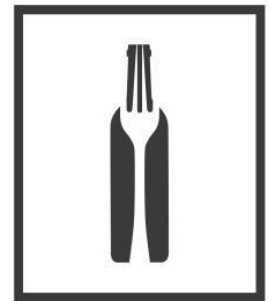


IL MENU

FRANÇAIS | ENGLISH



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

“Le restaurant & bar la Fontana propose une cuisine d’inspiration méditerranéenne, avec un accent sur les produits régionaux et certains classiques « evergreen ». Dans un cadre trendy avec cuisine ouverte et une terrasse entourée de palmiers et d’une végétation luxuriante, notre équipe vous accueille.”

“The restaurant & bar la Fontana offers mediterranean-inspired cuisine, with a special attention on regional products and some « evergreen » classics. In a trendy setting with open kitchen and a terrace surrounded by palm trees and a lush vegetation, our team welcomes you.”

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Gamba rouge de Sicile – coeurs de chicorée – artichauts – mandarine
Red Sicilian prawn – chicory hearts – artichokes – tangerine

PRIMO

Gnocchetti à la farina Bona – pousses de navet – luganighetta tessinoise
Farina Bona Gnocchetti – turnip tops – luganighetta from Ticino

PESCE

Pagel sauvage – poireaux – praires – polenta blanche d'Ascona
Wild red bream – leeks – venus shells – white polenta from Ascona

CARNE

Filet de veau – jus de truffe – foie gras – baby carottes – pommes de terre fondantes
Veal fillet – truffle jus – foie gras – baby carrots – fondant potatoes

DOLCE

Nougat parfait – chocolat noir 70% – sorbet à l'orange rouge
Nougat parfait – dark chocolate 70% – red orange sorbet

Menu complet 115 CHF

Menu à 4 plats (Entrée, pâtes, principal de viande/poisson, dessert) 90 CHF

Menu à 3 plats (Entrée, principal de viande/poisson, dessert) 80 CHF

Complete Menu 115 CHF

4 course menu (Starter, pasta, meat / fish, dessert) 90 CHF

3 course menu (Starter, meat / fish, dessert) 80 CHF

ENTRÉES DE VIANDE| BEEF STARTERS

CULATELLO

Culatello avec crème brûlée de fromage « Tre Castelli » de Bellinzona, citrouille, grenade, valérianelle et grissini à la farina Bona 26
Culatello with "Tre Castelli" cheese crème brûlée, pumpkin, pomegranate, valerian salad and farina Bona grissini

VITELLO TONNATO

Veau cuit à basse température 56° avec sa sauce, tartare de thon rouge, câpres et Caviaroli 25
Veal cooked at low temperature 56° with its sauce, red tuna tartare, capers and Caviaroli

FOIE GRAS

Terrine de foie gras au Porto blanc, escalope légèrement poêlée, crème brûlée aux parfums d'automne, grenade et pain brioche 29
Foie gras terrine with white Porto wine, light seared escalope, autumn-flavoured perfumed crème brûlée, pomegranate and brioche bread

POLPO



Tentacul de poulpe rôti à la paprika fumée, joue de porc croustillant, potiron et sauce au Porto rouge 24
Roasted octopus tentacle with smoked paprika, crispy pork cheek, pumpkin and red Porto wine sauce

GAMBERONI



Nid tiède de gambas argentines, avocat, mangue, piment et coriandre 23
Warm nest of argentine shrimps, avocado, mango, chilli pepper and coriander

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES | VEGETARIAN STARTERS

BURRATA  
Burratina de Pouilles avec roquette et tomates cerises 18
Apulian Burratina with garden rocket and cherry tomatoes

MELANZANE  
Tartelette d'aubergines, fromage frais de chèvre, tomates demi-sèches, olives de Taggia et salade de saison 20
Aubergine tartlet with fresh goat cheese, half-dried tomatoes, Taggiasca olives and seasonal salad





POTAGE | SOUP

TOPINAMBOUR  
Crème de topinambour, ris de veau, truffe noire et crumble de polenta noire d'Ascona 16
Topinambur cream, sweetbreads, black truffle and black polenta crumble from Ascona







NOTRE TARTARE LA FONTANA | OUR TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau avec garnitures au choix et pain grillé croustillant 120g 34
Beef fillet with various condiments of your choice served with crispy toasted bread 160g 42






