

benvenuti.  
willkommen.  
bienvenus.  
welcome.

---

Cucina calda | warme Küche

11:30 -14:00 | 17:30 - 21:30

☀ Carta pomeridiana | Nachmittagskarte

14:00 -17:30

🌿 Vegetariano | Vegetarisch

🔥 Piccante | Pikant

🌱 Vegano | Vegan

*enjoy the view*

# SETTIMANE GASTRONOMICHE AL PONTILE

## ❖ ASPARAGI ❖

22.04 – 23.05.24



Benvenuti alle "Settimane Gastronomiche Al Pontile", le settimane gastronomiche durante le quali presentiamo ai nostri ospiti, ciclicamente durante l'anno, specialità culinarie tipiche di varie regioni e prelibatezze stagionali

I piatti della rassegna sono contrassegnati nel menu con il simbolo "❖".

È arrivato finalmente il tempo degli asparagi. Ecco le nostre migliori ricette per dare il via alla stagione primaverile e celebrare in cucina questo buonissimo ortaggio, già apprezzato sulle tavole degli imperatori dai tempi degli Antichi Romani. Dal sapore inconfondibile, verdi dolci e decisi, oppure bianchi, prelibati e delicati, disponibili solo per un breve periodo all'anno, sono un vero e proprio tesoro di primavera.

❖ ASPARAGI VERDI	26
Serviti con patate prezzemolate	
❖ ASPARAGI BIANCHI	35
Serviti con patate prezzemolate	
Salsa olandese	+ 7
Gratinati con uovo	+ 9
Prosciutto crudo di San Daniele	+ 15

### 24.05.24 WINE & DINE

#### Special Guest CANTINA LIVIO FELLUGA

Brazzano – Cormons (GO) Friuli - Italia

R.S.V.P.

In Friuli, *Livio Felluga* si identifica nella migliore tradizione vitivinicola.

Una consolidata consuetudine di amore per il vino che dura in famiglia da sei generazioni. I suoi vini così inconfondibili per stile e profumi sono i vini della Carta Geografica: un'antica mappa della zona collinare del Friuli segno di un profondo legame con la storia e il territorio, riprodotta in etichetta dal 1956. Il rispetto per il territorio e l'ossessione per la qualità, viene tramandata dall'azienda, oggi saldamente nelle mani dei suoi figli. 242 ettari, la gran parte destinati alla coltivazione della vite, costituiscono un ecosistema complesso con le Alpi sullo sfondo e lo sguardo che si spinge fino al mare. 14 vitigni dimorano in vigne intervallate a boschi, pendii erbosi, ulivi, sentieri, rii, fossati, gelsi e alberi da frutto: un grande ecosistema ricco di biodiversità, dove si tramandano con passione antichi saperi e si sviluppano nuove conoscenze. [liviofelluga.it](http://liviofelluga.it)

## COMING SOON

25.05.24 – 19.06.24 LIGURIA

20.06.24 – 29.06.24 JAZZ ASCONA

08.07.24 – 08.08.24 SICILIA

09.08.24 – 15.09.24 PUGLIA

*eat more of what makes you happy.*

# SETTIMANE GASTRONOMICHE AL PONTILE

## ❖ SPARGEL ❖

22.04 – 23.05.24



Herzlich Willkommen zu den „Settimane Gastronomiche Al Pontile“, den gastronomischen Wochen bei denen wir unseren Gästen im Verlauf des Jahres abwechselnd typische kulinarische Highlights aus den verschiedensten Regionen sowie saisonalen Köstlichkeiten vorstellen.

Achten Sie hierzu in der Karte auf die mit „❖“ gekennzeichneten Speisen.

Die Zeit des Spargels ist endlich gekommen. Hier sind unsere besten Rezepte, um die Frühlingssaison einzuläuten und dieses köstliche Gemüse, das schon zu Zeiten der Römer auf den Tischen der Kaiser stand, in der Küche zu feiern. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack, dem süßen und entschiedenen Grün oder dem weißen, köstlich und delikat, das nur für eine kurze Zeit im Jahr verfügbar ist, ist er ein wahrer Schatz des Frühlings.

