

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

Salade – Hors d'oeuvre – Crudités



COME UNA ROSA

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

COCKTAIL DI GAMBERI

35

Salade de crevettes rouges de Mazara del Vallo, mayonnaise cocktail et sauce Gazpacho
Mazara del Vallo red shrimp salad, cocktail mayonnaise and Gazpacho sauce

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
Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia

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

Mezze maniche, sauce cacio et poivre, citron vert et crevettes rouges

Mezze maniche, cacio and pepper sauce, lime and red prawns

TAGLIOLINO

35

Tagliolino fait à la main, sauce au persil et piment, palourdes, calamars et bottarga

Hand-pulled tagliolini, parsley and chili sauce, clams, squid and bottarga

POLLO, POLLO, POLLO

35

Tortellini maison au poulet, servis avec son consommé et crème de Parmesan

Homemade chicken tortellini, served with its consommé and Parmesan cream

NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO

(20 Min.)

ALLA STEFANO

p.p. 39

avec queue d'homard, ragoût d'écrevisse et palourdes

min. 2 pers.

with lobster tail, crayfish ragout and clams

Risotto Acquerello

RISOTTO COME UNA PIZZA

(20 Min.)

Riz Acquerello, tomate, pesto de basilic, pesto d'olive et sauce à la mozzarella

35

Acquerello rice, tomato, basil pesto, olive pesto and mozzarella sauce



Plats principaux / Main courses

FRITTO MISTO DI MARE

46

Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, poivrons, courgettes et sauce tartare

Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, bell pepper, zucchini, and tartar sauce

IL "CIOPPINO"

46

Soupe de poissons avec crustacés et coquillages, mayonnaise à l'ail et des croûtons au beurre

Fish, seafood and shellfish soup with garlic mayonnaise and butter croutons

POISSON DU JOUR / DAILY FISH

à partir de | min. wait 20 min.

Poisson frais entier pour 2 personnes selon l'offre du marché

prix du jour

Daily proposal of fresh whole fish for 2 persons according to market supply

daily price

GUANCETTA DI VITELLO

45

Joue de veau, purée de pommes de terre, sauce au poivron épicé et poivrons rôtis

Veal cheek, mashed potatoes, spicy bell pepper sauce and roasted bell peppers

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

Sliced veal with mushrooms, butter rösti and vegetables of the day

CHATEAUBRIAND "AL PONTILE"

présenté à la table | *presented at table*

25 min.

Filet de bœuf, sauce Béarnaise avec accompagnement du jour

p.p. 76

Beef fillet, béarnaise sauce and garnishing of the day

min. 2 pers.



Dessert

IL FORMAGGIO

21 | 27

Sélection de fromages avec fruits frais, moutardes et confiture d'oignons rouges

Cheese selection with fresh fruit, mustard and red onion jam

IL CUORE CALDO

15 min

Fondant au chocolat noir avec un cœur aux fruits rouges et glace au yaourt

18

Dark chocolate cake with a red berry heart and yogurt ice cream

COPPA "AL PONTILE"

18

Crumble à l'amaretto, glace à la vanille, meringues. Servie avec Amarenata Sandro Vanini

Amaretto crumble, vanilla ice cream, meringues. Served with Amarenata Sandro Vanini

NOCCIOLA E CIOCCOLATO

18

Mousse à la noisette, crème au chocolat au lait, caramel, biscuit soufflé à la noisette, génoise au cacao et glace à la noisette maison

Hazelnut mousse, milk chocolate cream, toffee, hazelnut puffed biscuit, cocoa sponge and homemade hazelnut ice cream

Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams, liqueur de framboises

16

Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William, raspberry liqueur

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

Ladyfingers, mascarpone cream, mocha coffee and cocoa

CREPES SUZETTE

p.p. 27

Flambées à l'Amaro Nonino, écorces d'orange et glace à la vanille

Flambées with Amaro Nonino, orange peel and vanilla ice cream



Après-midi / Afternoon 12:00 – 18:00

LA MISTA

16.5

Salade mêlée avec trevisana, baby laitue, crudités, graines de citrouille et germes

Mixed salad with trevisana, baby lettuce, raw vegetables, pumpkin seeds and sprouts

LA BRUSCHETTA

25

Bruschetta à la burrata et aux anchois

Bruschetta with burrata and anchovies

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

Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia

Soupe du jour avec légumes de saison

16

Soup of the day with vegetable in season

FRITTO MISTO DI MARE

46

Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, poivrons, courgettes et sauce tartare

Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, bell pepper, zucchini and tartar sauce