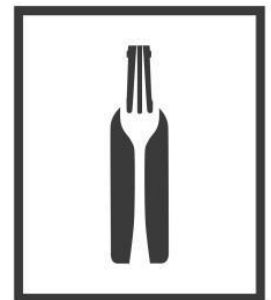


# IL MENU

---

FRANÇAIS | ENGLISH



**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR

## SELVAGGINA LA FONTANA

### CANNOLO ①

"Cannolo" salé à la farina Bona de la vallée Onsernone, fourré à la ricotta tessinoise aux herbes, crème de potiron, pistaches, cacao et figues en différentes consistances  
*Farina Bona salted "cannolo" from the Onsernone valley filled with Ticino ricotta cheese and herbs, pumpkin cream, pistachio, cocoa and figs in different consistencies*

1a 3a 7a 8a

**32**

### TAGLIOLINI CASTAGNE E CAMOSCIO

Tagliolini maison à la farine de châtaigne, ragoût de chamois, feuilles de Bruxelles et réduction de myrtilles  
*Homemade tagliolini with chestnut flour, chamois ragout, Brussels leaves and blueberry reduction*

1a 3a 7a 8a 9a 12a

**30**

### CERBIATTO

Côtelettes de chevreuil à la Villeroy, jus de piment, carottes braisées et pommes de terre dauphine  
*Fawn chops à la Villeroy, pimento jus, braised carrots and potato dauphine*

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

**48**

### CERVO

Filet de cerf légèrement fumé à la maison, jus de groseille, champignons mélangés, flan de potiron, coings, choux de Bruxelles, châtaignes caramélisées et gratin de spätzle

*Lightly home-smoked venison fillet, redcurrant jus, mixed mushrooms, pumpkin flan, quince, Brussels sprouts, caramelised chestnuts and spätzle gratin*

1a 3a 7a 8a

**54**

### CASTAGNA

Chantilly aux marrons, éclair aux noix de Pekan, brownies et glace à la vanille  
*Chestnut chantilly, Pekan nut éclair, brownies and vanilla ice cream*

1a 3a 6b 7a 8a

**18**

## NOS CLASSIQUES | OUR CLASSICS

### TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau avec ses garnitures,  
crème verte au persil et chips de pain aux oignons et au Merlot

*Knife-cut fillet of beef with garnish,  
green parsley cream and bread crisps with onions and Merlot*

**120g/40**

**160g/48**

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

### RAVIOLINI DEL PLIN

Raviolini del plin farcis au chou noir, champignons cardoncelli  
et ricotta du Tessin,

fondue au fromage Vallemaggia, jus de champignons,  
air de thym et copeaux de truffe noire

*Raviolini del plin stuffed with black cabbage, cardoncelli mushrooms  
and Ticino ricotta cheese,*

*Vallemaggia cheese fondue, mushroom jus,  
thyme air and black truffle shavings*

**32**

1a 3a 6a 7a 9a

### SOGLIOLA "MUGNAIA"

Sole à la meunière "La Fontana",  
épinards et millefeuille de pommes de terre violettes

*Sole meunière "La Fontana",  
baby spinach and violet potato millefeuille*

**65 p.p**

1a 4a 7a 9a 12a

### SELLA DI CAPRIOLO

Selle de chevreuil "La Fontana"

*Roe deer saddle "La Fontana"*

**75 p.p**

1a 3a 7a 8a 9a 12a

### ZUCCA

Crème de potiron à la crème fraîche  
parfumée au poivre long de l'Inde,  
crumble de graines de cacao et mousse à l'orange

*Cream of pumpkin with crème fraîche  
scented with Indian long pepper,  
cocoa seed crumble and orange foam*

6a 7a 9a

**26**

## ENTRÉES | STARTERS

### TATAKI

Tataki de filet de cerf, mousse de raisin américain, poires, grenade, champignons pioppini et crumble à la farina Bona  
*Venison fillet tataki, American grape mousse, pears, pomegranate, pioppini mushrooms and farina Bona crumble*

**29**

7a 8a 12a 7b

### GAMBERO ROSSO E FOIE GRAS

Carpaccio de crevette rouge aromatisée au gin et aux baies de genièvre,  
terrine de foie gras de canard mariné au porto blanc et potiron mariné au balsamique,  
glace à la crème aigre et kumquatt  
*Carpaccio of red prawn flavoured with gin and juniper berries, terrine of duck foie gras marinated in white port with balsamic marinated pumpkin, sour cream ice cream and kumquatt*

**35**

2a 7a 12a

### FORMENTINO

Salade Formentino aux champignons mélangés chauds, châtaignes caramélisées, potiron, grenade et vinaigrette aux noisettes  
*Formentino salad with warm mixed mushrooms, caramelised chestnuts, pumpkin, pomegranate and hazelnut dressing*

**26**

8a 9a

### POLPO

Poulpe sauté au thym, crème de céleri-rave et pommes de terre, chou noir à l'ail, à l'huile et au piment, olives taggiasche et réduction de myrtilles  
*Sautéed octopus with thyme, celeriac and potato cream, black cabbage with garlic, oil and chilli, Taggiasca olives and blueberry reduction*

**32**

7a 9a 14a

### RICCIOLA

Carpaccio de sériole mariné maison au jus de betterave, Salade iceberg, pomme verte, poivre de sichuan et büscion  
*Home-marinated amberjack carpaccio with beetroot juice, iceberg salad, green apple, sichuan pepper and büscion*

**34**

4a 7a

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

### TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Tagliatelle maison classiques aux cèpes  
*Classic homemade tagliatelle with porcini mushrooms*