PÂTES | PASTA

CRUDAIOLA LA FONTANA 	
Spaghetti alla Chitarra au pesto léger de basilic, courgettes, tomates, pignons, roquette et crevette <i>Spaghetti alla Chitarra with light basil pesto, zucchini, tomatoes, pine nuts, garden rocket and prawn</i>	24
PACCHERO	
Pacchero de pâtes à l'œuf avec chair de crabe, oignons de printemps, tomates cerises et olives de Taggia <i>Pacchero egg pasta with crabmeat, spring onions, cherry tomatoes and Taggiasca olives</i>	25
CASARECCE 	
Caserecce au ragout blanc de lapin, chanterelles et thym <i>Caserecce pasta with white rabbit ragout, chanterelles and thyme</i>	26
GNOCCHI  	
Gnocchi à la citrouille sur fondue de fromage Manegorio DOP et bacon croustillant <i>Pumpkin gnocchi with Manegorio DOP cheese fondue and crispy bacon</i>	23
RAVIOLI DEL PLIN	
Ravioli farcis de viande braisée à la sauce de veau et écailles de truffe noire <i>Ravioli stuffed with braised meat, veal sauce and truffle flakes</i>	24

NOS RISOTTI | OUR RISOTTI

- RISOTTO MERLOT E OCA   
... au fromage Tre Castelli, Merlot tessinois et poitrine d'oie fumée 25
... *with Tre Castelli cheese, Merlot from Ticino and smoked goose-breast*
- RISOTTO BURRATA 
... à la burrata, courgettes, gamba rouge de Sicile et sorbet au basilic 27
... *with burrata, courgette, red king prawn of Sicily and basil sorbet*
- RISOTTO ZAFFERANO  
... au safran et champignons mixtes de saison 24
... *with saffron and mixed seasonal mushrooms*

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MEAT MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO	 
Filet de bœuf, légumes de printemps, pommes de terre au romarin, sel de Murray River et huile d'olive	52
<i>Beef fillet with spring vegetables, new rosemary potatoes, Murray River salt and olive oil</i>	
<i>Avec escalope de foie gras et truffe noire - with goose liver escalope and black truffle</i>	10
TAGLIATA	
La tagliata d'entrecôte de vache suisse, légumes grillés, pommes de terre nouvelles au four et jus au Porto rouge	46
<i>The beef tagliata, grilled vegetables, new baked potatoes and red Porto wine jus</i>	
VITELLO	 
Filet, jarret, ris et paté de foie de veau, petites légumes, chanterels, mousseline de pommes de terre et jus au Porto rouge	48
<i>Veal fillet, shank, sweetbreads and veal foie gras, baby vegetables, chanterelles, potatoes mousseline and Red Portwine jus</i>	
AGNELLO	
Carré d'agneau irlandais au gratin à la moutarde ancienne, herbes, petits légumes et polenta rouge des "Terreni alla Maggia"	46
<i>Gratinated Irish lamb carré with ancient mustard, herbs, baby vegetables and red polenta from "Terreni alla Maggia"</i>	
PICCIONE	
Trio de pigeon et foie gras, infusion au thé vert, mangue et citron, carottes et pommes de terre fondants	44
<i>Trio of pigeon and foie gras, infusion of green tea, mango and lemon, carrots and potatoes fondant</i>	

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | FISH MAIN COURSES

LUCCIOPERCA

Sandre confit sous vide avec thym au citron sur crème de topinambour, pousses de navet, pommes de terre violettes et tomates confits
Pikeperch sous vide with lemon thyme on a topinambur cream, turnip tops, violet potatoes and tomatoes confit

40

GAMBERI E SCAMPI

Friture de gambas et langoustines, courgettes et pommes de terre douces avec sabayon salé au parfum de verveine
Fried prawns and shrimps, zucchini and sweet potatoes with salted sabayon perfumed with verbena

44

POISSONS À LA TABLE | FISH SERVED AT THE TABLE

BRANZINO

Bar entier aux tomates cerises, oignons rouges de Tropea, câpres, olives, pommes de terre au persil
Mediterranean sea bass on cherry tomatoes stew, red onions from Tropea, capers and olives, parsley potatoes












