racks d'agnello con salsa al timo, gratin di patate e fagiolini verdi <i>Gebratene Lammracks an Thymiansauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen</i>	43
Filetto di manzo con salsa al tartufo, patate al rosmarino <i>Rindsfilet an Trüffelsauce, Rosmarinkartoffeln</i>	46

Le insalate

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	9
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	12
Insalata di formentino "Mimosa" con pancetta croccante <i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit knusprigem Speck</i>	13 18

Gli antipasti

Prosciutto crudo di Parma guarnito <i>Parma Rohschinken garniert</i>	25
Salmone affumicato di Scozia con spuma al rafano <i>Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	27
	antipasto Vorspeise 21

Le zuppe

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	9
Vellutata di pomodoro servita nel suo frutto <i>Tomatencremesuppe in der eigenen Schale serviert</i>	12

I primi piatti

Paste

Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchine e melanzane <i>Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen</i>	23
Tagliatelle al salmone <i>Nudeln mit Lachs</i>	26
Ravioli di ricotta e spinaci, burro fuso e salvia <i>Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Butter und Salbei</i>	24

Risotti

Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	25
Risotto allo Champagne con gamberoni <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	29

I pesci

Filetto di trota salmonata alla mugnaia o alle mandorle <i>Lachsforellenfilet "Müllerin" oder mit Mandeln</i>	29
Filetti di pesce persico al burro fuso <i>Gebatene Eglifilets in geschmolzener Butter</i>	34
Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara <i>Frittierte Eglifilets mit Tartar Sauce</i>	37

Le carni

Galletto spadellato al rosmarino, patate arrosto e verdure <i>Knusperig gebackenes Stubenkücken an Rosmarin, Bratkartoffeln und Gemüse</i>	36
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti <i>Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i>	35
Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano <i>Kalbspiccata Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	35
"Stroganoff" filetto di manzo, con riso e verdure di stagione <i>"Stroganoff" Rindsfilet mit Reis und Saisongemüse</i>	38
Châteaubriand "al Pontile" <i>Châteaubriand "al Pontile"</i>	64 p.P.

I dolci

Panna cotta guarnita con frutta fresca 12
Panna cotta mit frischen Früchten garniert

Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè 14
Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce

Prugne caramellate marinate all'anice, servite con gelato alla vaniglia 14
In Anis marinierte Zwetschgen, karamellisiert und mit Vanilleeis serviert

Crème brûlée profumata all'amaretto e macedonia di frutta fresca 15
Gebrannte Creme mit Amaretto parfümiert dazu ein kleiner Obstsalat

Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist 12
Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist

* * *

Piatto di formaggi misti 20
Gemischter Käseteller 1/2 porz. 14

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

Fabio e il team di cucina condotto da Kenny vi raccomandano il **“Salon Bleu”** per le vostre ricorrenze e sono a vostra disposizione per la composizione di menu personalizzati

*Fabio und das Küchenteam geführt von Kenny empfehlen Ihnen unseren **“Salon Bleu”** für Familienfeier und Geschäftsessen
Verlangen Sie unsere Menüvorschläge für jeden Anlass*

**Sorprendete i vostri amici regalando un BUONO
per gustare le delizie del “Pontile”**

***Überraschen Sie Ihre Freunde und schenken Sie einen
GUTSCHEIN für ein feines Essen im „Pontile“***

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari
*Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien
oder an Unverträglichkeiten leiden*

Carne e pesce di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna
all'interno del ristorante.

*Fleisch und Fisch aus schweizer Herkunft, sofern nicht anders auf der Tafel
im Restaurant vermerkt.*