❖ GRÜNER SPARGEL mit Petersilienkartoffeln serviert	26
❖ WEISSER SPARGEL mit Petersilienkartoffeln serviert	35
Sauce Hollandaise	+ 7
Überbacken mit Spiegelei	+ 9
Mit San Daniele Rohschinken	+ 15

### 24.05.24 WINE & DINE

#### Special Guest WEINKELLEREI LIVIO FELLUGA

Brazzano – Cormons (GO) Friaul - Italien

R.S.V.P.

In Friaul wird Livio Felluga mit der besten Weinbautradition identifiziert. Eine gefestigte Tradition der Liebe zum Wein, die sich seit sechs Generationen in der Familie befindet. Seine Weine, so unverwechselbar in Stil und Duft, sind die Weine der «Carta Geografica»: eine alte geographische Karte der Hügellandschaft des Friauls, Zeichen einer tiefen Verbundenheit mit der Geschichte und dem Territorium, die seit 1956 auf dem Etikett abgebildet ist. Der Respekt vor dem Land und die Besessenheit von Qualität wurden von der Weinkellerei weitergegeben, die heute fest in den Händen ihrer Kinder ist. 242 Hektar, von denen der größte Teil für den Weinanbau genutzt wird, bilden ein komplexes Ökosystem mit den Alpen im Hintergrund und einem Blick, der bis zum Meer reicht. 14 Rebstöcke stehen in Weinbergen, die mit Wäldern, grasbewachsenen Hängen, Olivenbäumen, Wegen, Bächen, Gräben, Maulbeerbäumen und Obstbäumen durchsetzt sind: ein großes Ökosystem mit großer Artenvielfalt, in dem altes Wissen mit Leidenschaft weitergegeben und neues Wissen entwickelt wird.

*liviofelluga.it*

### COMING SOON

25.05.24 – 19.06.24	LIGURIEN
20.06.24 – 29.06.24	JAZZ ASCONA
08.07.24 – 08.08.24	SIZILIEN
09.08.24 – 15.09.24	APULIEN

*eat more of what makes you happy.*



## ❖ PRIMAVERA & ASPARAGI – FRÜHLING & SPARGEL ❖

“Amuse-bouche”  
*Ein Gruss aus der Küche*

---

### IL TONNO

Tagliata di tonno al sesamo con insalata d'asparagi, ricotta di bufala al basilico e maionese al mango  
*Thunfisch-Tagliata mit Sesam und Spargelsalat, Büffel-Ricotta mit Basilikum und Mango-Mayonnaise*

PONTILE 2018  
vini e distillati a.delea, losone – chardonnay

---

### I RAVIOLI DEL PLIN

Fatti in casa, con ripieno allo stinco di vitello, il suo jus e una leggera fonduta di Toma piemontese  
*Hausgemachte Ravioli «del Plin» mit Kalbshaxe gefüllt, Kalbsjus und leichter Toma-Käsefondue aus dem Piemont*

CARATO RISERVA 2018  
vini e distillati a.delea, losone – merlot

---

### L'AGNELLO

Racks d'agnello in crosta di aglio orsino, purea di patate e contorni primaverili  
*Lammracks in Bärlauchkruste, Kartoffelpüree und Frühlingsbeilagen*

LA MIGLIORE 2015  
chiodi, ascona – merlot

*oppure \_ oder*

### LA CERNIA

Filetto di cernia con ristretto al prosecco e olio al cipollotto, con contorni primaverili  
*Barschfilet mit Prosecco-Reduktion, Lauchzwiebel-Öl und Frühlingsbeilagen*

LA MIGLIORE 2015  
chiodi, ascona – merlot

---

### CRÈME BRÛLÉE PRIMAVERILE

Crème brûlée con fragole marinate al maraschino e gelato alla vaniglia  
*Crème Brûlée mit in Maraschino marinierten Erdbeeren und Vanilleeis*

*oppure \_ oder*

### IL FORMAGGIO

Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse  
*Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senfrüchten und roter Zwiebelmarmelade*

MUFFATO DELLA SALA 2019  
antinori, toscana – grechetto, riesling, sauvignon, semillon, traminer aromatico

