

TAVOLATA COMME EN FAMILLE

Proposition du Chef consistant en:

4 Entrées
&
3 Plats Principaux
&
4 Dessert

80.- Persona
(DA 4 PERSONE)



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

LA BONNE NOURRITURE EST LE
FONDEMENT DU VRAI BONHEUR

ENTRÉES

VITELLO TONNATO 🍴🌿

LA FONTANA

Veau cuit à basse température 56°, tataki de thon, mayonnaise de céleri blanc et anchois, concombre, capres frites et perles d'huile EVO

27

3a 4a 5a 6a 8b 9a 12b Pêché en FAO 71

FOIE GRAS 🍴🌿🍷

Terrine de foie gras marinée au Porto blanc, langoustine sous vide, chutney de figues et moutarde, grenade et pain brioche

29

2a 3a 5b 7a 8b 12b Pêché en FAO 51

POLPO 🌿

Poulpe cuit au Merlot rouge et rôti avec paprika fumé, joue de porc au poivre, bavaroise de citrouille, croquant de Polenta blanche d'Ascona et jus de Porto rouge

26

4a 7a 8b 9a 10a 12b Pêché en FAO 34

ZUCCA 🌿

Crème de potiron rôtie au four, crumble de Polenta rouge d'Ascona, crème aigre au gingembre et gamba argentin

18

2a 7a 8b 9a - Pêché en Argentine

MELANZANE 🍴🌿

Tarte tatin d'aubergines avec büscion de chèvre, olives de Taggia, tomates demi-séchées et salade de saison

24

1a 3a 7a 8b 9b

SALMONE 🌿

Swiss Lachs mariné aux herbes, crème d'avocat, éponge de mangue, chips de coriandre et piment

25

3a 4a 8b 9b Elévé en Suisse

PÂTES

CHITARRA LA FONTANA

Spaghetti à la « Chitarra », queue d'homard sud-africain, sa sauce légèrement épicée, aubergine et estragon

27

1a 2a 3a 4b 6b 7a 9a 12b - Pêché en FAO 51

LUNETTE

Lunette avec cœur tendre à la citrouille sur fondue de fromage bleu de chèvre tessinoise et poudre de joue de porc au poivre vert

25

1a 3a 5b 6b 7a 8b 9a

RISO "ACQUERELLO"

RISOTTO TRE CASTELLI 🌿

VITELLO E TARTUFO

... au fromage Tre Castelli, tartare de veau et truffe noire

25

3a 7a 9a 12b

RISOTTO FICHI E CAPASANTA 🌿

...au Merlot blanc Sasso Chierico, figues, coquille St. Jacques légèrement fumée et mousse de son coral

28

2a 3a 4a 6a 7a 8b 9a 12b Elévé en USA

MENU DEGUSTAZIONE

AMOUSE BOUCHE

Jambon de renne - anneaux de farine de chataignes - mousse de fromage Vallemaggia - figues caramélisés

1a 3a 5b 7a 8b

Tagliatelle de farina Bona - sanglier - chanterelles - canneberges

1a 3a 5b 7a 8b 9a 12b

Tataki de thon - pavot - citrouille - coriandre 🌿

2a 6a 7a 9a 12b 14a - Pêché FAO 71

Pigeon en trois cuissons - foie gras de canard - miel aux agrumes

Kataifi pates - sauce au gruè de cacao

1a 5b 7a 8b 9a 10a 12b

Mousse de yaourt de chèvre avec un coeur de raisin américain -

crumble de cacao - noix du Pekan

sorbet de raisin avec arôme de sa grappa

1a 5b 6b 7a 8a 12a

5 plats 115

4 plats (Entrée, pâtes, principal de poisson, et viande) 105

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

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

Accompagnement de vins pour le menu dégustation

5 verres 35

4 verres 29

3 verres 23

SPÉCIALITÉS LA FONTANA

NOTRE TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau avec garnitures au choix et pain grillé croustillant

120g 34 160g 42

1a 3a 5b 6b 7a 8b 9b 10a 11b 12a

BRANZINO 🍴🌿🍷

Bar entier aux tomates cerise, oignons rouges de Tropea, câpres, olives, pommes de terre au persil

100g 12

4a 8b 9a 12b Elevage en Grèce ou en Espagne

CAPRIOLO 🌿

Selle de chevreuil „La Fontana“

55 p.p.

