

SETTIMANE GASTRONOMICHE AL PONTILE

❖ ASPARAGI ❖

22.04 – 23.05.24



Benvenuti alle "Settimane Gastronomiche Al Pontile", le settimane gastronomiche durante le quali presentiamo ai nostri ospiti, ciclicamente durante l'anno, specialità culinarie tipiche di varie regioni e prelibatezze stagionali

I piatti della rassegna sono contrassegnati nel menu con il simbolo "❖".

È arrivato finalmente il tempo degli asparagi. Ecco le nostre migliori ricette per dare il via alla stagione primaverile e celebrare in cucina questo buonissimo ortaggio, già apprezzato sulle tavole degli imperatori dai tempi degli Antichi Romani. Dal sapore inconfondibile, verdi dolci e decisi, oppure bianchi, prelibati e delicati, disponibili solo per un breve periodo all'anno, sono un vero e proprio tesoro di primavera.

❖ ASPARAGI VERDI	26
Serviti con patate prezzemolate	
❖ ASPARAGI BIANCHI	35
Serviti con patate prezzemolate	
Salsa olandese	+ 7
Gratinati con uovo	+ 9
Prosciutto crudo di San Daniele	+ 15

24.05.24 WINE & DINE

Special Guest CANTINA LIVIO FELLUGA

Brazzano – Cormons (GO) Friuli - Italia

R.S.V.P.

In Friuli, *Livio Felluga* si identifica nella migliore tradizione vitivinicola.

Una consolidata consuetudine di amore per il vino che dura in famiglia da sei generazioni. I suoi vini così inconfondibili per stile e profumi sono i vini della Carta Geografica: un'antica mappa della zona collinare del Friuli segno di un profondo legame con la storia e il territorio, riprodotta in etichetta dal 1956. Il rispetto per il territorio e l'ossessione per la qualità, viene tramandata dall'azienda, oggi saldamente nelle mani dei suoi figli. 242 ettari, la gran parte destinati alla coltivazione della vite, costituiscono un ecosistema complesso con le Alpi sullo sfondo e lo sguardo che si spinge fino al mare. 14 vitigni dimorano in vigne intervallate a boschi, pendii erbosi, ulivi, sentieri, rii, fossati, gelsi e alberi da frutto: un grande ecosistema ricco di biodiversità, dove si tramandano con passione antichi saperi e si sviluppano nuove conoscenze. liviofelluga.it

COMING SOON

25.05.24 – 19.06.24 LIGURIA

20.06.24 – 29.06.24 JAZZ ASCONA

08.07.24 – 08.08.24 SICILIA

09.08.24 – 15.09.24 PUGLIA

eat more of what makes you happy.

SETTIMANE GASTRONOMICHE AL PONTILE

❖ SPARGEL ❖

22.04 – 23.05.24



Herzlich Willkommen zu den „Settimane Gastronomiche Al Pontile“, den gastronomischen Wochen bei denen wir unseren Gästen im Verlauf des Jahres abwechselnd typische kulinarische Highlights aus den verschiedensten Regionen sowie saisonalen Köstlichkeiten vorstellen.

Achten Sie hierzu in der Karte auf die mit „❖“ gekennzeichneten Speisen.

Die Zeit des Spargels ist endlich gekommen. Hier sind unsere besten Rezepte, um die Frühlingssaison einzuläuten und dieses köstliche Gemüse, das schon zu Zeiten der Römer auf den Tischen der Kaiser stand, in der Küche zu feiern. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack, dem süßen und entschiedenen Grün oder dem weißen, köstlich und delikates, das nur für eine kurze Zeit im Jahr verfügbar ist, ist er ein wahrer Schatz des Frühlings.

❖ GRÜNER SPARGEL mit Petersilienkartoffeln serviert	26
❖ WEISSER SPARGEL mit Petersilienkartoffeln serviert	35
Sauce Hollandaise	+ 7
Überbacken mit Spiegelei	+ 9
Mit San Daniele Rohschinken	+ 15

24.05.24 WINE & DINE

Special Guest WEINKELLEREI LIVIO FELLUGA

Brazzano – Cormons (GO) Friaul - Italien

R.S.V.P.

In Friaul wird Livio Felluga mit der besten Weinbautradition identifiziert. Eine gefestigte Tradition der Liebe zum Wein, die sich seit sechs Generationen in der Familie befindet. Seine Weine, so unverwechselbar in Stil und Duft, sind die Weine der «Carta Geografica»: eine alte geographische Karte der Hügellandschaft des Friauls, Zeichen einer tiefen Verbundenheit mit der Geschichte und dem Territorium, die seit 1956 auf dem Etikett abgebildet ist. Der Respekt vor dem Land und die Besessenheit von Qualität wurden von der Weinkellerei weitergegeben, die heute fest in den Händen ihrer Kinder ist. 242 Hektar, von denen der größte Teil für den Weinanbau genutzt wird, bilden ein komplexes Ökosystem mit den Alpen im Hintergrund und einem Blick, der bis zum Meer reicht. 14 Rebstöcke stehen in Weinbergen, die mit Wäldern, grasbewachsenen Hängen, Olivenbäumen, Wegen, Bächen, Gräben, Maulbeerbäumen und Obstbäumen durchsetzt sind: ein großes Ökosystem mit großer Artenvielfalt, in dem altes Wissen mit Leidenschaft weitergegeben und neues Wissen entwickelt wird.

liviofelluga.it

COMING SOON

25.05.24 – 19.06.24 LIGURIEN

20.06.24 – 29.06.24 JAZZ ASCONA

08.07.24 – 08.08.24 SIZILIEN

09.08.24 – 15.09.24 APULIEN

eat more of what makes you happy.