

# al Pontile

LA BUONA CUCINA  
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

BENVENUTI  
WILLKOMMEN  
BIENVENUS  
WELCOME

Ospitiamo con piacere il team del nostro Ristorante  
Wir begrüßen das Team aus unserem Restaurant

## «Motta Hütte» - Lenzerheide



CUCINA CALDA / WARMER KÜCHE

LU-Mo. / GI/Do.      11:30-14:30    18:30 – 21:45  
VE-Fr. / DO/So.      11:30-14:30    18:30 – 22:00

# Menu Degustazione

Carpaccio di manzo con mousse di Parmigiano e verdure marinate  
*Rindscarpaccio mit Parmesanmousse und mariniertem Gemüse*

WHISPERING ANGEL 2018  
Grenache, Cinsault, Syrah

\*\*\*

Risotto al pomodoro con burrata e basilico  
*Tomatenrisotto mit Burrata und Basilikum*

CECU D'LA BIUNDA 2019  
Arneis

\*\*\*

Duo di branzino e gamberoni con salsa allo Champagne  
Spinaci saltati e patate al vapore  
*Duo vom Wolfsbarsch und Garnele an Champagnersauce  
Sautiertem Spinat und Salzkartoffeln*

VENICA & VENICA 2018  
Chardonnay

*oppure / oder*

Steak di vitello con crosta di erbe aromatiche, salsa al Porto  
Bouquet di verdure e patate al rosmarino  
*Kalbssteak unter der Kräuterkruste, Portosauce  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

BRUNELLO MASTROJANNI 2014  
Sangiovese brunello

\*\*\*

Semifreddo "Motta Hütte" al cioccolato bianco  
con salsa al caramello salato  
*"Motta Hütte" Halbgefrorenes  
von der weißen Schokolade mit gesalzener Karamelsauce*


KABIR Moscato di Pantelleria



4 portate | Gänge 84  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 46

3 portate | Gänge 78  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 40

# Estate

|   |                          |
|---|--------------------------|
| ✿ Insalata verde<br><i>Grüner Salat</i> (3,7,10,12)   | 9                        |
| ✿ Insalata mista<br><i>Gemischter Salat</i> (3,7,10,12)   | 12                       |
| ✿ Insalata di pomodori con burrata, basilico e Balsamico<br><i>Tomatensalat mit Burrata, Basilikum und Balsamico</i> (14)   | 24                       |
| Insalata estiva con variazione di pesce e vinaigrette al limone<br><i>Sommersalat mit Fischvariation an Zitronenvinaigrette</i> (1,2,5,11,12)   | 27                       |
| ✿ Insalata "al Pontile" con crêtons, scaglie e salsa al Parmigiano (1,2,3,5,8,10,12,13)<br>con petto di pollo   <i>mit Pouletbruststreifen</i>  | 26                       |
| con gamberoni   <i>mit Riesencrevetten</i>  | 35                       |
| Carpaccio di manzo con mousse di Parmigiano e verdure marinate <br><i>Rindscarpaccio mit Parmesanmousse und mariniertem Gemüse</i> (1,7) | 28                       |
| Vitello tonnato<br><i>Kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce</i> (2,5,10,11,12,14)  | 21   27                  |
| Tartare di manzo al chili o tradizionale<br><i>Rindstatar an Chili oder klassisch</i> (3,5,8,10,12)   | 29   35                  |
| ✿ Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti<br><i>Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert</i> (10)  | 26                       |
| Terrina di fegato d'anatra guarnita con aspic al Porto e lampone<br><i>Entenleberterrinen mit Portweingelée und Himbeeren</i> (12)  | 29                       |
|   | antipasto   Vorspeise 23 |
| Duo di salmone affumicato e tartare<br>con bouquet d'insalata e salsa alla senape e aneto<br><i>Duo vom Räucherlachs und Tartar mit Senf-Dillsauce</i> (4,10)   | 29                       |
|   | antipasto   Vorspeise 23 |

✿ serviti /serviert dalle/von 11:30 alle/bis 22:00 Uhr


# Zuppe

|   |    |
|---|----|
| Zuppa del giorno / <i>Tagessuppe</i>                                    | 9  |
| Minestrone «Ticino» / <i>Gemüsesuppe nach Tessiner Art</i><br>(5,12,13) | 14 |

# Paste

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| ⚙ Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchini e melanzane<br><i>Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen</i><br>(1,5,12) | 23                              |
| ⚙ Ravioli fiorentini al burro nocciola e salvia<br><i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Nussbutter und Salbei</i><br>(1,3,5,7)   | 24                              |
| Spaghetti all'astice con pomodorini e basilico<br><i>Spaghetti an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i> (1,2,3,5,7,12)                   | 34                              |
|   | antipasto   <i>Vorspeise</i> 28 |

# Risotti

|   |  |
|---|--|
| Risotto al pomodoro con burrata e basilico<br><i>Tomatenrisotto mit Burrata und Basilikum</i> (7)                           |  26 |
| ⚙ Risotto mantecato con ragù di funghi porcini e prezzemolo<br><i>Risotto mit Steinpilzragout und Petersilie</i> (3,5,7,12) | 21   27  |
| Risotto allo Champagne con gamberoni<br><i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i> (2,3,5,7,12)                           | 23   29  |

