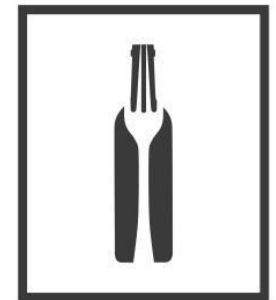


# IL MENU



---


FRANÇAIS | ENGLISH




**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR


## MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

Ombre Brügli - asperges sauvages - burrata - limette - farina Bona    
*Brügli char - wild asparagus - burrata - lime - farina Bona*  
4a 7a 9a

Ravioli de canard - noisettes - fondue au fromage Vallemaggia   
*Duck ravioli - hazelnuts - Vallemaggia cheese fondue*  
1a 3a 6a 7a 9a

Sole - agretti - ail des ours - pommes de terre bleues  
*Sole - agretti - bear garlic - blue potatoes*  
1a 3a 4a 5b 6b 7a 8b 9a 12a

Joue de porc - bigné de polenta rouge d'Ascona truffée - asperges   
*Piglet cheek - truffled Ascona red polenta - asparagus*  
1a 3a 6b 7a 9a 12a

Fraises - rhubarbe - chocolat   
*Strawberries - rhubarb - chocolate*  
3a 4a 6a 7a

5 plats **CHF 128** / 4 plats (entrée, plat principal, dessert viande/poisson) **CHF 95**  
5 courses **CHF 128** / 4 courses (starter, main course, meat/fish dessert) **CHF 95**

Notre menu dégustation est proposé à tous les convives à table et peut être commandé de 12h30 à 13h30 et de 18h30 à 20h30.  
*Our tasting menu is provided for all diners at the table and can be ordered from 12h30 to 13h30 and from 18h30 to 20h30*

## NOS CLASSIQUES | OUR CLASSICS

### TARTARE LA FONTANA

Filet de boeuf coupé au couteau avec ses garnitures  
et pain au beurre croustillant

*Knife cut beef fillet with its toppings and crispy bread with butter*

**120g/40**

**160g/48**

1a 3a 4a 5b 6b 7a 8b 9b 10a 11b 12a

### ROMBO

Turbot cuit au four dans un guazzetto de tomates cerises,  
asperges, olives Taggiasca et agretti sur un lit de pommes de terre

*Baked turbot in a guazzetto of cherry tomatoes, asparagus,*

*Taggiasca olives and agretti on a bed of potatoes*

**65 p.p**

4a 9a 12a

### RAVIOLINI DEL PLIN

Raviolini del Plin aux trois viandes braisées sur fondue légère  
de fromage Vallemaggia, air de noisettes et truffe noire

*Raviolini del plin with three braised meats on a light Vallemaggia  
cheese fondue, hazelnuts' air and black truffle*

**32**

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

### CHATEAUBRIAND

Chateaubriand "La Fontana"

*Chateaubriand "La Fontana" style*

**70 p.p**

3a 4a 7a 9a 10a 12a

## ENTRÉES | STARTERS

### PROSCIUTTO PIORADORO

Jambon cru "Pioradoro", crème brûlée aux asperges,  
noix de cajou grillées, asperges et crème au jaune d'œuf  
*"Pioradoro" raw ham, asparagus creme brûlée  
with roasted cashew nuts, asparagine and egg yolk cream sauce*

**27**

3a 7a 8a 9a

### FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard, orange confite, gelée de Cointreau,  
brioche chaude maison et moutarde à l'orange  
*Duck foie gras terrine, candied orange, Cointreau jelly,  
homemade warm brioche and orange mustard*

**29**

1a 3a 5b 6b 7a 8b 12a

### SCAMPI

Queues de langoustines au thym, crème de fèves  
et de pommes de terre, pignons de pin, olives Taggiasca,  
pâte brick croustillante et sauce teriyaki  
*Scampi tails with thyme, cream of broad beans and potatoes,  
pine nuts, Taggiasca olives, crispy brick pastry and teriyaki sauce*

**35**

1a 2a 3a 6b 8b 9b 12a

### SALMERINO

Omble mariné maison aux agrumes, aneth et poivre de Sichuan,  
crème aigre au raifort, croquant aux pommes vertes  
et baby navets aigre-douce  
*Homemade marinated char with citrus fruits, dill  
and Sichuan pepper, creamy horseradish sour cream,  
green apple crisp and sweet and sour baby turnips*

