

# *al* Pontile

LA BUONA CUCINA  
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

benvenuti, willkommen

bienvenus, welcome

# LA LIGURIA

## Menu Degustazione

Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti  
*Marinierter Thunfisch- und Schwertfisch-Carpaccio mit Sprossensalat*

\* \*

Trofie al pesto con basilico di Prà  
*Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà*

\* \*

Scigno di orata su vellutata di gamberi  
*Gefülltes Doradenfilet auf Riesencrevetten-Velouté*

\* \*

Semifreddo agli amaretti con crema al caramello  
*Amaretto-Halbgefrorenes mit Karamelcrème*

\* \*

\*

84

3 portate | Gänge 78

# LA LIGURIA

## Gli antipasti

|   |    |
|---|----|
| Insalata tiepida di mare alla savonese con seppie, moscardini<br>olive taggiasche e capricciosa<br><i>Lauwarmer Meeresfrüchte-Salat nach Savona Art, mit Tintenfischen,<br/>„Moscardini“, Taggisca-Oliven und „Capricciosa“</i> | 23 |
| Cozze spezzine alla marinara<br><i>Miesmuscheln nach Matrosenart</i>  | 26 |
| Variazione di capesante gratinate<br><i>Variation von gratinierten Jakobsmuscheln</i>   | 27 |
| Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti<br><i>Marinierter Thunfisch- und Schwertfisch-Carpaccio mit Sprossensalat</i>   | 28 |

## I primi piatti

|   |    |
|---|----|
| Trofie al pesto genovese con basilico di Prà<br><i>Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà</i>                   | 22 |
| Zuppa di pesce all'imperiese<br><i>Fischsuppe nach Imperia-Art</i>  | 25 |
| Maltagliati ai carciofi di Albenga e seppioline<br><i>Nudeln mit Artischocken und kleinen Tintenfischen</i> | 26 |
| Risotto ai frutti di mare<br><i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>  | 29 |

## I pesci

|   |    |
|---|----|
| Scrigno di orata su vellutata di gamberi<br><i>Gefülltes Doradenfilet auf Velouté von Riesencrevetten</i>                                     | 37 |
| Fritto misto di mare<br><i>Frittierte Fische vom Meer</i>   | 39 |
| Filetto di branzino in mantello di pangrattato con ratatouille di verdure<br><i>Seebarschfilets in einer Brotkruste mit Gemüseratatouille</i> | 40 |
| Filetto di rombo alle olive taggiasche<br><i>Steinbuttfilet mit Taggia-Oliven</i>   | 46 |

## Le carni

|   |    |
|---|----|
| Coniglio in umido al Rossese di Dolceacqua<br><i>Kaninchen an Rossese di Dolceacqua-Rotweinsauce</i>                | 34 |
| Petto di faraona con carciofi e patate al rosmarino<br><i>Perlhuhnbrust mit Artischocken und Rosmarinkartoffeln</i> | 37 |
| Entrecôte di manzo in crosta di erbe selvatiche<br><i>Rindsentrecôte in Wildkräuterkruste</i>                       | 39 |

## Dolci

|  |    |
|--|----|
| Tortino al cioccolato con salsa al passito delle Cinque Terre<br><i>Schokoladentörtchen mit Passito aus „Cinque Terre“</i> | 12 |
| Semifreddo agli amaretti con crema al caramello<br><i>Amaretto-Halbgefrorenes mit Karamelcrème</i>                         | 13 |

# 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“***

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.*