

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

enjoy the view



“Amuse-bouches”

Tartare di gambero rosso, carpaccio di branzino marinato, uova di lompo
e coulis al pomodoro e finocchietto
Rote Garnele-Tatar, mariniertes Wolfsbarsch-Carpaccio, Seehasenrogen und Tomaten-Fenchel-Coulis

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

Caserecce con pomodorini gialli, puntarelle, salmone affumicato e mandorle tostate
Frische Pasta mit gelben Kirschtomaten, „Puntarelle“-Chicoree, Räucherlachs und gerösteten Mandeln

BLANCH DE LYNCH BAGES 2020
château lynch bages - sauvignon, sémillon, muscadelle

Filetto di manzo “Surf & Turf” con polpa di granchio, asparagi verdi e salsa olandese
Rinderfilet „Surf & Turf“ mit Krabbenfleisch, grünem Spargel und Holländischer Sauce

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

oppure

Filetto di scorfano in guazzetto di vongole veraci con patate allo zafferano
Rotbarschfilet mit Veraci-Venusmuscheln pochiert und Safrankartoffeln

DIAMANTE BIANCO 2018
vini delea, losone - müller-thurgau, chardonnay, sauvignon blanc

Semifreddo alle fragole e rabarbaro con crumble al cioccolato fondente
Erdbeer-Rhabarber-Parfait mit dunklen Schokoladenstreuseln

oppure

Selezione di formaggi con mostarda di frutta
Käsevariation mit Senfrüchten

MUFFATO DELLA SALA 2018
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

☀ AVOCADO GUARNITO 2.0 Composizione di gamberetti marinati e avocado con pomodorini <i>Komposition von marinierten Crevetten und Avocado mit Kirschtomaten</i>	28
DEGUSTAZIONE DI FOIE GRAS Terrina marinata al Porto con pane brioche e scaloppa spadellata con salsa al Calvados <i>Entenleberterrine mit Portwein mariniert, Briochebrot und gebratene Entenleberschnitzel an Calvados</i>	29 35
PESCATO DEL GIORNO Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	Prezzo del giorno zum Tagespreis
ZURIGHESE Sminuzzato di vitello con champignons e Rösti al burro <i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Butter-Rösti</i>	45
FILETTO ALLA STROGANOFF Bocconcini di filetto di manzo leggermente piccanti con cipolle, peperoni, cetriolini e champignon, serviti con riso pilaf e verdura del giorno <i>Leicht pikante Rinderfiletwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Essiggurken und Champignons, mit Pilawreis und Tagesgemüse serviert</i>	p.p. 51 min. 2 pers.
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE" Filetto di manzo, salsa Béarnaise, patate gratinate e verdure del giorno <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Tagesgemüse</i>	p.p. 69 min. 2 pers.
ASPARAGI VERDI gratinati alla milanese con uovo al tegamino e patate prezzemolate <i>gratinert nach Mailänder Art mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln</i>	31
al naturale con prosciutto crudo di Parma e salsa olandese <i>nature, mit Parmaschinken und Holländischer Sauce</i>	33

eat more of what makes you happy.



Antipasti

☀️ 🍷 VERDE	12
Insalata verde in foglie con germogli di cipollotto, trevisana e semi di girasole <i>Grüner Blattsalat mit Frühlingszwiebel-Sprossen, Trevisana-Salat und Sonnenblumenkernen</i>	
☀️ 🍷 MISTA	15
Insalata in foglie con pomodorini, cetrioli, olive Kalamata, feta e rapanelli <i>Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, Feta und Radieschen</i>	
I condimenti - italiana, francese, allo scalogno - sono fatti in casa <i>Die Salatsaucen - italienisch, französisch, Schalotten - sind alle hausgemacht</i>	
LA PRIMAVERA	21
Flan agli asparagi verdi con crema di cipolle rosse di Tropea e melanzane fritte <i>Grüner Spargelflan mit roter Tropea-Zwiebelcreme und frittierten Auberginen</i>	
TARTARE	33 38
Battuta di manzo con insalatina di puntarelle alla mediterranea e burrata pugliese DOP <i>Rindstatar mit «Puntarelle» - Chicoree Salat nach mediterraner Art und Burrata aus Apulien DOP</i>	
CRUDO DI MARE	37
Tartare di gambero rosso, carpaccio di branzino marinato, uova di lompo e coulis al pomodoro e finocchietto <i>Rote Garnele-Tatar, mariniertes Wolfsbarsch-Carpaccio, Seehasenrogen und Tomaten-Fenchel-Coulis</i>	

Zuppe

☀️ ZUPPA DEL GIORNO	13
<i>Tagessuppe</i>	
ORTO E MARE	17
Vellutata di piselli con ragù di capesante e panna acidula al curry <i>Erbсенcremesuppe mit Jakobsmuschelragout und Currysauerrahm</i>	