**30**

2a 7a

### ASPARAGI

Crème d'asperges et Tataki de saumon norvégien aux graines de sésame, crumble de polenta rouge d'Ascona et huile Evo  
*Cream of asparagus with Norwegian salmon tataki, sesame seeds, Ascona red polenta crumble and Evo oil*

**26**

4a 5b 6b 8b 9a 11a

## PÂTES ET NOS RISOTTI “ACQUERELLO” | PASTA AND OUR RISOTTI “ACQUERELLO”

### TAGLIOLINI

Tagliolini de pâtes fraîches à l'ail sauvage, crème de dattes jaunes,  
palourdes et œufs de mullet  
*Fresh tagliolini with wild garlic, yellow date cream,  
clams and mullet roe*

**29**

1a 3a 9a 12a 14a

### PACCHERI

Paccheri au ragoût de lapin blanc, fèves, fromage de brebis  
du Tessin et poivre noir Vallemaggia  
*Paccheri with white rabbit ragout, broad beans,  
Ticino pecorino cheese and Vallemaggia black pepper*

**26**

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

### GNOCCHI

Gnocchi de pommes de terre et pain Vallemaggia,  
crème de poireaux, fèves, joue de porc,  
crème de büscion et truite fumée maison  
*Potato and Vallemaggia bread gnocchi, leek cream, broad beans,  
pork cheek, büscion cream and home-smoked trout*

**28**

1a 3a 4a 5b 6b 7a 9a

### RISOTTO ASPARAGI, UOVO, TRE CASTELLI E ANATRA AFFUMICATA

Risotto d'asperges, jaune d'œuf crémeux, fromage Tre Castelli  
et canard fumé

*Asparagus risotto, creamy egg yolk, Tre Castelli cheese  
and smoked duck*

**30**

3a 7a 9a 12a

### RISOTTO FAVE, CALAMARETTI SPILLO, COLATURA DI ALICI E BURRATA

Risotto à la crème de fèves, petits calmars à l'ail noir et au piment,  
colatura d'anchois et fromage burrata

*Risotto with creamed broad beans, baby squid with black garlic  
and chilli, colatura of anchovies and burrata cheese*

**35**

3a 4a 7a 9a 12a 14a

### RISOTTO PRIMAVERA

Risotto à la burrata, crème d'asperges, fèves  
et zestes de citron confits

*Risotto with burrata, asparagus cream, broad beans  
and candied lemon zest*

**28**

3a 7a 9a 12a

## VIANDE ET POISSON | MEAT AND FISH

### VITELLO

Steak de veau suisse cuit à basse température doré au beurre alpin  
et à la sauge, sauce au poivre vert, agretti  
et flan de pommes de terre

*Swiss veal steak cooked at a low temperature browned with alpine  
butter and sage, green pepper sauce, agretti and potato flan*

**59**

1a 3a 7a 9a 12a

### AGNELLO

Côtelettes d'agneau irlandais à la Villeroy, asperges vertes  
et blanches au beurre de noisette et pommes de terre dauphine

*Irish lamb chops à la Villeroy, green and white asparagus  
in hazelnut butter and potato dauphine*

**52**

1a 3a 6b 7a 8b 9a 12a

### MAIALINO

Longe de cochon de lait suisse, jus au Porto rouge,  
crème de pomme, endive belge caramélisée

et millefeuille de pommes de terre aromatisée au thym

*Loin of Swiss suckling pig, red Port wine jus, creamy apple,  
caramelised Belgian endive and thyme-flavoured potato millefeuille*

**48**

7a 9a 12a

### LUCCIOPERCA

Filet de sandre en croûte d'amande et pain Vallemaggia  
aromatisé à la sariette, fenouil baby

*Pikeperch fillet in almond and Vallemaggia bread crust flavoured  
with savory, baby fennel and wild garlic potato mousse*

**48**

1a 3a 4a 5b 6b 7a 8b 9a 12a

### BRANZINO

Filet de bar sur purée de caciucco safranée, asperges sauvages,  
pommes de terre et palourdes, chips de pain à l'oignon  
*Sea bass fillet on saffron-flavoured caciucco puree, wild asparagus,  
potatoes and clams, onion bread chips*

**48**

1a 2a 4a 5b 6b 8b 9a 12a

### SOGLIOLA

Filets de sole à la meunière La Fontana, citron confit et ses perles,  
sauce au merlot blanc, petits pois

et pommes de terre bleues à l'aneth

*Fillets of sole meunière La Fontana, lemon confit and its pearls,  
white merlot sauce, peas and Swiss blue potatoes with dill*

**55**

1a 4a 5b 6b 7a 8b 9a 12a

## VEGETARIANO & VEGANO | VEGETARISCH & VEGAN

### PRIMAVERA

"Cannolo salé" de farina Bona de la vallée Onsernone farci de ricotta tessinoise aux herbes, pesto de petits pois, fèves, asperges et fraises en différentes consistances.

