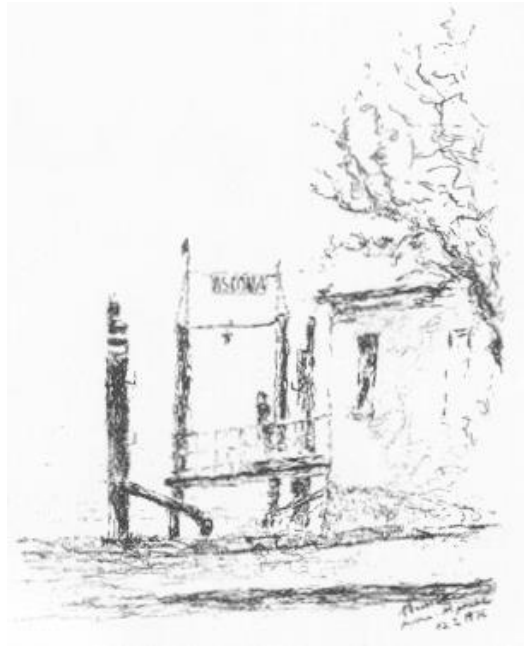


Benvenuti
Willkommen
Bienvenus
Welcome



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!

L'estate – Der Sommer

Gazpacho Andaluso		14
Insalata Caprese con pomodoro, mozzarella, basilico, origano		20
<i>Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Origano</i>	antipasto Vorspeise	15
Insalata estiva con pesce grigliato e vinaigrette alle erbe		25
<i>Sommersalat mit gegrilltem Fisch an Kräutervinaigrette</i>		
Insalata Fitness con melone, ananas, diverse insalate		
con petto di pollo grigliato <i>mit Pouletbrüstli vom Grill</i>		25
con paillard di vitello <i>mit Kalbsschnitzel</i>		32
Insalata di gamberoni tiepidi al curry e mousse di mango		35
<i>Salat mit lauwarmen Riesencrevetten an Curry, Mangomousse</i>	antipasto Vorspeise	25
Verdure grigliate tiepide alla Mediterranea		18
<i>Gegrilltes lauwarmes Gemüse „alla Mediterranea“</i>		
con salmone <i>mit Lachs</i>		25
Spaghetti al pesto genovese		22
<i>Spaghetti mit frischem Basilikumpesto</i>		
Tagliatelle fresche con gamberoni e salsa allo zafferano		26
<i>Frische Nudeln mit Riesencrevetten an Safransauce</i>		
Carpaccio di manzo con Parmigiano, rucola e olio d'oliva		25
<i>Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl</i>		
Vitello tonnato		24
<i>Kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce</i>	antipasto Vorspeise	18
Tartare di salmone alla salsa d'erba cipollina		30
<i>Lachstatar mit Schnittlauchsauce</i>	antipasto Vorspeise	22
Tartare di manzo al chili o tradizionale		34
<i>Rindstatar an Chili oder klassisch</i>	antipasto Vorspeise	25

Menu Degustazione Degustationsmenu



Insalata estiva con pesce grigliato
Sommersalat mit gegrilltem Fisch



Tagliolini ai gamberoni e basilico
Feine Nudeln mit Riesencrevetten und Basilikum



Medaglioni di manzo spadellati
Patate al rosmarino e verdure
*Gebratenes Rindsmedaillon
Rosmarinkartoffel und Gemüse*



Semifreddo alle fragole con salsa alla vaniglia
Erdbeerhalbgefrorenes mit Vanillesauce



79

Senza antipasto | ohne Vorspeise 71

Antipasti

Kalte Vorspeisen

Carpaccio di manzo con Parmigiano, rucola e olio d'oliva <i>Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl</i>		25
Vitello tonnato <i>Kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce</i>	antipasto Vorspeise	24 18
Prosciutto di Parma guarnito <i>Parmaschinken garniert</i>	antipasto Vorspeise	25 19
Salmone affumicato di Scozia con spuma al rafano <i>Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	antipasto Vorspeise	25 19

Insalate - Salate

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>		9
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>		12
Insalata Caprese con pomodoro, mozzarella, basilico e origano <i>Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Origano</i>	antipasto/Vorspeise	20 15
Insalata Fitness con melone, ananas, diverse insalate con petto di pollo grigliato <i>mit Pouletbrüstli vom Grill</i>		25
con paillard di vitello <i>mit Kalbsschnitzel</i>		32

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>	25
	antipasto Vorspeise 19
Tagliatelle fresche con gamberoni e salsa zafferano <i>Frische Nudeln mit Riesencrevetten an Safransauce</i>	26
	antipasto Vorspeise 20
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>	26
	antipasto Vorspeise 20
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

Pesci - Fisch

Filetto di trota salmonata alla mugnaia e alle mandorle <i>Lachsforellenfilet "Müllerin" 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>Risencrevetten "Provençale"</i>	42

Carni - Fleisch

Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusperig gebackenes Stubenkücken 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>Kalbpiccata 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.

Deserts

Panna cotta guarnita con frutta fresca <i>Panna cotta mit frischen Früchten garniert</i>	12
Tiramisù fatto in casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</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 fresche <i>Frische Erdbeeren</i>	9
con panna <i>mit Rahm</i>	11
Fragole caramellate all'aceto balsamico con gelato alla vaniglia <i>Karamellisierte Erdbeeren an Balsamico mit Vanilleeis</i>	12

* * *

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.*