



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

P Piccante / Pikant

V Vegano / Vegan

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari
Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien
oder an Unverträglichkeiten leiden

Prezzi in CHF IVA e servizio inclusi



member of VISTA Hotels & Restaurants

MENU DEGUSTAZIONE

TARTUFO BIANCO – WEISSER TRÜFFEL

"Amuse-bouches"

Tartare di manzo con tuorlo fritto, mousse al Parmigiano, tartufo bianco
Rindstatar mit frittiertem Eigelb, Parmesan-Mousse, weißer Trüffel

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020
tenuta ornellaia, bolgheri - sauvignon blanc, viognier, vermentino

Tagliolini freschi all'uovo con il nostro burro al tartufo
Frische Eiernudeln an unsere Trüffelbutter

OMAGGIO A GILLO DORFLES 2017
san salvatore 1988, paestum - aglianico

Steak di vitello con salsa al tartufo bianco, purea di patate, verdure baby
Kalbssteak mit weißer Trüffelsauce, Kartoffelpüree, Babygemüse

oppure

Scaloppa di rombo con salsa allo Champagne e tartufo bianco, purea di patate, verdure baby
Steinbuttschnitzel mit Champagnersauce, weißer Trüffel, Kartoffelpüree, Babygemüse

SAMMARCO 2017
castello di rampolla - cabernet sauvignon, sangiovese, merlot

Tortino caldo alle pere con salsa al Nebbiolo, scaglie di Pecorino, caramello salato, tartufo bianco
Warmes Birnenküchlein mit Nebbiolo-Weinsauce, Pecorino Käsesplittern, gesalzenem Karamell, weißer Trüffel

MUFFATO DELLA SALA 2018
marchesi antinori, castello della dala - grechetto, riesling, sauvignon, semillon, traminer aromatico

"Friandises"

Aggiunta di tartufo bianco servito al tavolo, 1g al prezzo del giorno
Zusätzlicher weißer Trüffel am Tisch serviert, 1g zum Tagespreis

4 portate | Gänge 102
Abbinamento vini | Weinbegleitung "Top Selection" 89

3 portate | Gänge 96
Abbinamento vini | Weinbegleitung "Top Selection" 74

ANTIPASTI

| | |
|---|--------------|
| ✱ OSTRICHE FIN DE CLAIRE N2 crude con vinaigrette allo scalogno, limone e Pumpernickel <i>Rohe Austern mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Pumpernickel</i> | 3.90 PZ STK |
| ✱ ✱ INSALATA AUTUNNALE Insalata verde con zucca marinata, uva, büsción di mucca, anacardi caramellati e vinaigrette al melograno <i>Grüner Salat mit mariniertem Kürbis, Weintrauben, Kuh-Frischkäse, karamellisierten Cashewnüssen und Granatapfel-Vinaigrette</i> | 17 |
| ✱ FOIE GRAS Terrina di fegato d'anatra con fichi marinati al Porto, sorbetto alla mela verde e pan brioche <i>Entenleberterrine mit Portwein-Feigen, grüner-Apfel-Sorbet, und Briochebrot</i> | 26 32 |
| MANZO Tartare con tuorlo fritto, mousse al Parmigiano, tartufo bianco <i>Rindstatar mit frittiertem Eigelb, Parmesan-Mousse, weißer Trüffel</i> | 33 37 |
| CAPRIOLO Carpaccio marinato al gin con mousse di caprino, gelatina di mele cotogne e sabbia al cacao <i>In Gin mariniertes Reh-Carpaccio mit Ziegenkäse-Mousse, Quittengelee und Kakaosand</i> | 34 |
| CRUDO DI MARE Gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di ricciola, carpaccio di salmone, mango e avocado <i>Rote Garnele aus Mazara del Vallo, Gelbschwanzmakrele-Tatar, Lachscarpaccio, Mango und Avocado</i> | 39 |

ZUPPE

| | |
|--|----|
| V ✱ ZUPPA DEL GIORNO <i>Tagessuppe</i> | 12 |
| ✱ ✱ MANTOVANA Crema di zucca con fiocchi alla ricotta di bufala e crostini al rosmarino <i>Kürbiscreme mit Büffel-Ricotta-Flocken und Rosmarincroutons</i> | 17 |
| P GOULASCH Zuppa ungherese leggermente piccante con bocconcini di filetto di manzo <i>Leicht pikante ungarische Suppe mit Rinderfiletwürfel</i> | 21 |

PASTE E RISOTTI

| | | | |
|---|-------|--|--------------|
| <u>V</u> * AUTUNNO | | | 23 27 |
| Spaghetti di Gragnano IGP con pesto di cavolo rosso, crema acidula di soja e pinoli tostati <i>Spaghetti aus Gragnano IGP mit Rotkohl-Pesto, saure Sojacreme und gerösteten Pinienkernen</i> | | | |
| 🍂 * SAN MAGNO | | | 27 31 |
| Ravioli fatti in casa di pasta alla zucca con ripieno al Castemagno, burro del Gottardo, nocciole tostate e pere caramellate <i>Hausgemachte Kürbispasta-Ravioli gefüllt mit Castemagno-Käse, Butter von der Molkerei Gottardo, gerösteten Haselnüssen und karamellisierten Birnen</i> | | | |
| * TOSCANA | | | 29 33 |
| Pappardelle con dadolata speziata di cinghiale, funghi porcini, scaglie di Pecorino <i>Pappardelle mit gewürzten Wildschweinwürfeln, Steinpilzen und Pecorino-Käsesplittern</i> | | | |
| ASTICE | | | 35 |
| Tagliolini freschi all'uovo con ½ astice e la sua bisque, datterini e basilico <i>Frische hausgemachte Eiernudeln mit ½ Hummer und seiner Bisque, Dattelntomaten und Basilikum</i> | | | |
| ALLA STEFANO | 20min | | p.p. 39 |
| Paccheri con astice, code di gambero e vongole <i>Paccheri mit Hummer, Garnelenschwänzen und Venusmuscheln</i> | | | |
| | | | min. 2 pers. |
| * CARNAROLI | | | 27 33 |
| Risotto mantecato alla zucca con polpo spadellato, burrata pugliese e spinacino fresco <i>Kürbis-Risotto mit gebratenem Pulpo, Burrata aus Apulien und frischem Babyspinat</i> | | | |
| VENETO | | | 33 |
| Risotto al radicchio con petto di quaglia "sous vide", funghi chiodini e olio al rosmarino <i>Radicchio-Risotto mit Wachtelbrust "sous vide", Hallimasch-Pilzen und Rosmarinöl</i> | | | |

