

al Pontile

RISTORANTE

BENVENUTI
WILLKOMMEN
BIENVENUS
W E L C O M E

CUCINA CALDA / WARME KÜCHE

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

Menu Degustazione

Tartare di vitello con uova di quaglia

Kalbstartar mit Wachteleier

CHARDONNAY 2019

moccagatta, barbaresco

* * *

Gnocchi al Tartufo

Kartoffelgnocchi mit Trüffeln

VILLA DONORATICO 2018

Bolgheri, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

* * *

Costoletta di agnello con patate al timo

Lammkotelett mit kartoffel und Thymiansauce

BRICCO DELL' UCCELLONE 2016

braida, rocchetta tanaro, Barbera

* * *

Crème Brûlée

O

Piatto di formaggi misti dal carrello "Guffanti"

Gemischter Käseteller vom Käsewagen "Guffanti"

KABIR

Moscato di Pantelleria

Con aggiunta di Tartufo bianco 1gr. Al prezzo del giorno

4 portate | Gänge 84

Abbinamento vini | Weinbegleitung 46

3 portate | Gänge 78

Abbinamento vini | Weinbegleitung 40

Antipasti

✿ 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 19
Salmone affumicato con spuma al rafano <i>Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	21 27
Prosciutto crudo di Parma guarnito <i>Parma Rohschinken garniert</i>	26
✿ Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti <i>Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert</i>	26
Carpaccio di manzo con formaggio di capra “Guffanti” <i>Rindscarpaccio mit „Guffanti“ Ziegenkäse</i>	27
Terrina di fegato d’anatra guarnita con aspic al Porto <i>Entenleberterrinen mit Portweingelée</i>	23 29
Tartare di vitello con tartufo <i>Kalbstartar mit Trüffel</i>	29 35

Zuppe

Zuppa del giorno / <i>Tagessuppe</i>	9
Minestrone «Ticino» / <i>Gemüsesuppe nach Tessiner Art</i>	14

Paste

- ✿ Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchine e melanzane 23
Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen
- Tagliolini all'astice con pomodorini e basilico 28 | 34
Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum
- ✿ Ravioli fiorentini al burro nocciola e salvia 24
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Nussbutter und Salbei

Risotti

- Risotto allo Champagne con gamberoni 23 | 29
Champagnerrisotto mit Riesencrevetten
- ✿ Risotto mantecato con ragù di funghi porcini 22 | 28
Risotto mit Steinpilzragoût

Tartufo bianco

- Tagliolini freschi 18 | 24
Frische Tagliolini
- Risotto 20 | 26
- Gnocchi 20 | 26

Tartufo bianco: 1gr. Al prezzo del giorno

✿ 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 <i>Gebratene Eglifilets in geschmolzener Butter mit Salzkartoffeln und Saisongemüse</i>	34
Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara <i>Frittierte Eglifilets mit Tartar Sauce</i>	37
Fritto misto di mare con riso <i>Frittierte Fische vom Meer mit Reis</i>	39
Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore e verdure di stagione <i>Wolfbarschfilet an Mediterraner Sauce mit Salzkartoffeln und Saisongemüse</i>	40
Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero <i>Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel</i>	45
Filetto di rombo spadellato con salsa Pernod <i>Gebratenes Steinbuttfilet mit Pernod-Sauce</i>	46
Gamberoni alla Provenzale <i>Riesencrevetten nach Provenzalischer Art</i>	48
Pesce fresco del giorno secondo l'offerta del mercato <i>Ganze Fische für 2 Personen nach Marktangebot</i>	prezzo del giorno zum Tagespreis

Carni

Galletto spadellato alla Mediterranea con gratin di patate <i>Knusprig gebratenes Stubenküken Mediterraner Art mit Kartoffelgratin</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
Racks d’agnello con patate e salsa al timo <i>Lammracks mit Kartoffeln und Thymiansauce</i>	45
Filetto di manzo con salsa tartufo nero e gratin di patate	ladies cut 39
<i>Gebratenes Rindsfilet an schwarzen Trüffelsauce mit Kartoffelgratin</i>	gentlemen’s cut 48
Châteaubriand “al Pontile” <i>Châteaubriand “al Pontile” /min. 2 Pers</i>	64 p.P.
Scaloppine di capriolo “Diana” con salsa di selvaggina profumata ai ribes, spätzli e cavolo rosso <i>Zarte Rehschnitzel “Diana” mit Preiselbeerwildsauce, Spätzli und Rotkohl</i>	42
Sella di capriolo „al Pontile” <i>Rehrücken “Al Pontile” /min. 2 Pers.</i>	68 p.P.

Dolci

Piatto di formaggi misti dal carrello "Guffanti" 24
Gemischter Käseteller vom Käsewagen "Guffanti" ½ porz. 18

* * *

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

Vermicelles 9 | 13

Tiramisù fatto in casa 13
Hausgemachtes Tiramisù

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

Crème Brûlée 15

* * *

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 (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
Variazione di sorbetti (3 palline di sorbetto a scelta, salsa e frutta di stagione)	12
Nesselrode (gelato vaniglia, vermicelles, meringa, e panna)	15
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

RISTORANTE

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“*

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.*