

# alPontile

RISTORANTE ASCONA

BENVENUTI  
WILLKOMMEN  
BIENVENUS  
WELCOME

Cucina calda / Warme Küche

Tra le 11:30 e le 14:30 / Tra le 18:00 e le 21:30

Von 11:30 bis 14:30 Uhr / Von 18:00 bis 21:30 Uhr

☼ Carta pomeridiana / Nachmittagskarte

Tra le 14:30 e le 18:00 / Von 14:30 bis 18:00 Uhr

# MENU DEGUSTAZIONE

Insalata di mango, papaya e curry con gamberoni tiepidi  
*Mangosalat mit Papaya, Curry und lauwarmen Riesengarnelen*

CHATEAU DE SELLE 2019  
Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre - Domaine de Ott

---

Tagliolini all'astice, pomodoro e basilico  
*Tagliolini mit Hummer und Basilikum*

CHARDONNAY 2019  
Moccagatta, Alba

---

Medaglione di manzo e salsa alle erbe  
*Rindsmedaillons mit Kräutersauce*

GUIDO ALBERTO  
San Guido - Cabernet sauvignon, merlot

oppure

Filetto di pesce fresco del giorno  
*Frisches Fischfilet nach Marktangebot*

ROERO ARNEIS VIETTI  
Castiglione falletto, roero arneis

---

Tiramisu guarnito con frutti di bosco  
*Tiramisu mit Waldbeeren garniert*

BRICCO QUAGLIA  
moscato, la spinetta

oppure

Selezione di formaggi dal carrello "Guffanti"  
*Käsevariation "Guffanti" aus dem Wagen*

KABIR  
Moscato di Pantelleria - Donnafugata, Sicilia

4 portate | Gänge 86  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 132

3 portate | Gänge 81  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 121

# I NOSTRI ANTIPASTI

✱ Insalata Pontile con pomodoro cherry, carote, cetrioli e crostini <i>Pontile Salat mit Cherry Tomaten, Karotten, Gurken und Crostini</i>		9   14
Insalata di pomodori con burrata e basilico <i>Tomaten-salat mit Burrata und Basilikum</i>		25
Vitello tonnato		22/28
Avocado guarnito con gamberoni di fiume e gamberetti <i>Garnierter Avocado mit Flusskrebse und Krevetten</i>		27
✱ Insalate estiva con salsa al lime <i>Sommer salat mit Limettensauce</i>	Con petto di pollo grigliato <i>Mit gegrillter Pouletbrust</i>	27
	Con tataki di tonno <i>Mit tuhnfish tataki</i>	29
Carpaccio di manzo, con mousse di buscion e tartufo nero <i>Rindercarpaccio mit buscionkäse mousse und schwarzen Trüffel</i>		29
✱ Salmone affumicato di Lostallo con focaccia <i>Rauchlachs aus Lostallo mit Focaccia</i>		26
	Piatto principale   Hauptspeise	32
Terrina di fegato d'anatra alla "Kenny's style" <i>Entenleberterrine «Kenny's style»</i>		26
	Piatto principale   Hauptspeise	32
	Abbinamento vino dolce / Süßwein Empfehlung <i>"Moscato di Pantelleria", KABIR Donnafugata</i>	13
✱ Tartare di manzo classico con focaccia <i>Klassisches Rindertartar mit Focaccia</i>		35
Insalata di mango, papaya e curry con gamberoni tiepidi <i>Mangosalat mit Papaya, Curry und lauwarmen Riesengarnelen</i>		30/36

# LE ZUPPE

Zuppa del giorno <i>Tagesuppe</i>		12
Crema di pomodoro con crostini al pesto <i>Tomatencremesuppe mit Pesto-Crostini</i>		14
✱ Carta pomeridiana / Nachmittagskarte Tra le 14:30 e le 18:00 / Von 14:30 bis 18:00 Uhr		

# LE NOSTRE PASTE

## FATTE IN CASA

✳️ Ravioli Fiorentini al burro nocciola <i>Ravioli Fiorentini mit Nussbutter</i>			27
Linguine al sugo di crostacei e pesto <i>Linguine mit Krustentier-Pesto Sauce</i>			28
Tagliolini all'astice, pomodoro e basilico <i>Tagliolini mit Hummer und Basilikum</i>			35
		antipasto   Vorspeise	29
Paccheri alla Stefano	20 min.	p.p.38 min. 2 Pers.	

# I NOSTRI RISOTTI

Risotto con scamorza affumicata e chips di pancetta <i>Risotto mit geräuchertem Scamorza-Käse und Speckchips</i>			26
✳️ Risotto gamberone profumato al Yuzu <i>Risotto mit Riesengarnelen und Yuzu</i>			24/29

✳️ Carta pomeridiana / Nachmittagskarte  
Tra le 14:30 e le 18:00 / Von 14:30 bis 18:00 Uhr

# PIATTI PRINCIPALI

## PESCE

Filetti di pesce persico al burro fuso <i>Gebratene Eglifilets an geschmolzener Butter</i>	37
Fritto misto di mare <i>Gemischte Frittierte Fisch von Meer</i>	40
Filetto di branzino con salsa alle erbe del "Ticino" <i>Wolfsbarschfilet mit Tessiner Kräutersauce</i>	42
Filetto di pesce fresco del giorno <i>Frisches Fischfilet nach Marktangebot</i>	prezzo del giorno zum Tagespreis
Pesce fresco del giorno per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer Fisch für 2 Personen nach Marktangebot</i>	prezzo del giorno zum Tagespreis

## CARNE

Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti <i>Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i>	38
Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusprig gebackenes Stubenküken an Rosmarin</i>	39
☀ "Stroganoff" filetto di manzo con riso e verdure <i>"Stroganoff" Rindsfilet mit Reis und Gemüse</i>	39
Filetto di manzo alla salsa di scalogno e balsamico <i>Rinderfilet an Schalottensauce und balsamicoessig</i>	gentlemen's cut 48 ladies cut 39
Châteaubriand "al Pontile" <i>Châteaubriand "al Pontile"</i>	p.p. 64 min. 2 Pers.

☀ Carta pomeridiana / Nachmittagskarte  
Tra le 14:30 e le 18:00 / Von 14:30 bis 18:00 Uhr

# DESSERT

☼ Selezione di formaggi dal carrello “Guffanti”		24
<i>Käsevariation Guffanti aus dem Käsewagen</i>	½ porz.	18
☼ Panna cotta fatta in casa con frutta fresca		12
<i>Hausegemachte Panna Cotta mit frischen Früchten garniert</i>		
☼ Tiramisu “MIRA”		13
<i>Hausgemachte “MIRA” Tiramisu</i>		
☼ Semifreddo ai frutti di bosco con salsa al caramello e aceto balsamico		15
<i>Beeren Semifreddo mit Karamellsauce und Balsamico-Essig</i>		
☼ Crème brûlée profumata al Nocino		15
<i>Gebrannte Creme an Nusslikör parfümiert</i>		
☼ Fragole fresche		13
<i>Frische Erdbeeren</i>	Con panna	15
	<i>Mit Sahne</i>	
	Con gelato vaniglia	16
	<i>Mit Vanille Eis</i>	
☼ Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist		12
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>		

☼ Carta pomeridiana / Nachmittagskarte  
Tra le 14:30 e le 18:00 / Von 14:30 bis 18:00 Uhr