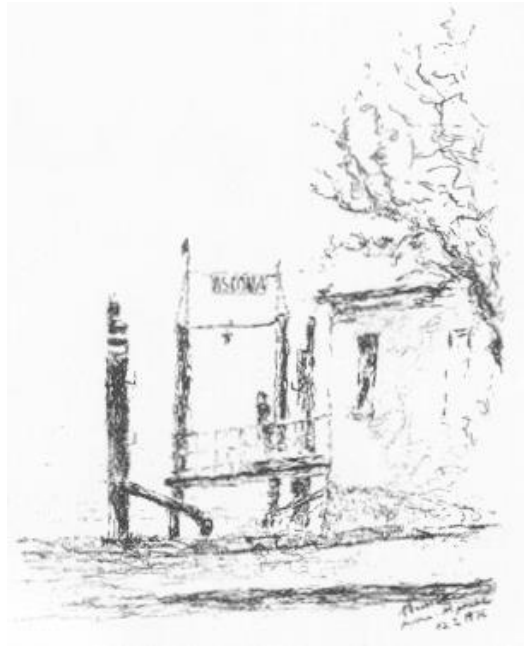


Benvenuti
Willkommen
Bienvenus
Welcome



al Pontile
RISTORANTE

SIMONE MASONI – LUCA PRESI
"SEELANDSCHAFT"

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

Prezzi in CHF IVA e servizio inclusi

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</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 25
* * *		
Ravioloni di pesce con salsa alla polpa di granchio <i>Ravioloni gefüllt mit Fisch an einer feinen Krebsfleischsauce</i>	antipasto/Vorspeise	29 23
Tagliolini spadellati all'astice con pomodorini e basilico <i>Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	antipasto/Vorspeise	32 25
* * *		
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>		39
Filetto di branzino spadellato con salsa Mediterranea <i>Gebratenes Seebarschfilet an mediterraner Sauce</i>		40
Gamberoni giganti alla „Provençale“ <i>Risencrevetten „Provençale“</i>		42
Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero <i>Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel</i>		45
* * *		
Petto d'anatra con salsa alle ciliegie <i>Entenbrust im Ofen gebraten an Kirschsauce</i>		37
Racks d'agnello con salsa al timo, gratin di patate e fagiolini verdi <i>Gebratene Lammracks an Thymiansauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen</i>		43
Filetto di manzo su letto di rucola con salsa all'aceto balsamico <i>Gebratenes Rindsfilet auf Rucolabett mit Balsamicessigsauce</i>		46

Menu Degustazione Degustationsmenu



Tartare di manzo al tartufo
Rindstatar nach Piemonteser Art mit Trüffel

Agnolotti del "Plin" alla Piemontese con ragù di carne e funghi porcini
Agnolotti-Teigwaren "Plin" mit Fleischragoût und Steinpilzen

Stinco di vitello al forno all'Arneis
Im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Arneis Weisswein

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato e gianduia
Torrone-Halbgefrorenes an Nougat-Schokoladensauce



79

Senza antipasto | ohne Vorspeise 71

Antipasti - Kalte Vorspeisen

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 di formentino "Mimosa" con pancetta croccante <i>Nüsslisalat "Mimosa" mit knusprigem Speck</i>		13/18

Zuppe - Suppen

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>		8
Crema ai funghi con crostini <i>Frische Steinpilzcremesuppe mit croûtons</i>		12
Vellutata di pomodoro servita nel suo frutto <i>Tomatencremesuppe in der eigenen Schale serviert</i>		12

Tartufo – Trüffeln

Secondo l'offerta del mercato / je nach Marktangebot

Tagliolini al tartufo <i>Tagliolini mit Trüffeln</i>	30
Risotto mantecato al Parmigiano con tartufo <i>Risotto mit Trüffeln</i>	32
Tartufo / <i>Trüffel</i>	1 gr. al prezzo del giorno zum Tagespreis

Paste - Teigwaren

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 <i>Vorspeise</i> 19
Ravioli fiorentini al burro e salvia <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Butter und Salbei</i>	24

Risotti

Risotto mantecato con ragù di funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	25
	antipasto <i>Vorspeise</i> 19
Risotto allo Champagne con gamberoni giganti <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	29
	antipasto <i>Vorspeise</i> 23

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

Carni - Fleisch

Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusprig 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>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.

La cacciagione - Wildzeit

Scaloppine di capriolo "Diana" con salsa di selvaggina ai ribes, Spätzli e cavolo rosso <i>Zarte Rehschnitzel „Diana“ an Preiselbeerwildsauce, Spätzli und Rotkohl</i>	42
Sella di capriolo "Al Pontile" riccamente guarnita <i>Rehrücken "Al Pontile" reich garniert</i>	68 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
Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè <i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce</i>	14
Prugne caramellate marinate all'anice, servite con gelato alla vaniglia <i>In Anis marinierte Zwetschgen, karamellisiert und mit Vanilleeis serviert</i>	14
Gelato di castagne con fichi aromatizzati al nocino <i>Kastanieneis mit Nusslikör parfümierten Feigen</i>	13
Coupe Nesselrode con gelato alla vaniglia, vermicelles e meringa <i>Coupe Nesselrode mit Vanilleeis, Vermicelles und Meringue</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

* * *

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.*