

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*



## ❖ MENU DEGUSTAZIONE – DEGUSTATIONSMENU ❖

### ASPARAGI – CAPRETTO

#### AMUSE BOUCHE

Zuppetta di asparagi e guancia croccante  
*Spargelsüppchen und knusprigem Guanciale*

#### UOVA

Uova poché, uova di trota, spuma di salsa olandese e asparagi  
*Pochierte Eier, Forelleneier, Schaum aus Holländischer Sauce und Spargel*

#### TORTELLI

Tortelli fatti in casa, asparagi, primizie primaverili e salsa di formaggio  
*Hausgemachte Tortelli, Spargel, Frühlingsgemüse und Käsesauce*

#### CAPRETTO

Capretto della tradizione Ticinese e asparagi  
*Zicklein nach Tessiner Art mit Spargel*

#### MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Insalata di mango e frutto della passione, meringa, panna alla vaniglia e sorbetto al mango e frutto della passione di nostra produzione  
*Mango- und Passionsfruchtsalat, Meringue, Vanillecreme und hausgemachtes Mango- und Passionsfruchtsorbet*

CHF 120

Abbinamento vini | *Weinbegleitung*

“Surprise-Selection”

CHF 84

*eat more of what makes you happy.*



## Antipasti – Starters

### ☞ ROSA D'INVERNO

27

Carpaccio di barbabietola, insalata di quinoa e salsa di mandorla  
*Rote Beete-Carpaccio, Quinoa Salat und Mandelsauce*

### FOIE GRAS

30.5 | 36.5

Terrina di foie gras marinata, coulis e insalata di frutti rossi, servita con pane in cassetta della panetteria "Leibundgut" di Losone  
*Marinierte Entenleberterrinen Terrine, Coulis und Salat aus roten Beeren, serviert mit Zopfbrötchen aus der Panetteria „Leibundgut“, Losone*

### COCKTAIL DI GAMBERI

35

Insalata di gamberi rossi di Mazara del Vallo, maionese cocktail e salsa Gazpacho  
*Salat aus roten Garnelen aus Mazara del Vallo, Cocktailsauce-Mayonnaise und Gazpacho-Sauce*

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

120g 39

Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all'olio EVO

180g 51

*Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia*

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

## Zuppa

Zuppa del giorno con verdure di stagione

16

*Tagessuppe mit Saisongemüse*

# Paste



CACIO E PEPI Gnocchetti fatti in casa, lime e gambero rosso <i>Hausgemachte Gnocchetti «Cacio e Pepi» mit Limetten und rote Garnele</i>	35
TAGLIOLINO Tagliolino tirato a mano, salsa di prezzemolo e peperoncino, vongole, calamari e bottarga <i>Handgezogene Tagliolini, Petersilien-Peperoncino-Sauce, Venusmuscheln, Calamari und Bottarga</i>	35
POLLO, POLLO, POLLO Tortellini di pollo fatti in casa, il suo consommé e crema di Parmigiano <i>Hausgemachte Hähnchen-Tortellini, serviert mit Hühner-Consommé und Parmesancreme</i>	35
I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO	(20 MIN.)
ALLA STEFANO con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci <i>mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci -Venusmuscheln</i>	p.p. 39 min. 2 pers.

# Riso Acquerello

RISOTTO COME UNA PIZZA Riso Acquerello, pomodoro, pesto di basilico, pesto di olive e salsa di mozzarella <i>Reis, Tomaten, Basilikum-Pesto, Oliven-Pesto und Mozzarella-Sauce</i>	35
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----



## Piatti principali

FRITTO MISTO DI MARE	46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
IL "CIOPPINO"	46
Zuppa di pesce con crostacei e molluschi, maionese all'aglio e crostini al burro <i>Fischsuppe mit Krustentieren und Muscheln, Knoblauchmayonnaise und Butter-Croutons</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Prezzo del giorno
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	
GUANCETTA DI VITELLO	45
Guancetta di vitello, purea di patate, salsa di peperone piccante e peperoni arrosto <i>Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree, scharfe Paprikasauce und geröstete Paprika</i>	
ZURIGHESE "AL PONTILE"	49
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>	
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"	20 min.
presentato al tavolo   <i>am Tisch präsentiert</i>	
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno	p.p. 76
<i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilagen</i>	min. 2 pers.



# Dessert

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 CUORE CALDO	18
Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato allo yoghurt <i>Schokoladenküchlein mit rotem Beerenherz, Joghurteis</i>	
COPPA "AL PONTILE"	18
Crumble all'amaretto, gelato alla vaniglia, meringhe. Servita con Amarena Fabbri <i>Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit Amarena Fabbri</i>	
NOCCIOLA E CIOCCOLATO	18
Mousse di nocciola, cremoso al cioccolato al latte, mou, biscotto soffiato alla nocciola, spugna al cacao e gelato alla nocciola di nostra produzione <i>Haselnussmousse, Milchschokoladencreme, Karamell, luftiger Haselnusskeks, Kakaobiskuit und hausgemachtes Haselnusseis</i>	
Selezione di sorbetti e gelati serviti con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	16
<i>Auswahl an Sorbets und Eis mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist serviert</i>	

# Dolci al tavolo


SERVIZIO SERALE – AM ABEND min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA	p.p. 21
Savoiardi, crema al mascarpone, caffè dalla moka e cacao <i>Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee aus der Mokka-Kaffeemaschine und Kakaopulver</i>	
CRÊPES SUZETTE	p.p. 27
Flambées con Amaro Nonino, scorze d'arancia e gelato alla vaniglia <i>mit Amaro Nonino flambiert, Orangenschalen und Vanilleeiscreme</i>	



12:00 - 18:00

## Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

 LA MISTA		16.5
Insalata con Trevisana, baby lattuga, crudità di verdure, semi di zucca e germogli <i>Gemischter Salat mit Trevisana, Baby Kopfsalat, Gemüse-Rohkost, Kürbiskerne und Sprossen</i>		
LA BRUSCHETTA VALTELLINESE		25
Bresaola, crema di melanzane, rucola, busciòn <i>Trockenfleisch, Auberginencreme, Rucola, «Busciòn» Frischkäse</i>		
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	120g	39
tagliata con il coltello con focaccia fatta in casa all'olio EVO	180g	51
<i>Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten EVO-Olivenöl-Focaccia</i>		
Zuppa del giorno con verdure di stagione		16
<i>Tagessuppe mit Saisongemüse</i>		
FRITTO MISTO DI MARE		46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>		