

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
* * *	
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>	39
Filetto di branzino con salsa Mediterranea <i>Wolfbarschfilet an Mediterraner Sauce</i>	40
Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero <i>Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel</i>	45
Filetto di sogliola con salsa al Noilly Prat <i>Seezungenfilets an Noilly Prat Sauce</i>	46
* * *	
Petto d'anatra con salsa al lampone <i>Entenbrust im Ofen gebraten an Himbeersauce</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>Rindsfilet an Trüffelsauce</i>	46

Asparagi e Capretto

Spargel & Gitzi

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>Spargelragoût 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 bianchi / weisse Spargel	supplemento /Zuschlag 8
Capretto al forno, patatine novelle al rosmarino e verdure <i>Gitzi im Ofen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	39

Menu Degustazione

Degustationsmenu



Carpaccio di manzo con scaglie di Parmigiano
Rindscarpaccio mit Parmesansplittern

Tagliolini ai gamberoni con pesto all'aglio orsino
Hausgemachte feine Bandnudeln mit Riesengarnelen an Bärlauch-Pesto

Costoletta di vitello con salsa alle spugnole
Patate al rosmarino e bouquet di verdure
*Kalbskotelett an Morchelsauce
Rosmarinkartoffel und Gemüse*

Tiramisù con coulis di fragole
Tiramisù mit Erdbeeren coulis



Antipasti

Carpaccio di manzo con Parmigiano, rucola e olio d'oliva <i>Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl</i>	25
Prosciutto crudo di Parma guarnito <i>Parma Rohschinken garniert</i>	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 <i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit knusprigem Speck</i>	13 18

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

Ravioli fiorentini al burro e salvia 24
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Butter und Salbei

Tagliatelle al salmone 19 | 25
Nudeln mit Lachs

Risotti

Risotto con ragù ai funghi porcini 21 | 27
Risotto mit Steinpilzragout

Risotto allo Champagne con gamberoni 23 | 29
Champagnerrisotto mit Riesencrevetten

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
Gamberoni spadellati alla provenzale <i>Gebratene Riesencrevetten "Provençale"</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>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
Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di grana <i>Geschnittenes Rindsentrecôte auf Rucola mit Granasplittern</i>	39
Châteaubriand "al Pontile" <i>Châteaubriand "al Pontile"</i>	64 p.P.

Dolci

Piatto di formaggi misti		20
<i>Gemischter Käseteller</i>	1/2 porz.	14
* * *		
Panna cotta guarnita con frutta fresca		12
<i>Panna cotta mit frischen Früchten garniert</i>		
Tiramisù con coulis di fragole		13
<i>Tiramisù mit Erdbeeren coulis</i>		
Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè		14
<i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce</i>		
Crème brûlée profumata all'amaretto e macedonia di frutta fresca		15
<i>Gebrannte Creme mit Amaretto parfümiert dazu ein kleiner Obstsalat</i>		
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist		12
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>		

Fragole - Erdbeeren

Fragole caramellate all'aceto balsamico con gelato alla vaniglia		14
<i>Karamellisierte Erdbeeren an Balsamico mit Vanilleeis</i>		
Fragole fresche		10
<i>Frische Erdbeeren</i>		
con panna <i>mit Rahm</i>		12

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.*