7a 8b 9a 10a 12b

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE ET POISSON VÉGÉTARIEN

FILETTO DI MANZO

Filet de bœuf, légumes de saison, anneaux de pommes de terre « Dauphine », jus au Porto rouge et huile EVO

52

1a 3a 7a 8b 9a 10a 12b

VITELLO 🍴🌿

Joue de veau braisée au Merlot blanc, jarret de veau rissolé au romarin, champignons mixtes, choux de Bruxelles et gratin de pommes de terre et poireaux

49

7a 9a 10a 12b

AGNELLO 🍴🌿

Cotelettes d'agneau avec gratin d'amandes, filet enveloppé dans jambon cru de l'Alpe Piora, cèpes et chou vert, boules de polenta rouge d'Ascona

47

1a 3a 7a 8b 9a 10a 12b

CERBIATTO 🍴🌿

Faon en trois cuissons: cotelette gratinée au pistache et chutney de prunes et canneberges,

Longe enveloppée dans lard cuite à basse température et filet légèrement blanchi, flan de cèpes, poudre de grissino à la farina Bona et cacao, chou rouge

48

1a 3a 7a 8b 9a 10a 12b

COREGONE 🍴🌿

Filets de lavaret légèrement fumé, sauce de lemongrass et aneth, citrouille, choux-fleurs et croquant de polenta blanche d'Ascona à la betterave

40

4a 7a 8b 9a 12b

Pêché en Suisse

SOGLIOLA LA FONTANA 🍴🌿

Sole à la meunière sur sauce de beurre blanc, sable de noisettes et farina Bona, légumes et chips de pommes de terre violettes

45

1a 4a 7a 8a 9a 12b

Pêché en Hollande

AUTUNNO 🍴🌿🍷

Salade valériannelle avec champignons mixtes tièdes, marrons, citrouille, canneberges et sauce de noisettes

25

6b 9b

POLENTA ROSSA 🍴🌿🍷

Boules de polenta rouge de Ascona, œuf « onze », sel fumé, champignons mixtes, citrouille, légumes de saison, sablé de noisettes et fondue de fromage bleu de chèvre

28

3a 5a 7a 8b 9a

PISTACCHIO

Namelaka au pistache et chocolat blanc, framboises, éponge de riz et glace au café

17

1b 3a 5b 6a 7a 8a

FARINA BONA 🍴🌿

Bavaroise au chocolat fondant 70%, figues caramélisés, sablé à la farina Bona de la Valle Onsernone et glace au miel et noix

16

1a 3a 5b 6a 7a 8a

CASTAGNA

Mousse de Marrons avec arôme de Vanille Bourbon, éponge de noisettes, meringue, crème de lait et glace au chocolat

15

1a 3a 5b 6b 7a 8a

TROPICALE 🍴🌿

Mangue parfait, crumble aux fèves de Tonka et sucre mascobado Bio, noix de Pekan caramélisées, sauce au gruè de cacao

14

5b 8a

FROMAGE 🍴🌿

Sélection de fromages internationaux de vache, de brebis et de chèvre avec ses garnitures

22

1a 3a 5a 7a 8a 10a

SORBETS

Raisin américain Citron Mangue Framboise Fruit de la passion

GLACES

Chocolat Stracciatella Café Vanille Bourbon Noisette 3a 5a 6a 7a 8a

Par boule 4
Avec crème 1

ARRIERE-PLANS

Bœuf Suisse
Jambon cru Suisse

Joue de porc Italie
Veau Suisse
Agneau Irlande/Australie

Pigeon France
Faon Autriche
Chevreuil Autriche

Foie gras France
Sanglier Allemagne / EU
Renne Suède / Finlande

T +41 (0)91 756 00 79 | ristorante@lafontana-locarno.com | lafontana-locarno.com