---

4 portate | Gänge 109  
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 84

3 portate | Gänge 96  
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 69



# Insalate – Antipasti – Crudités

🍷 LA VERDE	15.5
Insalata verde con trevisana, formentino, indivia, semi di girasole e germogli misti <i>Grüner Salat mit Trevisana, Nüssli, Endivie, Sonnenblumenkernen und gemischten Sprossen</i>	
GAZPACHO TERRA E MARE	26
Crema fredda ai pomodori, peperoni e cetrioli con acciughe del Cantabrico, robiolino e code di gamberi <i>Kalte Tomaten-Paprika-Gurken-Creme mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Robiolino-Käse und Garnelenschwänzen</i>	
FOIE GRAS	30.5   36.5
Terrina fegato d'anatra marinata con chutney di ciliege e cipolle rosse, treccia di pane in cassetta "Leibundgut" <i>Marinierte Entenleberterrine mit Kirsch Chutney und rote Zwiebeln, Zopfbrot «Leibundgut»</i>	
CAESAR SALAD	31.5
Baby lattuga, cialda di Parmigiano, suprema di pollo mais, uova, pomodorini e salsa all'aglio e acciughe <i>Baby-Kopfsalat, Parmesanwaffel, Maishähnchenbrust, Ei, Kirschtomaten und Knoblauch-Sardellensauce</i>	
❖ TATAKI DI TONNO SFIZIOSO	32.5
Tagliata di tonno al sesamo con insalata d'asparagi, ricotta di bufala al basilico e maionese al mango <i>Thunfisch-Tagliata mit Sesam und Spargelsalat, Büffel-Ricotta mit Basilikum und Mango-Mayonnaise</i>	
TARTARE DI FILETTO DI MANZO "IRELAND NATURE"	120g 39
classica, tagliata con il coltello, con focaccina fresca all'olio EVO	180g 51
<i>Rindfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frische Focaccia an EVO-Olivenöl</i>	

I condimenti sono tutti fatti in casa  
*Die Dressings sind alle hausgemacht*

## Zuppa

ZUPPA DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE	13.5
<i>Tagessuppe mit Saisongemüse</i>	
SAINT-JACQUES	19.5
Vellutata di piselli con ragù di capesante e jogurt greco al curry <i>Erbensuppe mit Jakobsmuschelragout und griechischem Curryjoghurt</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ ASPARAGI | SPARGEL ❖

# Paste



## LO SPAGHETTINO AL DENTE

(12 MIN.) 24

All'aglio, olio EVO, peperoncino, prezzemolo, acciughe del Cantabrico e olive taggiasche  
*Spaghettini an Knoblauch, EVO-Olivenöl, Chilischoten, Petersilie, Sardellen aus Kantabrien und Taggiasca-Oliven*

## ❖ IL TAGLIOLINO

29 | 34.5

Pasta fresca all'uovo con calamaretti, asparagi verdi e bottarga di muggine  
*Frische Eier-Tagliolini mit Baby-Tintenfisch, grünem Spargel und Meeräsche-Rogen*

## RAVIOLI DEL PLIN

31 | 37

fatti in casa con ripieno allo stinco di vitello, il suo jus e una leggera fonduta di Toma piemontese

*Hausgemachte Ravioli „del Plin“ mit Kalbshaxe gefüllt, Kalbsjus und leichter Toma-Käsefondue aus dem Piemont*

## I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO

(20 MIN.)

### ALLA PUGLIESE

p.p. 31

con crema ai pomodorini datterini, burrata, basilico fresco, briciole di taralli e olio EVO  
*mit Datteltomatencreme, Burrata-Käse, frischem Basilikum, Taralli-Bröseln und EVO-Öl*

min. 2 pers.

### ALLA STEFANO

p.p. 39

con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci  
*mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln*

min. 2 pers.

# Riso Acquerello

## ❖ CARBONARA AGLI ASPARAGI

29 | 34.5

Risotto agli asparagi verdi mantecato con tuorlo, pecorino e pepe nero, guanciaie croccante e tuorlo marinato

*Grüner Spargelrisotto mit Eigelb verquirt, Pecorino und schwarzem Pfeffer, knusprigem Guanciaie-Speck und mariniertem Eigelb*

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ ASPARAGI | SPARGEL ❖



# Pesce

FRITTO MISTO DI MARE	44
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
LA CERNIA	49
Filetto di cernia con ristretto al prosecco e olio al cipollotto, con contorni primaverili <i>Gebratenes Barschfilet mit Prosecco-Reduktion, Lauchzwiebel-Öl und Frühlingsbeilagen</i>	
❖ PROFUMI ORIENTALI	51
Spadellata di code di gamberi, asparagi verdi e pak-choi all'orientale, serviti con tagliolini all'uovo <i>Gebratene Garnelenschwänze, grüner Spargel und orientalisches Pak-Choi mit Eiernudeln serviert</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Prezzo del giorno
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato	zum Tagespreis
<i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ ASPARAGI | SPARGEL ❖





