

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

benvenuti, willkommen

bienvenus, welcome

LA LIGURIA

Menu Degustazione

Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti
Marinierter Thunfisch- und Schwertfisch-Carpaccio mit Sprossensalat

* *

Trofie al pesto con basilico di Prà
Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà

* *

Scigno di orata su vellutata di gamberi
Gefülltes Doradenfilet auf Riesencrevetten-Velouté

* *

Semifreddo agli amaretti con crema al caramello
Amaretto-Halbgefrorenes mit Karamelcrème

* *

*

84

3 portate | Gänge 78

LA LIGURIA

Gli antipasti

Insalata tiepida di mare alla savonese con seppie, moscardini olive taggiasche e capricciosa <i>Lauwarmer Meeresfrüchte-Salat nach Savona Art, mit Tintenfischen, „Moscardini“, Taggisca-Oliven und „Capricciosa“</i>	23
Cozze spezzine alla marinara <i>Miesmuscheln nach Matrosenart</i>	26
Variazione di capesante gratinate <i>Variation von gratinierten Jakobsmuscheln</i>	27
Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti <i>Marinierter Thunfisch- und Schwertfisch-Carpaccio mit Sprossensalat</i>	28

I primi piatti

Trofie al pesto genovese con basilico di Prà <i>Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà</i>	22
Zuppa di pesce all'imperiese <i>Fischsuppe nach Imperia-Art</i>	25
Maltagliati ai carciofi di Albenga e seppioline <i>Nudeln mit Artischocken und kleinen Tintenfischen</i>	26
Risotto ai frutti di mare <i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>	29

I pesci

Scrigno di orata su vellutata di gamberi <i>Gefülltes Doradenfilet auf Velouté von Riesencrevetten</i>	37
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>	39
Filetto di branzino in mantello di pangrattato con ratatouille di verdure <i>Seebarschfilets in einer Brotkruste mit Gemüseratatouille</i>	40
Filetto di rombo alle olive taggiasche <i>Steinbuttfilet mit Taggia-Oliven</i>	46

Le carni

Coniglio in umido al Rossese di Dolceacqua <i>Kaninchen an Rossese di Dolceacqua-Rotweinsauce</i>	34
Petto di faraona con carciofi e patate al rosmarino <i>Perlhuhnbrust mit Artischocken und Rosmarinkartoffeln</i>	37
Entrecôte di manzo in crosta di erbe selvatiche <i>Rindsentrecôte in Wildkräuterkruste</i>	39

Dolci

Tortino al cioccolato con salsa al passito delle Cinque Terre <i>Schokoladentörtchen mit Passito aus „Cinque Terre“</i>	12
Semifreddo agli amaretti con crema al caramello <i>Amaretto-Halbgefrorenes mit Karamelcrème</i>	13

Lo Chef consiglia

Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti <i>Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert</i>		26
Terrina di fegato d'anatra guarnita con aspic al Porto e mele caramellate <i>Entenleberterrine mit Portweingelée und karamellisierten Äpfeln</i>	antipasto Vorspeise	29 23
Insalata di gamberoni tiepidi al curry e mousse di mango <i>Salat mit lauwarmen Riesencrevetten an Curry, Mangomousse</i>	antipasto Vorspeise	35 29
* * *		
Ravioli di pesce con salsa alla polpa di granchio <i>Ravioli gefüllt mit Fisch an einer feinen Krebsfleischsauce</i>	antipasto Vorspeise	29 23
Tagliolini all'astice con pomodorini e basilico <i>Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	antipasto Vorspeise	34 28
* * *		
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>		39
Filetto di branzino in mantello di pangrattato con ratatouille di verdure <i>Wolfbarschfilet im Brotmantel mit Gemüseratatouille</i>		40
Gamberoni giganti alla "Provençale" <i>Riesencrevetten "Provençale"</i>		42
Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero <i>Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel</i>		45
* * *		
Petto d'anatra con salsa allo zenzero <i>Entenbrust im Ofen gebraten an Ingwersauce</i>		37
Racks d'agnello con salsa al timo, gratin di patate e fagiolini <i>Gebratene Lammracks an Thymiansauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen</i>		43
Filetto di manzo con salsa al tartufo nero <i>Gebratenes Rindsfilet auf Trüffelsauce</i>	ladies cut gentlemen's cut	39 48

Antipasti

Prosciutto crudo di Parma guarnito <i>Parma Rohschinken garniert</i>	20 26
Salmone affumicato con spuma al rafano <i>Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	21 27

Insalate

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	9
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	12
Insalata di formentino "Mimosa" con pancetta croccante e uovo <i>Nüsslisalat "Mimosa" mit knusprigem Speck und Ei</i>	13 19

Zuppe

Zuppa del giorno / <i>Tagessuppe</i>	9
Vellutata di pomodoro nel suo frutto <i>Tomatencremesuppe in der eigenen Schale</i>	12
Minestrone / <i>Gemüsesuppe nach Tessiner Art</i>	14

Paste

Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchini e melanzane <i>Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen</i>	23
Ravioli fiorentini al burro e salvia <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Butter und Salbei</i>	24
Tagliatelle al salmone <i>Nudeln mit Lachs</i>	19 25

Risotti

Risotto mantecato con ragù di funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzragoût</i>	21 27
Risotto allo Champagne con gamberoni <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	23 29

Pesci

Filetti di pesce persico al burro fuso <i>Gebratene Eglifilets in geschmolzener Butter</i>	34
Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara <i>Frittierte Eglifilets mit Tartar Sauce</i>	37

Carni

Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusprig gebackenes Stubenküken an Rosmarin</i>	36
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti <i>Zürcher-Kalbsgeschnetzelttes mit Rösti</i>	37
Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano <i>Kalbspiccata Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	37
"Stroganoff" filetto di manzo, con riso e verdure di stagione <i>"Stroganoff" Rindsfilet mit Reis und Saisongemüse</i>	39
Châteaubriand "al Pontile" <i>Châteaubriand "al Pontile"</i>	64 p.P. min. 2 Pers.

Dolci

Piatto di formaggi misti 20
Gemischter Käseteller 1/2 porz. 16

* * *

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

Gelato di castagne con fichi aromatizzati al nocino 13
Kastanieneis mit Nusslikör parfümierten Feigen

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

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

Coupe Nesselrode con gelato alla vaniglia, vermicelles e meringa 14
Coupe Nesselrode mit Vanilleeis, Vermicelles und Meringue

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

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

Il nostro Team è a vostra disposizione
per la composizione di menu personalizzati

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.*