12 CHF/hg

ROMBO











Turbot entier au four, légumes grillés et pommes de terre nouvelles
Baked turbot, grilled vegetables and new potatoes

14 CHF/hg

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

- CECI   
Boulettes de pois chiches sur lit de salades d'hiver, citrouille, grenade et sauce au yaourt à la soja et menthe 15
Small cheakpea balls with winter salads, pumpkin, pomegrenate and soy-and mint yogurt sauce
- TERRA 
Composition de légumes et champignons de saison sur lit de quinoa, potiron et pousses 22
Vegetables composition with season mushrooms on a quinoa bed, pumpkin and sprouts
- POLENTA ROSSA     
Croquant de polenta rouge des Terreni alla Maggia, légumes de saison, champignons de saison, œuf « onze » 26
et fondue de fromage Manegorio DOP
Red polenta from Terreni alla Maggia, seasonal vegetables, seasonal mushrooms, "onze" egg and Manegorio DOP cheese fondue
- TONKA  
Crumble et glace aux fèves Tonka, gelée aux amandes, mayonnaise à la soja et à l'orange et zestes d'orange confites 12
Crumble and ice-cream of Tonka broad beans, almond jelly, soya and orange mayonnaise and orange zest confits

DESSERTS | DESSERTS

- CASTAGNE**  
Millefeuille à la crème de châtaignes, zestes d'oranges confites, crumble au cacao et glace à la vanille 16
Chestnut and almond macaron, pumpkin cream and mascarpone, amaretto ice-cream
- PISTACCHIO** 
Gâteau chaud au pistache et chocolat blanc, sorbet et gelée de framboises 17
Pistachio and white chocolate warm pie, raspberries sorbet and gel
- NAMELAKA**   
Crème au chocolat noir 70% et mandarine, biscuit à la farina Bona, croquant aux amandes et glace au caramel et beurre salé 16
Dark chocolate 70 % and tangerine cream, farina Bona biscuit, almond crunchy nougat and caramel- and salted butter ice-cream
- NOCI**   
Zabaione au Nocino tessinois avec glace à la noisette et noix salées caramélisées 14
Ticino's nuts zabaione with hazelnut ice-cream and caramelized salted nuts
- TROPICALE** 
Panna cotta à la vanille, meringue au fruit de la passion, perles de «Batida di coco» et glace au fruit de dragon et coco 17
Vanilla panna cotta, passion fruit meringue, « Batida di coco » pearls, dragon fruit and coconut ice-cream

FROMAGE | CHEESE



Sélection de fromages internationaux de vache, de brebis et de chèvre avec ses garnitures
Selection of international cow, sheep and goat cheese with its garnish

20

SORBETS | SORBETS



Citron | *Lemon*
Fruit de la passion | *Passion fruit*
Framboises | *Raspberry*
Mangue | *Mango*

GLACES | ICE CREAM



Chocolat | *Chocolate*
Stracciatella
Café | *Coffee*
Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*
Yaourt | *Yogurt*
Fruit du dragon | *Dragon fruit*

Pour boule | *per scoop*

3

Avec crème | *with whipped cream*

1

TAVOLATA COMME EN FAMILLE | TAVOLATA FAMILY STYLE MEAL

À PARTIR DE 4 PERSONNES | FOR 4 PERSONS AND MORE

80 | PERSONNE

80 | PERSON

5 ENTRÉES | 5 STARTERS

3 PLATS PRINCIPAUX | 3 MAIN COURSES

5 DESSERTS | 5 DESSERTS



INFORMATION | INFORMATION



Sans gluten | *Gluten free*



Sans lactose | *Lactose free*



Végan | *Vegan*



Végétarien | *Vegetarian*



Régional | *Local grown*



Saisonnier | *Seasonal*



Gibier | *Venison*

Bœuf Suisse | *Beef Switzerland*

Culatello Italie | *Culatello Italy*

Joue de pork Italie | *Pork cheek Italy*

Veau Suisse | *Veal Switzerland*

Agneau Irlande | *Lamb Ireland*

Pigeon France | *Pigeon France*

Foie gras | *Foie gras*

Sur demande est disponible le menu contenant toutes les informations détaillées sur les allergènes.

The menu containing detailed information about allergies is available on request.

Prix en CHF, TVA 7.7% comprise | Prices in CHF, VAT 7.7% included