

bienvenus.  
welcome.

---

Repas chauds | warm cuisine

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

☀ Carte de l'après-midi | afternoon menu

14:00 - 17:30

🌿 Végétarien | vegetarian

🔥 Piquant | spicy

🌱 Végétalien | vegan

*enjoy the view*



# Menu Dégustation – Tasting Menu

## ❖ LA TRUFFLE D'HIVER – WINTER TRUFFLE ❖

"AMUSE-BOUCHE"

L'UOVO

L'œuf poché 63°, mousse de Parmesan, artichauts, poireaux et truffe d'hiver  
*Poached egg 63°, Parmesan mousse, artichoke, leek and winter truffle*

L'ANATRA

Tortelli de canard, jus de foie gras et truffe d'hiver  
*Duck tortelli, foie gras jus and winter truffle*

IL MANZO

Filet de bœuf, légumes de saison et truffe d'hiver  
*Beef fillet, seasonal vegetables and winter truffles*

IL GELATO

lace à la truffe blanche avec cookie au chocolat noir  
*White truffle ice cream with dark chocolate cookie*

4 plats | *dishes* 115

3 plats | *dishes* 99

Accompagnement de vins – *Wine pairing*  
*"Surprise-Selection"*

84 | 69

*eat more of what makes you happy.*

# Salade - Hors d'oeuvre - Crudités



## ROSÀ D'INVERNO

27

Carpaccio de betterave, salade de quinoa et sauce aux amandes  
*Beetroot carpaccio, quinoa salad and almond sauce*

## FOIE GRAS

30.5 | 36.5

Terrine de foie gras mariné, coulis et salade de fruits rouges, servie avec du pain tressé de la boulangerie «Leibundgut» Losone  
*Terrine of marinated foie gras, coulis and red berry salad, served with bakery "Leibundgut" Losone plaited bread*

## MARE

60

Huître, crevette rouge de Mazzara del Vallo, langoustine, coquilles Saint-Jaques, salade de seiches avec puntarelle et anchois, poisson du jour  
*Oyster, red prawn from Mazzara del Vallo, langoustine, scallops, cuttlefish salad with puntarelle and anchovies, fish of the day*

## TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

120g 39

Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO  
*Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia*

180g 51

Les dressings sont tous faits maison | *The seasonings are all homemade*

## Soupes / Soup

### Soupe du jour avec légumes de saison

16

*Soup of the day with vegetable in season*



## Pâtes / Pasta

CACIO E PEPI	35
Gnocchetti maison, citron vert et crevettes rouges <i>Homemade gnocchetti, lime and red prawns</i>	
PASTA ALL'UOVO	35
Tagliolini faits à la main, salsifis noir, truffe noire et ciboulette <i>Hand-pulled tagliolini, black salsify, black truffle, and chives</i>	
L'ANATRA	35
Tortelli de canard faits maison, jus de foie gras et truffe d'hiver <i>Homemade duck tortelli, foie gras jus, and winter truffle</i>	
NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO	(20 Min.)
ALLA STEFANO	p.p. 39
avec queue d'homard, ragoût d'écrevisse et palourdes <i>with lobster tail, crayfish ragout and clams</i>	min. 2 pers.

## Risotto Acquerello

RISOTTO	35
Risotto comme une raclette <i>Risotto like a raclette</i>	



# Plats principaux / Main courses

FRITTO MISTO DI MARE	46
Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare <i>Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini, and tartar sauce</i>	
IL "CIOPPINO"	46
Soupe de poissons avec crustacés et coquillages, mayonnaise à l'ail et des croûtons au beurre <i>Fish, seafood and shellfish soup with garlic mayonnaise and butter croutons</i>	
POISSON DU JOUR / DAILY FISH	prix du jour / daily price
Poisson frais entier pour 2 personnes selon l'offre du marché <i>Daily proposal of fresh whole fish for 2 persons according to market supply</i>	
L'ANATRA CBT	45
Magret de canard cuit à basse température, sauce aux fruits rouges, oignon nouveau grillé, purée de pommes de terre au safran et cresson <i>Low-temperature-cooked duck breast, red berry sauce, grilled winter onion, saffron potato purée and watercress</i>	
EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZURICH STYLE « AL PONTILE »	49
Emincé de veau avec sauce aux champignons, rösti au beurre et légumes du jour <i>Sliced veal with mushrooms, butter rösti and vegetables of the day</i>	
CHATEAUBRIAND "AL PONTILE"	
présenté à la table   <i>presented at table</i>	20 min.
Filet de bœuf, sauce Béarnaise avec accompagnement du jour	p.p. 76
<i>Beef fillet, béarnaise sauce and garnishing of the day</i>	min. 2 pers.
☞ CARDONCELLO	44
Cardoncelle rôti, sauce aux champignons, pommes de terre et légumes de saison <i>Roasted cardoncello mushroom, mushroom sauce, potatoes and seasonal vegetables</i>	



# Dessert

IL FORMAGGIO	21   27
Sélection de fromages avec fruits frais, moutardes et confiture d'oignons rouges <i>Cheese selection with fresh fruit, mustard and red onion jam</i>	
IL CUORE CALDO	18
Fondant au chocolat noir avec un cœur aux fruits rouges et glace au yaourt <i>Dark chocolate cake with a red berry heart and yogurt ice cream</i>	
COPPA "AL PONTILE"	18
Crumble à l'amaretto, glace à la vanille, meringues. Servie avec Amarena Fabbri <i>Amaretto crumble, vanilla ice cream, meringues. Served with Amarena Fabbri</i>	
IL CROCCANTINO	17
Parfait au torroncino, crumble au café et groseilles <i>Nougat semifreddo with coffee crumble and red currants</i>	
Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams, liqueur de framboises <i>Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William, raspberry liqueur</i>	16


## Dessert dressé à la table | at the table

SERVICE DU SOIR - EVENING SERVICE - min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA	p.p. 21
Savoyards, crème au mascarpone, café de la moka et cacao <i>Ladyfingers, mascarpone cream, mocha coffee and cocoa</i>	
CREPES SUZETTE	p.p. 27
Flambées à l'Amaro Nonino, écorces d'orange et glace à la vanille <i>Flambées with Amaro Nonino, orange peel and vanilla ice cream</i>	



## Après-midi /Afternoon 12:00 – 18:00

 LA MISTA	16.5
Salade mêlée avec trevisana, baby laitue, crudités, graines de citrouille et germes <i>Mixed salad with trevisana, baby lettuce, raw vegetables, pumpkin seeds and sprouts</i>	
LA BRUSCHETTA VALTELLINESE	25
avec viande séchée, crème d'aubergine, roquette et fromage frais busciòn <i>with dried meat, eggplant cream, rucola and fresh cheese busciòn</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	120g 39
Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO	180g 51
<i>Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia</i>	
Soupe du jour avec légumes de saison	16
<i>Soup of the day with vegetable in season</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare <i>Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini and tartar sauce</i>	