

benvenuti.
willkommen.
bienvenus.
welcome.

Cucina calda | warme Küche

11:30 - 14:00 | 18:00 - 22:00

Carta pomeridiana | Nachmittagskarte

14:00 - 17:30

🌿 Vegetariano | Vegetarisch

🔥 Piccante | Pikant

🌱 Vegano | Vegan

enjoy the view

Ispirazione Sardegna

Degustationsmenu



“Amuse-bouches”

Coda d’astice cotta a bassa temperatura
con cipolla rossa, pomodoro, basilico salsa “citronette”
*Hummerschwanz bei niedriger Temperatur gegart,
rote Zwiebel, Tomate, Basilikum und Zitronensauce*

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

“Frègula” ai frutti di mare con gocce di olio al prezzemolo
– cozze, vongole, gamberi, polpo, seppie –
*«Frègula» Pasta-Gericht mit Meeresfrüchten und Petersilienöltropfen
(Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Sepia)*

QUARZ 2020
cantina terlano – terlano, sauvignon

Agnello da latte sardo IGP cotto al burro con finocchietto selvatico, “cancioffa” e olive verdi
Milchlamm aus dem Ofen in Butter gebraten mit wildem Fenchel, Artischocken und grünen Oliven

LA MIGLIORE 2015
cantine chiodi, ascona - merlot

oppure

Filetto di scorfano al forno con patate, pomodorini e olive verdi
Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffeln, Kirschtomaten und grünen Oliven

LA MIGLIORE 2015
cantine chiodi, ascona - merlot

Spuma catalana con cuore ai frutti rossi, croccante di zucchero e sorbetto alla mela
Katalanische Schaum mit rotem Fruchtkern, Zuckerkruste und Apfelsorbet

oppure

Selezione di formaggi tipici dalla Sardegna
Käsevariation aus Sardinien

MUFFATO DELLA SALA
marchesi antinori, castello della sala – grechetto, riesling, sauvignon, semillon, traminer aromatico

4 portate | Gänge 119
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 89

3 portate | Gänge 105
Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 74



Gli intramontabili

FOIE GRAS	29 35
Terrina di fegato d'anatra marinata al Porto con variazione di mela verde, pesche caramellate e pan brioche <i>Entenleberterrine mit Portwein mariniert mit Variation von grünem Apfel, karamellisierte Pfirsiche und Briochebrot</i>	
AVOCADO GUARNITO 2.0	31
Composizione di gamberetti marinati, avocado, frutto della passione, carambola e uova di lompo <i>Komposition von marinierten Garnelen, Avocado, Passionsfrucht, Karambole und Seehasenrogen</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Prezzo del giorno zum Tagespreis
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	
ZURIGHESE	45
Sminuzzato di vitello con champignons, tortino di Rösti al burro e verdura del giorno <i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Butter-Rösti und Tagesgemüse</i>	
FILETTO ALLA STROGANOFF	p.p. 51 min. 2 pers.
Bocconcini di manzo leggermente piccanti con cipolle, peperoni, cetriolini e champignon, serviti con riso pilaf e verdura del giorno <i>Leicht pikante Rinderwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Essiggurken und Champignons, mit Pilawreis und Tagesgemüse serviert</i>	
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"	p.p. 69 min. 2 pers.
Filetto di manzo, salsa Béarnaise e contorno del giorno <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise und Tagesbeilage</i>	

eat more of what makes you happy.



Insalate – Antipasti – Crudités

☞ VERDE CON UN PO' DI ROSSO	13	
Insalata in foglie con cicorino rosso, cetrioli, pomodorini verdi e noci <i>Blattsalat mit roter Chicorée, Gurken, grünen Kirschtomaten und Walnüssen</i>		
☞ MISTA	16	
Insalata iceberg con albicocche, rucola, finocchi, cipolla rossa e scaglie di Emmental <i>Eisbergsalat mit Aprikosen, Rucola, Fenchel, roten Zwiebeln und Emmental-Splittern</i>		
con petto di pollo / <i>mit Pouletbrust</i>		27
☞ CAPRESE “TARALLO”	26	
Pomodori cuore di bue, S. Marzano e cherry con mozzarella di bufala, burrata, basilico e taralli <i>Ochsenherzen-, San Marzano- und Kirschtomaten mit Büffelmozzarella, Burrata, frischem Basilikum und Taralli</i>		
IL MANZO	31 36	
Carpaccio con scaglie di formaggio Vallemaggia, rucola, pere caramellate e noci <i>Rindercarpaccio mit Vallemaggia-Käseblättchen, Rucola, karamellisierten Birnen und Walnüssen</i>		
DAL LAGO	28 33	
Tartare di lucioperca marinato al pepe rosa con salsa al mango e crostini al peperoncino <i>Mit rosa Pfeffer mariniertes Zandertatar mit Mango-Sauce und Chili-Croûtons</i>		
ASTICE ALLA CATALANA	37	
Coda d'astice cotta a bassa temperatura con cipolla rossa, pomodoro, basilico salsa “citronette” <i>Hummerschwanz bei niedriger Temperatur gegart, roter Zwiebel, Tomate, Basilikum und Zitronensauce</i>		
I condimenti sono tutti fatti in casa <i>Die Dressings sind alle hausgemacht</i>		