Paste

☀️ 🍷 SPAGHETTI DI GRAGNANO	22 27
con crema di pomodorini all'aglio, olio EVO e basilico fresco <i>mit Kirschtomatencreme an Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum</i>	
al pesto di aglio orsino con vongole veraci e scorzette di limone <i>an Bärlauch-Pesto mit Veraci-Venusmuscheln und Zitronenschale</i>	31
☀️ CASERECCE	27 32
con crema di pecorino e uova, guanciale abruzzese e carciofi saltati <i>mit Eier-Pecorino Creme, Guanciale-Speck aus Abruzzo und gebratene Artischocken</i>	
con pomodorini gialli, puntarelle, salmone affumicato e mandorle tostate <i>mit gelben Kirschtomaten, «Puntarelle»-Chicoree, Räucherlachs und gerösteten Mandeln</i>	25 30
☀️ PLIN	28 33
Ravioli di nostra produzione con ripieno allo stinco di vitello e fonduta di toma piemontese <i>Hausgemachte Ravioli mit Kalbshaxen-Füllung und Piemonteser Toma-Fondue</i>	
ALLA STEFANO	p.p. 39
Paccheri con astice, code di gambero e vongole <i>Paccheri mit Hummer, Garnelenschwänzen und Venusmuscheln</i>	20min min. 2 pers.

Risotto Acquerello

🍷 AGLI ASPARAGI	26 31
Risotto con asparagi verdi, funghi cardoncelli e burrata pugliese DOP <i>Risotto mit grünem Spargel, Kräuterseitlingen und Burrata aus Apulien DOP</i>	
ALLA CARBONARA	31
Risotto mantecato con tuorlo e pecorino, guanciale croccante e pepe nero tostato <i>Risotto «mantecato» mit Eigelb und Pecorino, knusprigem Guanciale-Speck und geröstetem schwarzem Pfeffer</i>	



Pesce

D'ACQUA DOLCE	39
Filetto di salmerino in tempura con asparagi verdi spadellati e maionese allo yuzu <i>Saiblings-Filet in Tempura mit gebratenem grünem Spargel und Yuzu-Mayonnaise</i>	
BOUILLABAISSE	41
Zuppa di pesce, crostacei e frutti di mare alla maniera dello Chef <i>Fisch-, Krustentier- und Meeresfrüchtesuppe nach Art des Küchenchefs</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>	
ORATA	44
Filetti spadellati con crema all'aglio orsino e carciofi saltati <i>Gebratene Doraden-Filets mit Bärlauch-Creme und sautierten Artischocken</i>	
SCORFANO	46
Filetto in guazzetto di vongole veraci con patate allo zafferano <i>Rotbarschfilet mit Veraci-Venusmuscheln pochiert und Safrankartoffeln</i>	

Carne

IL CLASSICO	43
Capretto al forno marinato alle erbe aromatiche con patate e verdura del giorno <i>Braten vom Zicklein in Kräutern mariniert mit Kartoffeln und Tagesgemüse</i>	
☼ IL VITELLO	44
Guancia di vitello brasata a bassa temperatura con purea di patate e cipollotto grigliato <i>Bei niedriger Temperatur geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree und gegrillten Frühlingzwiebeln</i>	
LA TAGLIATA	47
Lombatina d'agnello, asparagi verdi e patate alla provenzale <i>Lammkarree, grüner Spargel und Kartoffeln nach provenzalischer Art</i>	
IL MANZO ALLA OSCAR – SURF & TURF	
Filetto di manzo con polpa di granchio, asparagi verdi e salsa olandese	ladies cut 52
<i>Rinderfilet mit Krabbenfleisch, grünem Spargel und Holländischer Sauce</i>	gentlemen's cut 57



Dolci fatti in casa e sorbetti

☼ FORMAGGIO	18 24
Selezione di formaggi con mostarda di frutta <i>Käsevariation mit Senfrüchten</i>	
☼ PANNA COTTA	14
ai mirtilli con mousse al cioccolato bianco, frutti di bosco e il loro coulis <i>Heidelbeer-Panna Cotta mit weißer Schokoladen-Mousse, Waldbeeren und deren Coulis</i>	
☼ IL SEMIFREDDO	15
alle fragole e rabarbaro con crumble al cioccolato <i>Erdbeer-Rhabarber-Parfait mit Schokoladenstreuseln</i>	
CRÈME BRÛLÉE	17
al Maraschino con gelato ai frutti della passione <i>Maraschino-Likör Crème Brûlée mit Maracuja-Eis</i>	
☼ FRAGOLE - ERDBEEREN	15
con gelato <i>mit Eis</i>	+ 4.50
con panna <i>mit Rahm</i>	+ 2.00
☼ Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist	15
<i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	

Dolce al tavolo

TIRAMISÙ MOKA	19
Savoardi, crema al mascarpone, caffè dalla moka e cacao <i>Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee aus der «Moka»-Kaffeemaschine und Kakaopulver</i>	