

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

benvenuti, willkommen
bienvenus, welcome

Marisa e Sergio Cotti, Proprietari
Fabio Badinotti, Direttore
Kenny Oberholz, Chef di cucina
e tutto il team sono lieti di accogliervi

Lo Chef consiglia

Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti <i>Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert</i>		26
Terrina di fegato d'anatra guarnita con aspic al Porto e mele caramellate <i>Entenleberterrine mit Portweingelée und karamellisierten Äpfeln</i>	antipasto Vorspeise	29 23
Insalata di gamberoni tiepidi al curry e mousse di mango <i>Salat mit lauwarmen Riesencrevetten an Curry, Mangomousse</i>	antipasto Vorspeise	35 29
* * *		
Tagliolini all'astice con pomodorini e basilico <i>Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	antipasto Vorspeise	34 28
* * *		
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>		39
Filetto di branzino con salsa Mediterranea <i>Wolfbarschfilet an Mediterraner Sauce</i>		40
Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero <i>Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel</i>		45
Filetto di rombo con salsa ai pomodori secchi <i>Steinbuttfilet an Dörrotomaten-Sauce</i>		46
* * *		
Petto d'anatra con salsa al lampone <i>Entenbrust im Ofen gebraten an Himbeersauce</i>		37
Racks d'agnello con salsa al timo, gratin di patate e fagiolini <i>Gebratene Lammracks an Thymiansauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen</i>		43
Filetto di manzo con salsa alle erbe aromatiche <i>Rindsfilet an Kräutersauce</i>	ladies cut gentlemen's cut	39 48

Menu Degustazione

Degustationsmenu



Insalata estiva con pesce grigliato e vinaigrette alle erbe
Sommersalat mit gegrilltem Fisch an Kräutervinaigrette

Risotto allo Champagne con gamberoni
Champagnerrisotto mit Riesencrevetten

Medaglione di manzo con salsa alle erbe aromatiche
Patate al rosmarino e verdure
Gebratenes Rindsmedaillon an Kräutersauce
Rosmarinkartoffel und Gemüse

Tiramisù con coulis di fragole
Tiramisù mit Erdbeerencoulis



84

Senza antipasto | ohne Vorspeise 78

Antipasti

Carpaccio di manzo con Parmigiano, rucola e olio d'oliva 25
Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl

Prosciutto crudo di Parma con melone 26
Parma Rohschinken mit Melone

Insalate

Insalata verde 9
Grüner Salat

Insalata mista 12
Gemischter Salat

Zuppe

Zuppa del giorno 9
Tagessuppe

Vellutata di pomodoro servita nel suo frutto 12
Tomatencremesuppe in der eigenen Schale serviert

Minestrone 14
Gemüsesuppe nach Tessiner Art

Paste

Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchini e melanzane <i>Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen</i>	23
Ravioli fiorentini al burro e salvia <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Butter und Salbei</i>	24
Spaghetti al pesto genovese <i>Spaghetti mit frischem Basilikumpesto</i>	25

Risotti

Risotto con ragù ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzragout</i>	21 27
Risotto allo Champagne con gamberoni <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	23 29

Pesci

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 spadellati alla provenzale <i>Gebratene Riesencrevetten "Provençale"</i>	46

Carni

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>	37
Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano <i>Kalbspiccata Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	37
"Stroganoff" filetto di manzo, con riso e verdure di stagione <i>"Stroganoff" Rindsfilet mit Reis und Saisongemüse</i>	39
Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di grana <i>Geschnittenes Rindsentrecôte auf Rucola mit Granasplittern</i>	39
Châteaubriand "al Pontile" <i>Châteaubriand "al Pontile"</i>	64 p.P.

Dolci

Piatto di formaggi misti		20
<i>Gemischter Käseteller</i>	1/2 porz.	14
* * *		
Panna cotta guarnita con frutta fresca		12
<i>Panna cotta mit frischen Früchten garniert</i>		
Tiramisù fatto in casa		13
<i>Hausgemachtes Tiramisù</i>		
Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè		14
<i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce</i>		
Crème brûlée profumata all'amaretto e macedonia di frutta fresca		15
<i>Gebrannte Creme mit Amaretto parfümiert dazu ein kleiner Obstsalat</i>		
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist		12
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>		

Fragole - Erdbeeren

Fragole caramellate all'aceto balsamico con gelato alla vaniglia		14
<i>Karamellisierte Erdbeeren an Balsamico mit Vanilleeis</i>		
Fragole fresche		10
<i>Frische Erdbeeren</i>		
con panna <i>mit Rahm</i>		12

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

Fabio 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 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.*