Zuppe

ZUPPA DEL GIORNO	13
<i>Tagessuppe</i>	
GAZPACHO TERRA E MARE	21
Crema fredda di pomodori, peperoni, cetrioli, acciughe del Cantabrico, robiolino nostrano e code di gamberi <i>Kalte Tomatencreme, Paprika, Gurken, kantabrische Sardellenfilets, Tessiner Frischkäse und Garnelenschwänzen</i>	

Paste



🍷 LO SPAGHETTO	21
con crema all'aglio, olio, peperoncino con mollica croccante <i>mit Knoblauchcreme, Öl, Chili und knusprigem Brotbröseln</i>	
con tartare di gambero rosso e lime <i>mit rote Garnele-Tatar und Limette</i>	35
FREGULA SARDA	36
ai frutti di mare con gocce di olio al prezzemolo – cozze, vongole, gamberi, polpo, seppie <i>Pasta-Gericht mit Meeresfrüchten und Petersilienöltropfen (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Sepia)</i>	
I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO	20 MIN.
🍷 ALLA PUGLIESE	p.p. 31
con crema di pomodori datterini, burrata, basilico fresco, briciole di taralli e olio EVO <i>mit Datteltomatencreme, Burrata, frischem Basilikum, Taralli-Krümeln und EVO-Öl</i>	<i>min. 2 pers.</i>
DI TERRA	p.p. 35
con salsa allo zafferano, luganighetta nostrana, zucchine e Parmigiano Reggiano <i>mit Safransauce, Tessiner Luganighetta-Wurst, Zucchini und Parmesan</i>	<i>min. 2 pers.</i>
ALLA STEFANO	p.p. 39
con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci <i>mit Hummerschwänzen, Garnelen Ragout und Veraci-Venusmuscheln</i>	<i>min. 2 pers.</i>

Dedicato al Festival del Film di Locarno

Libera interpretazione di F. Pina, Chef del nostro Ristorante "The MIRA View" di Losone

IL RAVIOLO DEL PARDO	29 34
fatto in casa ripieno ai gamberi, con crema allo zafferano, ristretto di bisque e zucchine croccanti <i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Garnelen, Safrancreme, Bisquereduktion und knusprige Zucchini</i>	

Riso Acquerello

ALLA CARBONARA	26 31
Risotto mantecato con tuorlo e pecorino, guanciaie croccante e pepe nero tostato <i>Risotto «mantecato» mit Eigelb und Pecorino, knusprigem Guanciaie-Speck und geröstetem schwarzem Pfeffer</i>	



Pesce

FRITTO MISTO DI MARE	42
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	
D'ACQUA DOLCE	45
Scaloppa di lucioperca cotta a bassa temperatura nel burro "Gottardo" ed erbe di montagna con spinacino fresco, pomodorini e purea di patate <i>Zanderschnitzel bei niedriger Temperatur in Gottardo-Butter und Bergkräutern gegart, Babyspinat, Kirschtomaten und Kartoffelpüree</i>	
PROFUMI SARDI	46
Filetto di scorfano al forno con patate, pomodorini e olive verdi <i>Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffeln, Kirschtomaten und grünen Oliven</i>	
SCAMPI E CAPESANTE	49
Spiedino di scampi e capesante, crema di hummus e sesamo con verdure croccanti all'orientale <i>Leicht gebratener Kaisergranat- und Jakobsmuscheln-Spieß, Hummus und Sesamcreme mit knusprigem Gemüse nach orientalischer Art</i>	
FILETTO DEL GIORNO	Prezzo del giorno
dal lago o dal mare, secondo l'offerta dei pescatori	zum Tagespreis
<i>Fischfilets aus dem See oder dem Meer, je nach Fischersangebot</i>	



Carne

IL POLLO “MAIS” 39
Suprema di pollo croccante con salsa alla paprica dolce, purea di patate, grigliata di cipolle rosse, peperoni, pannocchia e champignons
Knusprige Hähnchenbrust mit milder Paprikasauce, Kartoffelpüree, rote Zwiebeln, gegrillte Maiskolben, Peperoni und Champignons

L'AGNELLO DA LATTE SARDO IGP 49
Cotto al burro con finocchietto selvatico, “cancioffa” e olive verdi
Milchlamm aus dem Ofen in Butter gebraten mit wildem Fenchel, Artischocken und grünen Oliven

