

Benvenuti
Willkommen
Bienvenus
Welcome



al Pontile
RISTORANTE

SIMONE MASONI – LUCA PRESI
"SEELANDSCHAFT"

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

Prezzi in CHF IVA e servizio inclusi

La Chef consiglia

Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti <i>Avocado mit Flusskrebsen und Krevetten garniert</i>		25
Terrina di fegato d'anatra guarnita con aspic al Porto <i>Entenleberterrine mit Portweingelée</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 25
* * *		
Ravioloni di pesce con salsa alla polpa di granchio <i>Ravioloni gefüllt mit Fisch an einer feinen Krebsfleischsauce</i>	antipasto/Vorspeise	29 23
Tagliolini spadellati all'astice con pomodorini e basilico <i>Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	antipasto/Vorspeise	32 25
* * *		
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>		39
Filetto di branzino spadellato con salsa Mediterranea <i>Gebratenes Seebarschfilet an mediterraner Sauce</i>		40
Gamberoni giganti alla „Provençale“ <i>Risencrevetten „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 verdi <i>Gebratene Lammracks an Thymiansauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen</i>		43
Filetto di manzo su letto di rucola con salsa all'aceto balsamico <i>Gebratenes Rindsfilet auf Rucolabett mit Balsamicessigsauce</i>		46

Menu Degustazione Degustationsmenu



Piccolo tartare di manzo con uova di quaglia
Kleines Rindstatar mit Wachteleie

Tagliolini di astice spadellati
Tagliolini an Hummer

Medaglioni di filetto di manzo con salsa al tartufo
Rindsfiletmedaillon an Trüffelsauce

Semifreddo al torrone con salsa alla gianduia
Torrone-Halbgefrorenes an Nougatsauce



79

Senza antipasto | ohne Vorspeise 71

Antipasti - Kalte Vorspeisen

Prosciutto di Parma guarnito <i>Parmaschinken garniert</i>	antipasto Vorspeise	25 19
Salmone affumicato di Scozia con spuma al rafano <i>Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	antipasto Vorspeise	25 19

Insalate - Salate

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 - Suppen

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>		8
Crema ai funghi con crostini <i>Frische Steinpilzcremesuppe mit croûtons</i>		12
Vellutata di pomodoro servita nel suo frutto <i>Tomatencremesuppe in der eigenen Schale serviert</i>		12

Tartufo – Trüffeln

Secondo l'offerta del mercato / je nach Marktangebot

Tagliolini al tartufo <i>Tagliolini mit Trüffeln</i>	30
Risotto mantecato al Parmigiano con tartufo <i>Risotto mit Trüffeln</i>	32
Tartufo / <i>Trüffel</i>	1 gr. al prezzo del giorno zum Tagespreis

Paste – Teigwaren

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

Risotti

Risotto mantecato con ragù di funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	25
	antipasto <i>Vorspeise</i> 19
Risotto allo Champagne con gamberoni giganti <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	29
	antipasto <i>Vorspeise</i> 23

Pesci - Fisch

Filetto di trota salmonata alla mugnaia e alle mandorle <i>Lachsforellenfilet "Müllerin" 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

Carni - Fleisch

Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusprig gebackenes Stubenkücken an Rosmarin</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
Filetto di manzo "Stroganoff" con riso e verdure di stagione <i>Rindsfilet "Stroganoff" mit Reis und Saisongemüse</i>	38
Châteaubriand „al Pontile“ riccamente guarnito <i>Chateaubriand "al Pontile" reich garniert</i>	64 p.P. min. 2 Pers.

Tutti i piatti sono accompagnati da verdure di stagione e contorno.
Alle unsere Gerichte servieren wir mit Saisongemüse und Tagesbeilage.

Desserts

Panna cotta guarnita con frutta fresca <i>Panna cotta mit frischen Früchten garniert</i>	12
Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè <i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce</i>	14
Prugne caramellate marinate all'anice, servite con gelato alla vaniglia <i>In Anis marinierte Zwetschgen, karamellisiert und mit Vanilleeis serviert</i>	14
Gelato di castagne con fichi aromatizzati al nocino <i>Kastanieneis mit Nusslikör parfümierten Feigen</i>	13
Coupe Nesselrode con gelato alla vaniglia, vermicelles e meringa <i>Coupe Nesselrode mit Vanilleeis, Vermicelles und Meringue</i>	14
Crème brûlée profumata all'amaretto e macedonia di frutta fresca <i>Gebrannte Creme mit Amaretto parfümiert dazu ein kleiner Obstsalat</i>	15
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist <i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	12

* * *

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



al Pontile

RISTORANTE

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.*