

# 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 25  
*Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert*

Terrina di fegato d'anatra guarnita con aspic al Porto e mele caramellate 29  
*Entenleberterrinen mit Portweingelée und karamellisierten Äpfeln* antipasto | Vorspeise 23

Insalata di gamberoni tiepidi al curry e mousse di mango 35  
*Salat mit lauwarmen Riesencrevetten an Curry, Mangomousse* antipasto | Vorspeise 29

\* \* \*

Ravioloni di pesce con salsa alla polpa di granchio 29  
*Ravioloni gefüllt mit Fisch an einer feinen Krebsfleischsauce* antipasto | Vorspeise 23

Tagliolini all'astice con pomodorini e basilico 34  
*Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum* antipasto | Vorspeise 28

\* \* \*

Fritto misto di mare 39  
*Frittierte Fische vom Meer*

Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero 45  
*Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel*

Filetto di sogliola con salsa al Noilly Prat 46  
*Seezungenfilets an Noilly Prat Sauce*

\* \* \*

Petto d'anatra con salsa all'arancia 37  
*Entenbrust im Ofen gebraten an Orangensauce*

Racks d'agnello con salsa al timo, gratin di patate e fagiolini 43  
*Gebratene Lammracks an Thymiansauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen*

Filetto di manzo con salsa al tartufo nero 46  
*Rindsfilet an Trüffelsauce*

# Asparagi – Spargel

Crema di asparagi freschi <i>Frische Spargelcrèmesuppe</i>	13
Risotto alla Parmigiana con asparagi verdi <i>Risotto mit grünen Spargeln</i>	19   23
Asparagi verdi gratinati alla Parmigiana con patatine novelle <i>Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert und neuen Kartoffeln</i>	23
Sfogliatine con ragù di asparagi <i>Spargelragout in einer Blätterteighaube</i>	24
Asparagi verdi alla Milanese con patatine novelle <i>Grüner Spargel mit Spiegelei nach "Mailänder-Art" und neuen Kartoffel</i>	25
Asparagi verdi con patatine novelle e salsa olandese <i>Grüner Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	27
Asparagi verdi al burro con prosciutto crudo di Parma e patatine novelle <i>Grüner Spargel mit Parma Rohschinken und neuen Kartoffeln</i>	32
Asparagi verdi spadellati con paillard di vitello e patate novelle <i>Grüner Spargel in Butter gebraten mit Kalbspaillard und neuen Kartoffeln</i>	46
Capretto al forno, patatine novelle al rosmarino e verdure <i>Gitzi im Ofen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	39

# 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

# 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>	21   27

# Zuppe

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

# Paste

Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchini e melanzane 23  
*Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen*

Tagliatelle al salmone 19 | 25  
*Nudeln mit Lachs*

# Risotti

Risotto con ragù ai funghi porcini 19 | 25  
*Risotto mit Steinpilzragout*

Risotto allo Champagne con gamberoni 23 | 29  
*Champagnerrisotto mit Riesencrevetten*

# 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>Gebratene Eglifilets in geschmolzener Butter</i>	34
Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara <i>Frittierte Eglifilets mit Tartar Sauce</i>	37
Gamberoni spadellati con asparagi <i>Gebratene Riesencrevetten mit Spargeln</i>	46

# Carni

Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusprig gebackenes Stubenküken an Rosmarin</i>	36
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti <i>Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i>	37
Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano <i>Kalbpiccata 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.

# Dolci

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

\* \* \*

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*

# 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.*