⚙ serviti /serviert dalle/von 11:30 alle/bis 22:00 Uhr

# Pesci

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Filetti di pesce persico al burro con patate al vapore e verdure di stagione<br><i>Gebratene Eglifilets in geschmolzener Butter mit Salzkartoffeln und Saisongemüse</i> (4,5,7)       | 34                                  |
| Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara e insalatina<br><i>Frittierte Eglifilets mit Tartar Sauce mit Salatbouquet</i> (4,5,7)  | 37                                  |
| Fritto misto di mare con insalatina<br><i>Frittierte Fische vom Meer mit Salatbouquet</i> (1,2,4,5,7)   | 39                                  |
| Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore e verdure di stagione<br><i>Wolfbarschfilet an Mediterraner Sauce mit Salzkartoffeln und Saisongemüse</i> (1,4,5,12)       | 40                                  |
| Duo di branzino e gamberoni, salsa allo Champagne, patate al vapore e spinaci saltati<br><i>Duo von Wolfsbarsch und Garnele an Champagnersauce, Salzkartoffeln und Spinat</i> (2,4,7) | 46                                  |
| Pesce fresco del giorno secondo l'offerta del mercato<br><i>Ganze Fische für 2 Personen nach Marktangebot</i>   | prezzo del giorno<br>zum Tagespreis |

# Carni

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Galletto spadellato alla Mediterranea con gratin di patate<br><i>Knusprig gebratenes Stubenküken Mediterraner Art mit Kartoffelgratin</i> (3,5,7)               | 36                                  |
| Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti<br><i>Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i> (5,7,12)   | 37                                  |
| ✱ Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano<br><i>Kalbspiccata Mailänder Art mit Safranrisotto</i> (1,3,5,7,12)                               | 37                                  |
| Steak di vitello in crosta di erbe con patate al rosmarino e verdure<br><i>Kalbssteak unter der Kräuterkruste, Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i> (1,3,7)        | 54                                  |
| "Stroganoff" filetto di manzo, con patate al rosmarino e verdure di stagione<br><i>"Stroganoff" Rindsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse</i> (5,7,12) | 39                                  |
| Filetto di manzo con salsa alle erbe aromatiche e gratin di patate<br><i>Gebratenes Rindsfilet an Kräutersauce mit Kartoffelgratin</i> (3,5,7,12,13)            | ladies cut 39<br>gentlemen's cut 48 |
| Châteaubriand "al Pontile" con verdura grigliata e contorno a scelta<br><i>Châteaubriand "al Pontile" mit Grillgemüse und Beilage nach Wahl</i> (2,5,7,8,10,12) | 64 p.P.                             |

# Dolci


Piatto di formaggi misti dal carrello "Guffanti" 24  
*Gemischter Käseteller vom Käsewagen "Guffanti"* 1/2 porz. 18  
(3,7,8,10)

\* \* \*

Panna cotta guarnita con frutta fresca 12  
*Panna cotta mit frischen Früchten garniert*  
(4,7,12)

Tiramisù fatto in casa 13  
*Hausgemachtes Tiramisù*  
(3,5,7,8,10,12,13)

Semifreddo al lampone con frutta fresca 15  
*Himbeerparfait mit frischen Früchten*  
(3,7,10)

Semifreddo «Motta Hütte»  
al cioccolato bianco con salsa al caramello salato  15  
*«Motta Hütte» Halbgefrorenes von der weißen Schokolade mit gesalzener Karamelsauce*  
(7)

\* \* \*

Fragole fresche 10  
*Frische Erdbeeren*  
con panna | *mit Rahm* 12

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

# MÖVENPICK

## Gelati e Sorbetti

|   |      |
|---|------|
| Frappé  | 8    |
| Coffee time (1 pallina di gelato e 1 espresso)  | 8    |
| Banana split<br>(gelato cioccolato, vaniglia, banana, salsa al cioccolato, panna, mandorle) | 12   |
| Ice coffee (gelato espresso, salsa di caffè, panna, biscotto)                               | 12   |
| Caramelita (gelato caramelita, salsa al caramello, panna, biscotto)                         | 12   |
| Maple Walnut (gelato maple walnut e vaniglia, noci, panna, biscotto)                        | 12   |
| Danemark (gelato vaniglia, salsa di cioccolato, panna)                                      | 12   |
| Black & White (gelato stracciatella, espresso, amaretto, salsa cioccolato, biscotto)        | 12   |
| Romanoff (gelato vaniglia e fragola, fragole, salsa di fragole, panna)                      | 12   |
| Pontile (gelato vaniglia, frutti di bosco, salsa frutti di bosco, biscotto)                 | 12   |
| Deliziosa (sorbetto cassis con grappa ticinese)   | 12   |
| Williams (sorbetto alla pera, Williamine)   | 12   |
| Red fire (sorbetto al lampone e fragola e Himbeergeist)                                     | 12   |
| Colonel (sorbetto al limone e lime, vodka)  | 12   |
| Palette de sorbets (3 palline di sorbetto a scelta, salsa e frutta di stagione)             | 12   |
| Torta della nonna   | 6.50 |
| Supplemento panna   | 2    |

Non serviamo alcol ai minori di 18 anni  
Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahre

# 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“***

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1 Cereali/Glutine – Getreide/Gluten | 8 Frutta a guscio/noci – Hartschalenobst/Nüsse          |
| 2 Crostacei - Krebstiere            | 9 Sedano - Sellerie                                     |
| 3 Uova - Eier                       | 10 Senape - Senf  |
| 4 Pesce - Fisch                     | 11 Sesamo - Sesamsamen                                  |
| 5 Arachidi - Erdnüsse               | 12 Anidride solforosa/solfiti – Schwefeldioxid, Sulfite |
| 6 Soia – Sojabohnen                 | 13 Lupini – Lupinen                                     |
| 7 Latte/Lattosio – Milch/Lattose    | 14 Molluschi - Weichtiere                               |

Segnali al cameriere se soffre di intolleranze o allergie alimentari

*Melden Sie sich bei einem Kellner, 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.*