IL VITELLO TONNATO “ALLA PONTILE” 51
Medaglioni di filetto di vitello, tonno fresco, salsa tonnata, acciughe del Cantabrico, fiori di capperi e patate all'olio EVO
Kalbsfiletmedaillons, frischer Thunfisch, Thunfischsauce, kantabrische Sardellenfilets, Kapernblüten und Kartoffeln in EVO-Öl

IL MANZO – SURF & TURF 52 | 57
Filetto con mezza coda di astice al burro del Gottardo aromatizzato all'aglio, scalogno e prezzemolo, servito con patate speziate e spinacino fresco
Rindsfilet mit halbem Hummerschwanz in Knoblauch-Schalotten-Petersilie-Gotthardbutter aromatisiert, serviert mit Gewürzkartoffeln und frischem Babyspinat

PROPOSTA DEL GIORNO
Secondo l'offerta del macellaio
Nach Metzgerangebot

Prezzo del giorno
zum Tagespreis



Dolci fatti in casa e sorbetti

FORMAGGIO	19 25
Selezione di formaggi con mostarde di frutta <i>Käsevariation mit Senfrüchten</i>	
IL TIRAMISÙ	14
Crema al mascarpone con savoiardi profumati al caffè espresso, cacao <i>Mascarponecreme mit Löffelbiskuit an espressokaffee, Kakaopulver</i>	
PANNA COTTA	15
al latte di cocco con coulis al lime e granella di noci pecan <i>Kokosnussmilch-Panna-Cotta mit Limetten Coulis und Pekannuss Streusel</i>	
SEMIFREDDO	16
allo yogurt di montagna nostrano con salsa profumata alle rose rosse <i>Tessiner Bergjoghurt-Halbgefrorenes an roter Rosensauce</i>	
CATALANA	17
Spuma catalana con cuore ai frutti rossi, croccante di zucchero e sorbetto alla mela <i>Katalanische Schaum mit rotem Fruchtkern, Zuckerkruste und Apfelsorbet</i>	
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	15
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	

14:00 - 17:30

Nachmittagskarte



☞ VERDE CON UN PO' DI ROSSO	13
Insalata in foglie con cicorino rosso, cetrioli, pomodorini verdi e noci <i>Blattsalat mit roter Chicorée, Gurken, grünen Kirschtomaten und Walnüssen</i>	
☞ MISTA	16
Insalata iceberg con albicocche, rucola, finocchi, cipolla rossa e scaglie di Emmental <i>Eisbergsalat mit Aprikosen, Rucola, Fenchel, roten Zwiebeln und Emmental-Splittern</i>	
☞ CAPRESE "TARALLO"	26
Pomodori cuore di bue, S. Marzano e cherry con mozzarella di bufala, burrata, basilico e taralli <i>Ochsenherzen-, San Marzano- und Kirschtomaten mit Büffelmozzarella, Burrata, frischem Basilikum und Taralli</i>	
PIATTO TICINESE	27
Salumeria e formaggi serviti con sottaceti fatti in casa <i>Aufschnitt- und Käseteller mit hausgemachten Mixed Pickles</i>	
AVOCADO GUARNITO 2.0	31
Composizione di gamberetti marinati, avocado, frutto della passione, carambola e uova di lompo <i>Komposition von marinierten Garnelen, Avocado, Passionsfrucht, Karambole und Seehasenrogen</i>	
CLUB SANDWICH	33
Petto di pollo, insalata iceberg, uova sode, pancetta croccante, pomodori, patate fritte e salsa dello Chef <i>Hähnchenbrust, Eisbergsalat, gekochte Eier, knuspriger Speck, Tomaten, Pommes Frites und Chefsauce</i>	
☞ LO SPAGHETTO	21
con crema all'aglio, olio, peperoncino con mollica croccante <i>mit Knoblauchcreme, Öl, Chili und knusprigem Brotbröseln</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	42
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini und Tartarsauce</i>	

Dedicato al Festival del Film di Locarno

Libera interpretazione di F. Pina. Chef del nostro Ristorante "The MIRA View" di Losone

IL RAVIOLO DEL PARDO	29 34
fatto in casa ripieno ai gamberi, con crema allo zafferano, ristretto di bisque e zucchine croccanti <i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Garnelen, Safrancreme, Bisquereduktion und knusprige Zucchetti</i>	



COMING SOON

28.08 – 17.09

PUGLIA _ APULIEN _ APULIA _ LES POUILLES

18.09 – 29.10

SELVAGGINA E TARTUFO _ WILD UND TRÜFFEL
GAME AND TRUFFLE _ LE GIBIER ET LES TRUFFLES

06.10.23

WINE & DINE
RHONE & CHAMPAGNE

grazie e arrivederci
danke und auf wiedersehen
merci et au revoir
thank you and good bye

eat more of what makes you happy.