



Val
Pontile

*menu festivi
festagsmenüs*

25. & 31.12.2024 | 01.01.2025

amuse bouche

- . Capasanta scottata con purea di cavolfiore, salsa di mare e cavolfiore in carpione
- . *Gebratene Jakobsmuschel mit Blumenkohlcreme, Meeressauce und in Essig marinierter Blumenkohl*
- . Tortelli d'anatra, jus di foie gras e tartufo nero
- . *Ententortelli, Jus von Foie Gras und schwarzer Trüffel*
- . Cappone ripieno secondo la ricetta tradizionale, verza brasata e cremoso di patata
- . *Traditionell gefüllter Kapaun, geschmorter Wirsing und Kartoffelcreme*

OPPURE / ODER

- . Pescato del giorno al caciucco
- . *Frischer Fisch nach Marktangebot mit Caciucco-Sauce*

dessert

- . Mandarino e panettone
- . *Mandarinen und Panettone*

105 CHF

Abbinamento vini | *Weinbegleitung*
"Surprise Selection"

96 CHF

amuse bouche

i love 80's

- . Cocktail di gamberi new style
- . *Neuinterpretation des Garnelencocktails*

gold

- . Risotto di mare, lime e filetti di pesce di scoglio
- . *Meeresfrüchte-Risotto mit Limette und Felsenfischfilets*

colpo di coda 2024

- . Brodo ristretto di coda di bue con il suo raviolino
- . *Ochsenschwanz-Bouillon mit Raviolino*

una pausa rinfrescante

wellington

- . Il nostro filetto
- . *Unser Rinderfilet*

gran dessert

- . Una dolce sorpresa firmata "al Pontile"
- . *Überraschungsdesserts „al Pontile“ Signature*

dalla nostra pasticceria

- . "les petits fours"
- . *"Les Petits Fours"*
aus der hauseigenen Patisserie

amuse bouche

- . Tartare di manzo, salsa bearnese e tartufo nero
- . *Rindstatar, Bearner Sauce und schwarze Trüffel*

- . Gnocchetti sardi al ragù di mare
- . *Sardische Gnocchetti mit Meeresragout*

- . Guancetta di vitello al Merlot ticinese, cremoso di patata al rosmarino e delizie dell'orto
- . *Kalbsbäckchen mit Tessiner Merlot, Rosmarin-Kartoffelcreme und Köstlichkeiten aus dem Garten*

dessert

- . Nocciola e cioccolato
- . *Haselnuss und Schokolade*

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* 105 CHF
"Surprise Selection" 96 CHF
