

alPontile

RISTORANTE ASCONA

Take away 11:30 – 17:00

ANTIPASTI

Crema di asparagi <i>Spargelcremesuppe</i>	9
Salmone affumicato di Lostallo al profumo di yuzu con focaccia <i>Rauchlachs aus Lostallo an Yuzu parfümiert mit Focaccia</i>	23
Piatto Ticinese <i>Tessiner Teller</i>	26
Tartare di manzo servita con focaccia e riduzione di balsamico "30 years" <i>Rindstatare an Balsamico-Essig «30 years» serviert mit Focaccia</i>	29
«Flammkuchen» con speck e cipolla <i>Speck und Zwiebeln</i>	22
"Flammkuchen" con capesante <i>mit Jakobsmuscheln</i>	26

PIATTI PRINCIPALI

Gnocchi ai funghi porcini <i>Gnocchi mit Steinpilzen</i>	24
Ravioli fiorentini "Mira" al burro nocciola e salvia <i>Spinat-Quarkravioli «Mira» an Nussbutter und Salbei</i>	26
Tagliolini all'astice e basilico <i>Tagliolini an Hummer und Basilikum</i>	28
Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusprig gebackenes Stubenküken an Rosmarin</i>	28
Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano <i>Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	31

DESSERT

Panna cotta	10
-------------	----