

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



🌱 VEGAN STYLE

25.5

Carpaccio de potiron et de betterave avec feta végétalienne, huile EVO, salade misticanza, pignons de pin grillés et tomates cerise jaunes

Pumpkin and beet carpaccio with "vegan feta," EVO oil, misticanza salad, toasted pine nuts and yellow cherry tomatoes

FOIE GRAS

30.5 | 36.5

Terrine de foie de canard mariné avec chutney de figues noires et oignons rouges, pomme verte, pain tressé « Leibundgut ».

Marinated duck liver terrine with black fig chutney and red onions, Granny Smith apple, "Leibundgut" plaited bread

CRUDO DI MARE

47

Sashimi de thon, langoustine, tartare de sériole, crevette rouge, carpaccio de coquille Saint-Jacques

Tuna sashimi, langoustine, amberjack tartare, red prawn, scallop carpaccio

TARTARE "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

13.5

Soup of the day with vegetable in season



Pâtes / Pasta

LO SPAGHETTINO AL DENTE “LA MOLISANA”

(15 MIN.)

“Cacio e Pepe” avec lard “guanciale”

24

“Cacio e Pepe” with “guanciale” bacon

“Cacio e Pepe” avec tartare de crevette rouge

32

“Cacio e Pepe” with red prawn tartare

RAVIOLI DEL PLIN FATTI IN CASA

DI VITELLO

31 | 36

Raviolis fait maison, farci de jarret de veau, de son jus et d'une légère fondue au fromage Toma piémontais

Homemade stuffed ravioli with veal shank, its jus and a light fondue of Piedmonts' Toma cheese

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

ACQUERELLO E OCTOPUS

31.5

Risotto à la crème de potiron, poulpe croustillant et réduction de framboises

Risotto with pumpkin cream, crispy octopus, and raspberry reduction



Poissons / Fish

FRITTO MISTO DI MARE	44
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>	
SALMERINO SVIZZERO "BREMgarten"	49.5
Filet d'omble chevalier au beurre-blanc Gottardo, épinards frais, chanterelles, noisettes et purée de pommes de terre et pois chiches <i>Char fillet with Gotthard beurre-blanc sauce, fresh spinach, chanterelles, hazelnuts and potato-chickpea purée</i>	
POISSON DU JOUR / DAILY FISH	prix du jour / <i>daily price</i>
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>	



Viandes / Meat

L'ANATRA CBT 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>	43
EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZURICH STYLE « AL PONTILE » 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>	48
LE BŒUF À LA ROSSINI / THE BEEF ROSSINI STYLE Filet de bœuf d'Irlande avec médaillon de foie gras, épinards frais et sauce à la truffe noire <i>Irish beef fillet with foie gras medallion, fresh baby spinach, and black truffle sauce</i>	54 61
CHATEAUBRIAND "AL PONTILE" présenté à la table, 2 services <i>presented at table, 2 services</i>	20 min.
Filet de bœuf, sauce Béarnaise avec accompagnement du jour <i>Beef fillet, béarnaise sauce and garnishing of the day</i>	p.p. 73 min. 2 pers.
IL CAPRIOLO Selle de chevreuil « al Pontile Signature » richement garnie <i>Saddle of roe deer "al Pontile Signature" richly garnished</i>	p.p. 75 min. 2 pers.



Desserts faits maison et sorbets

Home made dessert and sorbets

FORMAGGI	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>	
TIRAMISU	15
Crème de mascarpone, savoyards avec café expresso, baies et cacao <i>Mascarpone cream with ladyfingers, espresso coffee, berries, cocoa</i>	
IL CUORE CALDO	16.5
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>	
NESSELRODE	16.5
Vermicelles de marrons, meringue, glace à la vanille, baies, crème fouettée <i>Chestnut "vermicelles", meringue, vanilla ice cream, berries, whipped cream</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
Mixed salad with trevisana, baby lettuce, raw vegetables, pumpkin seeds and sprouts

LA BRUSCHETTA VALTELLINESE 25
avec viande séchée, crème d'aubergine, roquette et fromage frais busciòn
with dried meat, eggplant cream, rucola and fresh cheese busciòn

TARTARE "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 | SOUP OF THE DAY 13.5
avec légumes de saison
with vegetable in season

LO SPAGHETTINO AL DENTE "LA MOLISANA" (15 MIN.)

"Cacio e Pepe" avec lard "guanciale" 24
"Cacio e Pepe" with "guanciale" bacon

"Cacio e Pepe" avec tartare de crevette rouge 32
"Cacio e Pepe" with red prawn tartare

FRITTO MISTO DI MARE 44
Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare
Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini and tartar sauce



Menu Dégustation – Tasting Menu

❖ Truffle blanche – White truffle ❖

"AMUSE-BOUCHE"



L'UOVO

L'œuf au plat
Fried egg



BATTUTA

"Battuta" de filet de bœuf irlandais avec focaccina
Irish beef fillet "battuta" with focaccina



MANZO

"Tagliata" de filet de bœuf avec baby épinards et tagliolini au beurre
Sliced beef fillet with fresh baby spinach and buttered tagliolini
oppure_ oder

SOGLIOLA

Filet de sole au beurre-blanc Gottardo, épinards frais, chanterelles, noisettes
et purée de pommes de terre et pois chiches
*Sole fillet with Gotthard beurre-blanc sauce, fresh spinach, chanterelles, hazelnuts
and potato-chickpea purée*



GELATO

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



4 plats | *dishes 89*

3 plats | *dishes 77*

Chaque plat sera sublimé par des lamelles de truffe blanche fraîchement dosées (1g au prix du jour)

Each course will be enhanced by a freshly dispensed white truffle gill (1g daily price)

Accompagnement de vins – *Wine pairing*

"Surprise-Selection"

84 | 69

eat more of what makes you happy.