

alPontile

RISTORANTE ASCONA

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

MENU DEGUSTAZIONE

Carpaccio di capriolo marinato al gin con mousse al caprino, gelatina di mele cotogne e sabbia al cacao
In Gin mariniertes Reh-Carpaccio mit Ziegenkäse-Mousse, Quittengelee und Kakaosand

PIAN DI STIO 2019
san salvatore 1988, paestum fiano

Risotto al radicchio con petto di quaglia “sous vide”, funghi chiodini e olio al rosmarino
Radicchio-Risotto mit Wachtelbrust "sous vide", Hallimasch-Pilzen und Rosmarinöl

JUNGANO 2019
san salvatore 1988, peastum aglianico

Medaglioni di renna con lardo nostrano, salsa ai mirtilli, crema acidula e contorni autunnali
Rentiermedaillons mit einheimischen Lardo, Blaubeersauce, Sauerrahm und herbstliche Beilagen

oppure

Scaloppa di lucioperca alla mediterranea con cozze, vongole veraci e cicorietta selvatica
Zanderschnitzel nach mediterraner Art mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und wilde Zichorie

CECCO SODO 2015
tenuta argentiera, bolgheri
cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot

Semifreddo alle castagne con salsa ai cachi e meringaggio all'italiana
Kastanien-Halbgefrorenes mit Kaki-Sauce und Baiser nach italienischer Art

BRICCO QUAGLIA
la spinetta, moscato

4 portate | Gänge 86
Abbinamento vini “classico” | Weinbegleitung 41

3 portate | Gänge 81
Abbinamento vini “classico” | Weinbegleitung 36

Abbinamento vini | Weinbegleitung “TOP SELECTION” 85

ANTIPASTI

- 🍴 * INSALATA "AUTUNNALE" 17
Insalata verde con zucca marinata, uva, büsción di mucca, anacardi caramellati e vinaigrette al melograno
Grüner Salat mit mariniertem Kürbis, Weintrauben, Kuh-Frischkäse, karamellisierten Cashewnüssen und Granatapfel-Vinaigrette
- * FOIE GRAS 26 | 32
Terrina di fegato d'anatra con fichi marinati al Porto, sorbetto alla mela verde e pan brioche
Entenleberterrinen mit Portwein-Feigen, grüner-Apfel-Sorbet, und Briochebrot
- ANATRA "SOUS VIDE" 29
Petto cotto a bassa temperatura con insalatina autunnale e vinaigrette ai frutti di bosco
Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust mit Herbstsalat und Waldbeeren-Vinaigrette
- CERVO 29 | 33
Tartare con chutney fatto in casa di zucca Butternut e pane alle noci
Hirschtatzen mit hausgemachtem Butternut Kürbis-Chutney und Walnussbrot
- CAPRIOLO 34
Carpaccio marinato al gin con mousse di caprino, gelatina di mele cotogne e sabbia al cacao
In Gin mariniertes Reh-Carpaccio mit Ziegenkäse-Mousse, Quittengelee und Kakaosand
- GIARDINO DI MARE 39
Gambero rosso di Mazara del Vallo, scampo, polpo, sarde, vongole e cozze
Rote Garnele aus Mazara del Vallo, Kaisergranat, Pulpo, Sardinien, Venusmuscheln und Miesmuscheln

ZUPPE

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

PASTE E RISOTTI

V * 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 Rotkohlpesto, 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 e nocciole tostate <i>Hausgemachte Kürbispasta-Ravioli gefüllt mit Castemagno-Käse, Butter von der Molkerei Gottardo und gerösteten Haselnüssen</i>			
* TOSCANA			29 33
Pappardelle con dadolata speziata di cinghiale e funghi porcini freschi <i>Pappardelle mit gewürzten Wildschweinwürfeln und frischen Steinpilzen</i>			
CASERECCE			35
Pasta fresca bianca e nera, fatta in casa con sugo ai crostacei <i>Frische hausgemachte schwarze und weiße Pasta mit Krustentiersauce</i>			
ALLA STEFANO		20min	p.p. 39
Paccheri con astice, code di gambero e vongole			min. 2 pers.
<i>Paccheri mit Hummer, Garnelenschwänzen und Venusmuscheln</i>			
🍂 * CARNAROLI			26 32
Risotto mantecato con spadellata di funghi porcini freschi <i>Frische Steinpilz-Risotto</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>	
MARE E LAGO	43
Scaloppa di lucioperca alla mediterranea con cozze, vongole veraci e cicorietta selvatica <i>Zanderschnitzel nach Mediterraner Art mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und wilde Zichorie</i>	
PROFUMO DI BOSCO	46
Filetto di rombo con crema affumicata ai cannellini, gallinacci spadellati e purea di patate viola <i>Steinbuttfilet mit geräucherte „Cannellini“ Bohnencreme, gebratene Pfifferlinge und lila Kartoffelpüree</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 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 CACCIATORA	p.p. 35
Lepre in casseruola con verdure e olive servita con polenta bramata <i>Geschmorter Hase mit Gemüse und Oliven, serviert mit Polenta Bramata</i>	min. 2 pers.
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>	
✻BLUE CHEESE	gentlemen's cut 52
Filetto di manzo con salsa erborinata, spinaci ai pinoli e spuma di patate <i>Rinderfilet mit Blue Cheese Sauce, Spinat mit Pinienkernen und Kartoffelmousse</i>	ladies cut 46
VITELLO	49
Medaglioni di filetto con salsa ai gallinacci e risotto al radicchio <i>Kalbsfiletmedaillons mit Pfifferlingsauce und Radicchio-Risotto</i>	
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"	p.p. 64
Filetto di manzo, sauce Béarnaise <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise</i>	min. 2 pers.
L'AUTUNNO	p.p. 71
Sella di capriolo "al Pontile" riccamente guarnita <i>Rehrücken „al Pontile“ reich garniert</i>	min. 2 pers.

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>	
✱ SEMIFREDDO	15
alle castagne con salsa ai cachi e meringaggio all’italiana <i>Kastanien-Halbgefrorenes mit Kaki-Sauce und Baiser nach italienischer Art</i>	
✱ MONT BLANC	16
Vermicelles, cioccolato fondente, meringa e gelato alla vaniglia <i>Vermicelles, dunkle Schokolade, Baiser und Vanilleeis</i>	
✱ CRÈME BRÛLÉE	17
al Maraschino con mantecato ai mirtilli <i>Maraschino Crème Brûlée mit cremiges Blaubeereis</i>	
✱ Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	12
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	