**33**

1a 3a 7a 9a 12a

### AGNOLOTTI

Agnolotti maison farcis au sandre et aux pommes de terre,  
crème de polenta violette d'Ascona, oignon rouge aigre-doux  
et air de thym

*Home-made agnolotti stuffed with pike-perch and potatoes,  
cream of Ascona purple polenta, sweet and sour red onion  
and thyme air*

**26**

1a 3a 4a 6a 7a 12a

### GNOCCHI DI CECI

Gnocchetti maison de farine de pois chiches  
et de pommes de terre au romarin,  
crème de potiron, chanterelles et dés de grondin mariné  
*Homemade gnocchetti of chickpea flour and potatoes with rosemary,  
cream of pumpkin, chanterelles and marinated gurnard dices*

**28**

1a 3a 4a 7a 8b 13b

### RISOTTO GOTTARDO, CINGHIALE E MIRTILLI

Risotto au fromage du Gothard affiné en grotte,  
joue de sanglier braisée, réduction de myrtilles  
et poudre de romarin

*Risotto with cave-aged Gotthard cheese, braised wild boar cheek,  
blueberry reduction and rosemary powder*

**32**

3a 7a 9a 12a

### RISOTTO FICO, PETTO DI QUAGLIA, VERZA E PROSCIUTTO CRUDO PIORADORO

Risotto à la crème de chou de Milan, réduction de figes,  
poitrine de caille sous-vide au genièvre,  
crumble au jambon Pioradoro

*Risotto with savoy cabbage cream, fig reduction,  
sous-vide quail breast with juniper,  
Pioradoro ham crumble*

**35**

3a 7a 8b 12a

### RISOTTO AUTUNNO

Risotto à la crème de potiron,  
bleu de vache tessinois, crumble aux noisettes  
et réduction de bière artisanale tessinoise "9nove" de Bioggio  
*Creamed pumpkin risotto,  
Ticino cow's blue, hazelnut crumble  
and reduction of Ticino "9nove" home-brewed beer from Bioggio*

**28**

1a 3a 7a 8a 12a

## VIANDE ET POISSON | MEAT AND FISH

### MANZO

Tournedos de filet de bœuf du Piano di Magadino,  
cèpes sautés, sauce au foie gras de canard,  
galette de pommes de terre à la sarriette  
*Beef fillet tournedos from the Piano di Magadino,  
sautéed porcini mushrooms, duck foie gras sauce,  
savoury potato galette*

**60**

3a 7a 9a 12a

### AGNELLO

Côtelette gratinée au miel de figue et aux pistaches,  
filet enveloppé de chou de Savoie et de jambon Pioradoro,  
chanterelles, chou Romanesco et polenta rouge d'Ascona  
*Chop au gratin with fig honey and pistachio,  
fillet wrapped with Savoy cabbage and Pioradoro ham, chanterelles,  
Romanesco cabbage and Ascona red polenta*

**52**

8a 12a

### SALMERINO

Tranche d'omble sauté au thym,  
sauce au Merlot blanc et au safran  
Chou-fleur cuit à basse température et doré au romarin,  
flan de potiron et croquant de pois chiches  
*Sautéed slice of char with thyme,  
white Merlot and saffron sauce  
Cauliflower cooked at low temperature and browned with rosemary,  
pumpkin flan and chickpea crisp*

**48**

1a 3a 4a 7a 8b 9a 12a 13b

### ARAGOSTELLA

Queues de homard au romarin, crème de potiron cuite au four,  
millefeuille de pommes de terre violettes et poudre de café  
*Lobster tails with rosemary, baked pumpkin cream,  
purple potato millefeuille and coffee powder*

**54**

2a 7a 9a

## VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

### SOTTOBOSCO

Bavarois tiède aux châtaignes, flan aux cèpes, chanterelles,  
chou rouge braisé, potiron aigre-doux, éponge au thym  
et crumble aux noisettes  
*Warm chestnut bavarois, porcini mushrooms flan, chanterelles,  
braised red cabbage, sweet and sour pumpkin, thyme sponge  
and hazelnut crumble*

**36**

3a 7a 8a 12a

### PORCINO

Cèpe frit, fromage végétalien crémeux au thym,  
châtaignes caramélisées, purée de potiron, légumes d'automne et  
réduction à la myrtille  
*Fried porcino, creamy vegan cheese with thyme,  
caramelised chestnuts, pumpkin puree,  
autumn vegetables and blueberry reduction*

**39**

1a 3a 8a

## DESSERTS

### PISTACCHIO

Gâteau aux pistaches et au chocolat blanc, sorbet à la framboise  
*Pistachio and white chocolate cake, raspberry sorbet*

**18**

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

### TIRAMISU'

Tiramisu "La Fontana" avec glace au zabaglione et au marsala  
*Tiramisu "La Fontana" with zabaglione and marsala ice cream*

**17**

1a 3a 6b 7a 12b

### CHEESECAKE

Gâteau au fromage cuit avec de la glace aux cacahuètes salées  
et myrtilles

*Baked cheesecake with salted peanut ice cream and blueberries*

**17**

1a 3a 5a 6b 7a

### RICOTTA E FICHI

"Raviolis" fourrés à la ricotta tessinoise,  
figues en différentes consistances et glace "lait et miel"  
*"Ravioli" filled with Ticino ricotta, figs in different consistencies  
and "milk and honey" ice cream*

**19**

1a 3a 5a 6b 7a

### ZUCCA E BACCHE

Chantilly de potiron, panna cotta à la vanille, baies, sorbet au raisin américain  
et crumble au sucre Moscovado bio

*Pumpkin chantilly, vanilla panna cotta, berries, American grape sorbet  
and organic Moscovado sugar crumble*

**16**

3a 7a

SORBETS    

Citron | *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  

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

28

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*