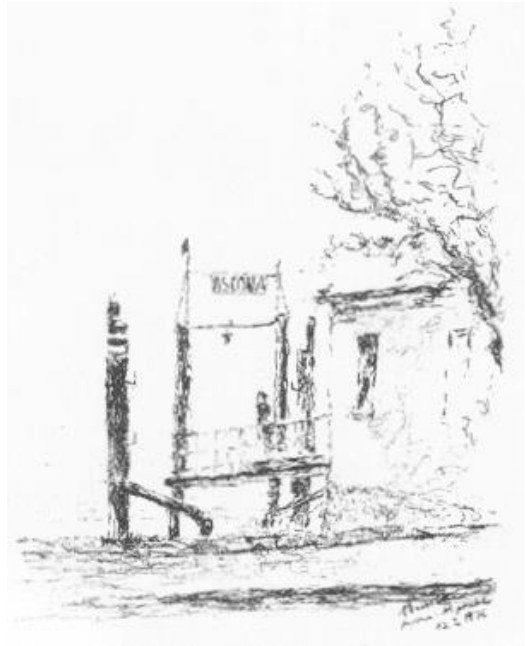


Benvenuti
Willkommen
Bienvenus
Welcome



al Pontile
RISTORANTE

„GNANA“

GRAFFITI | STREET ART | SOFT ART

Marisa e Sergio Cotti, Proprietari

Fabio Badinotti, Direttore | Kenny Oberholz, Chef di cucina

Elli, capo servizio e tutto il team sono lieti di accogliervi!

La 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 <i>Entenleberterrine mit Portweingelée garniert</i>	29
	antipasto Vorspeise 23
Insalata di gamberoni tiepidi al curry e mousse di mango <i>Salat mit lauwarmen Riesencrevetten an Curry, Mangomousse</i>	35
	antipasto Vorspeise 25
* * *	
Vellutata di pomodoro servita nel suo frutto <i>Tomatencremesuppe in der eigenen Schale serviert</i>	12
* * *	
Petto d'anatra con salsa ai lamponi <i>Entenbrust im Ofen gebraten an Himbeersauce</i>	37
Racks d'agnello con salsa alle erbe, gratin di patate e fagiolini <i>Gebratene Lammracks an Kräutersauce mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen</i>	43
Controfiletto di manzo con salsa al timo selvatico e patate al rosmarino <i>Rindsentrecôte an Wildthymiansauce mit Rosmarinkartoffeln</i>	39
Filetto di manzo con salsa al tartufo <i>Gebratenes Rindsfilet an Trüffelsauce</i>	46

Asparagi – Spargel

Crema di asparagi freschi <i>Frische Spargelcrèmesuppe</i>	12
Risotto alla Parmigiana con asparagi verdi <i>Risotto mit grünen Spargeln</i>	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 Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln</i>	25
Asparagi verdi al burro con prosciutto di Parma e patatine novelle <i>Grüner Spargel mit Parmaschinken und neuen Kartoffeln</i>	29
Asparagi verdi spadellati con gamberoni <i>Grüner Spargel in Butter gebraten mit Garnelen</i>	38
Asparagi bianchi <i>weisse Spargeln</i>	supplemento <i>Zuschlag</i> 3

Antipasti - Kalte Vorspeisen

Carpaccio di manzo con Parmigiano, rucola e olio d'oliva <i>Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl</i>	25
Prosciutto di Parma guarnito <i>Parmaschinken garniert</i>	25
	antipasto Vorspeise 19
Salmone affumicato di Scozia con spuma al rafano <i>Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	25
	antipasto Vorspeise 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>	18
	antipasto Vorspeise 13

Paste e Risotti

Teigwaren und Risotti

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>	24
	antipasto Vorspeise 18
Ravioli fiorentini al burro e salvia <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Butter und Salbei</i>	24
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	25
	antipasto Vorspeise 19
Risotto allo Champagne con gamberoni giganti <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	29
	antipasto Vorspeise 23

Zuppe - Suppen

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	9
Minestrone alla Ticinese <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	12
Vellutata di pomodoro servita nel suo frutto <i>Tomatencremesuppe in der eigenen Schale serviert</i>	12

Pesci - Fisch

Filetto di trota salmonata alla mugnaia o alle mandorle <i>Lachsforellenfilet "Müllerin" oder 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
Gamberoni giganti alla „Provençale“ <i>Riesencrevetten "Provençale"</i>	42

Carni - Fleisch

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>	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
Tiramisù con ragù di fragole <i>Tiramisù mit Erdbeerragout</i>	12
Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè <i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasause</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

Fragole - Erdbeeren

Fragole caramellate all'aceto balsamico con gelato alla vaniglia <i>Karamellisierte Erdbeeren an Balsamico mit Vanilleeis</i>	12
Fragole fresche <i>Frische Erdbeeren</i>	9
con panna <i>mit Rahm</i>	11
* * *	
Piatto di formaggi misti <i>Gemischter Käseteller</i>	20
	1/2 porz. 14



al Pontile

RISTORANTE

Fabio, Elli 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, Elli 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.*



al Pontile
RISTORANTE

La Carta dei Vini

Die Weinkarte

