

# alPontile

RISTORANTE ASCONA

BENVENUTI

WILLKOMMEN

BIENVENUS

W E L C O M E

# Menu Degustazione

VENERDÌ / FREITAG

Insalata di asparagi e tataki di tonno  
*Spargelsalat mit Thunfisch-Tataki*

OJO DE AGUA TORRONTES  
Torrontés

\* \* \*

Tagliolini freschi all'astice e basilico  
*Frische Tagliolini mit Hummer und Basilikum*

COUME DE L'OLLA BLANC 2017  
macabeu, muscat petit grains

\* \* \*

Costoletta di agnello con verdure grigliate e polenta rossa  
*Lammkotelett mit gegrilltem Gemüse und roter Polenta*

CHÂTEAU CHARMAIL  
merlot, cabernet

Oppure

Filetto di sogliola su letto di porri  
*Seezungenfilet auf Lauchbett*

CHARDONNAY PONTILE  
Delea, chardonnay

\* \* \*

Tiramisù alle fragole  
Erdbeer-Tiramisu

oppure

Selezione di formaggi dal carrello "Guffanti"  
*Käsevariation "Guffanti" aus dem Käsewagen*

KABIR  
Moscato di Pantelleria - Donnafugata, Sicilia

4 portate | Gänge 84  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 124

3 portate | Gänge 78  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 118

Prezzi in CHF IVA e servizio inclusi

# Menu Degustazione

SABATO / SAMSTAG

Insalata mimosa con uovo cotto a 65°  
*Nüsslisalat mit 65° gekochtem Ei*

OJO DE AGUA TORRONTES  
Torrontés

\* \* \*

Risotto all'aglio orsino e gamberone  
*Risotto mit Riesengarnelen*

COUME DE L'OLLA BLANC 2017  
macabeu, muscat petit grains

\* \* \*

Capretto tradizionale con asparagi e patate al rosmarino  
*Traditionelles Oster-Gitzi mit Spargeln und Rosmarinkartoffeln*

CHÂTEAU CHARMAIL  
merlot, cabernet

oppure

Filetto di branzino con salsa alle erbe del "Ticino"  
*Rinderfiletmedaillons an schwarzer Trüffelsauce*

CHARDONNAY PONTILE  
Delea, chardonnay

\* \* \*

Millefoglie alle fragole e mascarpone  
*Erdbeer- Mascarpone Millefeuille*

oppure

Selezione di formaggi dal carrello "Guffanti"  
*Käsevariation "Guffanti" aus dem Wagen*

KABIR  
Moscato di Pantelleria - Donnafugata, Sicilia

4 portate | Gänge 84  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 124

3 portate | Gänge 78  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 118

# I nostri antipasti

Crema di asparagi <i>Spargelcremesuppe</i>	12
Terrina di fegato d'anatra alla "Kenny's style" <i>Entenleberterrine «Kenny's style»</i>	29 antipasto   Vorspeise 23
Salmone affumicato di Lostallo con focaccia <i>Rauchlachs aus Lostallo mit Focaccia</i>	32 antipasto   Vorspeise 26
Tartare di manzo servita con focaccia e riduzione di balsamico <i>Rindstatare an Balsamico-Essig serviert mit Focaccia</i>	35 antipasto   Vorspeise 29

# Le nostre paste

Risotto agli asparagi <i>Spargelrisotto</i>	26
Ravioli di asparagi con crema di Burrata <i>Spargel-Ravioli an Burrata-Creme</i>	26
Risotto allo champagne "Roederer" con gamberoni <i>Risotto an "Roederer" Champagne und Riesengarnelen</i>	29 antipasto   Vorspeise 24
Tagliolini all'astice e basilico <i>Tagliolini an Hummer und Basilikum</i>	35 antipasto   Vorspeise 29

# Piatti principali

## PESCE

Filetti di pesce persico al burro fuso <i>Gebratene Eglifilets in geschmolzener Butter</i>	35
Filetto di branzino con salsa alle erbe del "Ticino" <i>Wolfsbarschfilet mit Tessiner Kräutersauce</i>	40
Filetto di pesce fresco del giorno <i>Frisches Fischfilet nach Marktangebot</i>	prezzo del giorno zum Tagespreis
Pesce fresco del giorno secondo l'offerta del mercato <i>Ganze Fische für 2 Personen nach Marktangebot</i>	prezzo del giorno zum Tagespreis

## CARNE

Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti <i>Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i>	37
Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusprig gebackenes Stubenküken an Rosmarin</i>	38
"Stroganoff" filetto di manzo con patate al rosmarino e verdure <i>"Stroganoff" Rindsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	42
Filetto di manzo alla salsa di scalogno e aceto balsamico <i>Rinderfilet an Schalottensauce und Balsamico-Essig</i>	gentlemen's cut 48 ladies cut 39

# Dessert

Selezione di formaggi dal carrello "Guffanti"	24
<i>Käsevariation Guffanti aus dem Käsewagen</i>	1/2 porz. 18
Panna cotta fatta in casa con frutta fresca	12
<i>Hausegemachte Panna Cotta mit frischen Früchten garniert</i>	
Crème brûlée profumata al Nocino	15
<i>Gebrannte Creme an Nusslikör parfümiert</i>	
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	12
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	