TARTUFO BIANCO

| | | | |
|-------------------------------|--|--|---------|
| 🍂 Tagliolini freschi all'uovo | | | 23 27 |
| <i>Frische Eiernudeln</i> | | | |
| 🍂 Risotto Carnaroli | | | 25 29 |
| <i>Carnaroli-Risotto</i> | | | |

Tartufo bianco: 1g al prezzo del giorno
Weißer Trüffel: 1g zum Tagespreis

PIATTI PRINCIPALI

PESCE

| | | |
|---|-------------------|----------------|
| CIOPPINO | 39 | |
| La zuppa del pescatore con crostini all'aglio e prezzemolo <i>Fischersuppe mit Knoblauch- Petersiliencroutons</i> | | |
| ✱ FRITTO MISTO DI MARE | 40 | |
| Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Kalmaren, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i> | | |
| PROFUMO DI TARTUFO | 48 | |
| Scaloppa di rombo con salsa allo Champagne e tartufo bianco, purea di patate e verdure baby <i>Steinbuttschnitzel mit Champagnersauce und weißer Trüffel, Kartoffelpüree, Babygemüse</i> | | |
| FILETTO DEL GIORNO | Prezzo del giorno | |
| Filetti di pesce di mare o di lago secondo l'offerta dei pescatori <i>Fischfilets vom Meer oder vom See je nach Fischersangebot</i> | | zum Tagespreis |
| 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> | | zum Tagespreis |

CARNE

| | | |
|--|--------------------|---------------|
| ✱ ALLA DIAVOLA | 39 | |
| Galletto speziato cotto "sous vide" con patate al rosmarino, verdura del giorno e salsa tzatziki <i>Würziges Hähnchen «sous vide», mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Tzatziki-Sauce</i> | | |
| NORVEGIA | 45 | |
| Medaglioni di renna con lardo nostrano, salsa ai mirtilli, crema acidula e contorni autunnali <i>Rentiermedaillons mit einheimischen Lardo, Blaubeersauce, Sauerrahm und herbstliche Beilagen</i> | | |
| ANGUS | gentlemen's cut 55 | |
| Filetto di manzo con medaglione di foie gras, salsa al Porto rosso, spinaci, spuma di patate | | ladies cut 49 |
| <i>Rinderfilet mit Gänselebermedaillon, roter Portweinsauce, Spinat, Kartoffelschaum</i> | | |
| MILANESE | 53 | |
| Costoletta di vitello impanata con risotto allo zafferano <i>Paniertes Kalbskotelett mit Safranrisotto</i> | | |
| VITELLO | 55 | |
| Steak di vitello con salsa al tartufo bianco, purea di patate, verdure baby <i>Kalbssteak mit weißer Trüffelsauce, Kartoffelpüree, Babygemüse</i> | | |
| CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE" | p.p. 67 | |
| Filetto di manzo, sauce Béarnaise | | min. 2 pers. |
| <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise</i> | | |
| L'AUTUNNO | p.p. 71 | |
| Sella di capriolo "al Pontile" riccamente guarnita | | min. 2 pers. |
| <i>Rehrücken „al Pontile“ reich garniert</i> | | |

DOLCI FATTI IN CASA E SORBETTI

| | |
|--|---------|
| ✱ "GUFFANTI" | 18 24 |
| Selezione di formaggi dal carrello con composta di frutta <i>Käsevariation aus dem Käsewagen mit Früchtekompott</i> | |
| ✱ PANNA COTTA | 12 |
| all'uva americana con croccante di mandorle e polvere al rosmarino <i>mit amerikanischen Trauben, Mandelkrokant und Rosmarinpulver</i> | |
| ✱ TIRAMISU | 13 |
| Savoardi, caffè e crema al mascarpone <i>Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarponecreme</i> | |
| ✱ SOTTOBOSCO | 15 |
| Semifreddo allo yogurt con zuppetta tiepida di frutti di bosco e chips di carambola <i>Joghurt-Halbgefrorenes mit lauwarmer Waldbeerensüppchen und Karambole-Chips</i> | |
| ✱ NESSELRODE | 16/19 |
| Vermicelles, meringa, gelato alla vaniglia, frutta di stagione, panna montata <i>Vermicelles, Rahmbaiser, Vanilleeis, Saisonfrüchte, Schlagrahm</i> | |
| ✱ CRÈME BRÛLÉE | 17 |
| al Maraschino con mantecato ai mirtilli <i>Maraschino Crème Brûlée mit cremiges Blaubeereis</i> | |
| ALBA | 19 |
| Tortino caldo alle pere con salsa al Nebbiolo, scaglie di Pecorino, caramello salato, tartufo bianco <i>Warmes Birnenküchlein mit Nebbiolo-Weinsauce, Pecorino Käsesplittern, gesalzenem Karamell, weißer Trüffel</i> | |
| ✱ Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist | 12 |
| <i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i> | |