# Carne

ZURIGHESE "AL PONTILE" 48  
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno  
*Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse*

❖ AGNELLO PRIMAVERA 52.5  
Racks d'agnello in crosta di aglio orsino, purea di patate e contorni primaverili  
*Lammracks in Bärlauchkruste, Kartoffelpüree und Frühlingsbeilagen*

IL MANZO – SURF & TURF 53 | 59  
Filetto con mezza coda di astice al burro del Gottardo aromatizzato all'aglio, scalogno e prezzemolo, servito con patate novelle speziate e spinacino fresco  
*Rindsfilet mit halbem Hummerschwanz in Knoblauch-Schalotten-Petersilie-Gotthardbutter aromatisiert, serviert mit neuen Gewürzkartoffeln und frischem Babyspinat*

CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"  
presentato al tavolo, 2 servizi | *am Tisch präsentiert, 2 Service* 20 min.  
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno p.p. 73  
*Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilage* min. 2 pers.

🍲 STROGANOFF DI TOFU 41.5  
Leggermente piccante con riso pilaf e verdure del giorno  
*Leicht pikantes Tofu-Stroganoff mit Pilaw-Reis und Tagesgemüse*

❖ SETTIMANE GASTRONOMICHE | GASTRONOMISCHE WOCHEN: ❖ ASPARAGI | SPARGEL ❖





# Dolci fatti in casa e sorbetti

IL FORMAGGIO	21   27
Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse <i>Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senfrüchten und roter Zwiebelmarmelade</i>	
IL TIRAMISÙ	15
Crema al mascarpone con savoiardi profumati al caffè espresso, cacao <i>Mascarponecreme mit Löffelbiskuit an espressokaffee, Kakaopulver</i>	
LE CILIEGIE	16
Tartelletta di pasta frolla con mousse alla ricotta di bufala e salsa alle ciliegie <i>Mürbeteig-Törtchen mit Büffel-Ricotta-Mousse und Kirschsauce</i>	
IL COCCO SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO   GLUTENFREI, LAKTOSEFREI	16.5
Panna cotta al cocco guarnita con frutta tropicale <i>Kokosnuss-Panna-Cotta garniert mit tropischen Früchten</i>	
CRÈME BRÛLÉE PRIMAVERILE	17
Crème brûlée con fragole marinate al Maraschino e gelato alla vaniglia <i>Crème Brûlée mit Maraschino marinierten Erdbeeren und Vanilleeis</i>	
FRAGOLE / ERDBEEREN	16
con gelato   <i>mit Eis</i>	+ 4.7
con panna   <i>mit Rahm</i>	+ 2.5
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	16
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	



14:00 - 17:30

## Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

☞ LA VERDE	15.5
Insalata verde con trevisana, formentino, indivia, semi di girasole e germogli misti <i>Grüner Salat mit Trevisana, Nüssli, Endivie, Sonnenblumenkernen und gemischten Sprossen</i>	
LA BRUSCHETTA	23
con salmone affumicato, avocado e spuma al rafano <i>Bruschetta mit Räucherlachs, Avocado und Meerrettichschaum</i>	
AFFETTATO MISTO "AL PONTILE"	29.5
Selezione di salumi e formaggi serviti con verdure sott'olio <i>Auswahl an Wurst- und Käsesorten serviert mit Gemüse in Öl</i>	
CAESAR SALAD	31.5
Baby lattuga, cialda di Parmigiano, suprema di pollo mais, uova, pomodorini e salsa all'aglio e acciughe <i>Baby-Kopfsalat, Parmesanwaffel, Maishähnchenbrust, Ei, Kirschtomaten und Knoblauch-Sardellensauce</i>	
LO SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA	27.5
con guanciale, pomodoro e Pecorino romano <i>Spaghetti mit Guanciale-Speck, Tomaten und Pecorino Romano</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	44
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
ZURIGHESE "AL PONTILE"	48
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno <i>Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Tagesgemüse</i>	