



TAVOLATA SUL PONTILE

DINNER MENU

APERITIVO

Ostriche, Blinis con caviale Oona e tempura di pesce di lago
Austern, Blinis mit Oona-Kaviar und Tempura vom Süßwasserfisch

Champagne Collection 242 Brut
Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier
Louis Roederer – Reims



Plateau Royal di pesce crudo con scampi, capesante, tartufi di mare
Carpaccio di ricciola e tartare di gambero rosso
*Plateau Royale von rohem Fisch mit Scampi,
Jakobsmuscheln, rohe Venusmuschel
Carpaccio von Bernsteinmakrele und Gambero Rosso Tatar*

Whispering Angel AOP
Grenache | Cinsault | Rolle | Syrah
Château d'Esclans – Côtes de Provence



Paccheri ai frutti di mare
Paccheri mit Meeresfrüchten



Mezzo astice con pomodorini, capperi e olive su letto di rucola
*Halber Hummer mit Kirschtomaten,
Kapern, Oliven und Rucola*

Vinattieri Bianco
Chardonnay | Sauvignon
Vinattieri Ticinesi - Ligornetto



Semifreddo al limone con il suo sorbetto e crumble di agrumi
Zitronen-Parfait mit seinem Sorbet und Zitrus Crumble

Millefiori Igt
Gewürztraminer | Pinot Grigio
Agriloro – Arzo

CHF 250



TAVOLATA SUL PONTILE

DINNER MENU

APERITIF

Oysters, Blinis with Caviar Oona and tempura of Freshwater fish
Ostres, Blinis avec caviar Oona et tempura de poisson d'eau douce

Champagne Collection 242 Brut
Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier
Louis Roederer – Reims



Plateau Royal of raw fish with scampi, scallops, sea truffles,
Amberjack carpaccio and gambero rosso tartare
*Plateau Royal de poissons crus avec langoustines, pétoncles, truffes de mer,
carpaccio de sériole, tartare de crevettes rouges*

Whispering Angel AOP
Grenache | Cinsault | Rolle | Syrah
Château d'Esclans – Côtes de Provence



Paccheri with seafood
Paccheri aux fruits de mer



Half lobster with cherry tomatoes,
capers and olives on rocket salad
*Demi-homard avec tomates cerises,
câpres, olives et roquette*

Vinattieri Bianco
Chardonnay | Sauvignon
Vinattieri Ticinesi - Ligornetto



Lemon Parfait with its sorbet and citrus crumble
Parfait au citron avec son sorbet et crumble aux agrumes

Millefiori Igt
Gewürztraminer | Pinot Grigio
Agriloro – Arzo

CHF 250



TAVOLATA SUL PONTILE

DINNER MENU
ABBINAMENTO DI BEVANDE ANALCOLICHE

APERITIVO

Ostriche, Blinis con caviale Oona e tempura di pesce di lago
Austern, Blinis mit Oona-Kaviar und Tempura vom Süßwasserfisch

TICINO'S TONIC

Seedlip Garden 108 | Tonic Syrup | Mendrisio Tonic Water



Plateau Royal di pesce crudo con scampi, capesante, tartufi di mare
Carpaccio di ricciola e tartare di gambero rosso

*Plateau Royale von rohem Fisch mit Scampi,
Jakobsmuscheln, rohen Venusmuschel
Carpaccio von Bernsteinmakrele und Gambero rosso- Tatar*

NO-GIN FIZZ

Lyre's Dry | succo di limone | sciroppo di zucchero | Top soda
Lyre's Dry | Zitronensaft | Zuckersirup | Top soda



Paccheri ai frutti di mare
Paccheri mit Meeresfrüchten



Mezzo astice con pomodorini, capperi e olive su letto di rucola
*Halber Hummer mit Kirschtomaten,
Kapern, Oliven und Rucola*

TIP TOP

Lyre's Italian Spritz | lime | zucchero
Lyre's Italian Spritz | Limette | Zucker



Semifreddo al limone con il suo sorbetto e crumble di agrumi
Zitronen-Parfait mit seinem Sorbet und Zitrus Crumble

AFTER MIDNIGHT

Seedlip Spiced 94 | caffè | sciroppo di caramello | latte condensato
Seedlip Spiced 94 | Kaffee | Karamellsirup | Kondensmilch

CHF 250



TAVOLATA SUL PONTILE

DINNER MENU

ALCOHOL FREE DRINK PAIRING

APERITIF

Oysters, Blinis with Caviar Oona and tempura of Freshwater fish
Ostres, Blinis avec caviar Oona et tempura de poisson d'eau douce

TICINO'S TONIC

Seedlip Garden 108 | Tonic Syrup | Mendrisio Tonic Water



Plateau Royal of raw fish with scampi, scallops, sea truffles,
Amberjack carpaccio and gambero rosso tartare
*Plateau Royal de poissons crus avec langoustines, pétoncles, truffes de mer,
carpaccio de sériole, tartare de crevettes rouges*

NO-GIN FIZZ

Lyre's Dry | lemon juice | sugar syrup | top soda
Lyre's Dry | jus de citron | sirop de sucre | top soda



Paccheri with seafood
Paccheri aux fruits de mer



Half lobster with cherry tomatoes,
caper and olives on rocket salad
*Demi-homard avec tomates cerises,
câpres, olives et roquette*

TIP TOP

Lyre's Italian Spritz | lime | sugar
Lyre's Italian Spritz | lime | sucrer



Lemon Parfait with its sorbet and citrus crumble
Parfait au citron avec son sorbet et crumble aux agrumes

AFTER MIDNIGHT

Seedlip Spiced 94 | coffee | caramel syrup | condensed milk
Seedlip Spiced 94 | Café | sirop de caramel | lait condensé

CHF 250



TAVOLATA SUL PONTILE

ABBINAMENTO DI BEVANDE ANALCOLICHE

ALCOHOL FREE DRINK PAIRING

TICINO'S TONIC

Seedlip Garden 108 | Tonic Syrup | Mendrisio Tonic Water



NO-GIN FIZZ

Lyre's Dry | succo di limone | sciroppo di zucchero | Top soda

Lyre's Dry | Zitronensaft | Zuckersirup | Top soda

Lyre's Dry | lemon juice | sugar syrup | top soda

Lyre's Dry | jus de citron | sirop de sucre | top soda



TIP TOP

Lyre's Italian Spritz | lime | zucchero

Lyre's Italian Spritz | Limette | Zucker

Lyre's Italian Spritz | lime | sugar

Lyre's Italian Spritz | lime | sucrer



AFTER MIDNIGHT

Seedlip Spiced 94 | caffè | sciroppo di caramello | latte condensato

Seedlip Spiced 94 | Kaffee | Karamellsirup | Kondensmilch

Seedlip Spiced 94 | coffee | caramel syrup | condensed milk

Seedlip Spiced 94 | Café | sirop de caramel | lait condensé