*"Salted cannolo" made with Bona flour from the Onsernone valley, filled with Ticino ricotta and herbs, pea pesto, broad beans, asparagus and strawberries in different consistencies*

**35**

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

### MELANZANE

Carpaccio d'aubergine en osmose de betterave, crémeux de fromage végétalien aux herbes, céleri et chips croustillant de riz venere

*Aubergine carpaccio in beetroot osmosis, creamy vegan herb cheese, celery and crispy venus rice chips*

**26**

9a

### UOVO "ONZE"

Œuf onze de Golino, champignons cornucopia jaunes, pesto de petits pois, légumes de printemps, fondue au fromage Vallemaggia et chips de tapioca à la kurkuma  
*Golino onze egg, yellow cornucopia mushrooms, pea pesto, spring vegetables, Vallemaggia cheese fondue and kurkuma tapioca chips*

**30**

3a 7a 8b 9a

### SEITAN

Seitan bio tessinois mariné à la sauce soja, gingembre et herbes, agretti, crème de lait de coco et curry jaune, légumes de printemps et quinoa

*Organic Ticino seitan marinated in soy sauce, ginger and herbs, agretti, coconut milk cream and yellow curry, spring vegetables and quinoa*

**44**

1a 6a 9a

## DESSERTS

### MANDARINO

Variation de mandarine: bavaroise, parfait aux fruits de la passion, gel et croquant au sésame et crème de ricotta du Tessin  
*Mandarin variation: bavarois, passion fruit parfait, gel, crunchy sesame and Ticino ricotta cream*

**20**

3a 7a 8a 11a

### TIRAMISU LA FONTANA

Eclair au cacao, crème tiramisu, mini doigts de dame maison, crème au café, zabaglione et glace au marsala  
*Cocoa éclair, tiramisu cream, homemade mini ladyfingers, coffee cream, zabaglione and marsala ice cream*

**17**

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

### FRAGOLA E RABARBARO

Symphonie de fraises et de rhubarbe, balsamique et sorbet au chocolat  
*Symphony of strawberries and rhubarb, balsamic and chocolate sorbet*

**18**

5b 6b 7a

### PAVLOVA

Pavlova aux fruits bleus et violets: croquant de meringue, parfait au fiordilatte, cœur de mûre et de myrtille, biscuit à l'amande  
*Blue and violet fruit pavlova: meringue crisp, fiordilatte parfait, blackberry and blueberry heart, steamed almond biscuit*

**19**

1a 3a 5b 7a 8a

### TROPICALE

Bavarois à la noix de coco et au fruit de la passion avec gel de fruits rouges, carpaccio d'ananas mariné aux épices et sorbet à la mangue  
*Coconut and passion fruit bavarois with red fruit gel, spiced marinated pineapple carpaccio and mango sorbet*

**16**

5b 8a



## SORBETS

Citrons | *Lemon*  
Raisins américain | *American Grape*  
Framboise | *Raspberry*  
Mangue | *Mango*  
Fraise | *Strawberry*

## GLACES | ICE CREAM

Chocolat | *Chocolate*  
Stracciatella | *Vanilla with chocolate slivers*  
Café | *Moka*  
Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*  
Noisette | *Hazelnut*

Par boule | *per scoop*  
**5**

Avec crème | *whit whipped*  
**1**  
7a

Avec sauce au chocolat | *with chocolate sauce*  
**4**  
5b 6a 7a 8b

## FROMAGE | CHEESE

### FORMAGGIO

Sélection de fromages internationaux de vache, de brebis et de chèvre avec ses garnitures  
*Selection of international cheeses with its garnish*

**26**

1a 3a 5a 7a 8a

## INFORMATIONS | INFORMATION



Sans gluten | *Gluten free*



Sans lactose | *Lactos free*



Végan | *Vegan*



Végétarien | *Vegetarian*



Régional | *Local*

Le menu contenant toutes les informations détaillées sur l'origine des produits est disponible sur demande.

*The menu containing detailed information about the origin of our products is available on request*

Prix en CHF, TVA comprise | *All prices in CHF, VAT included*