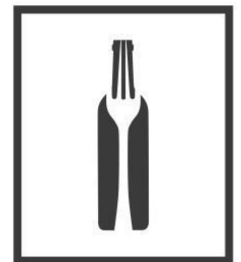


IL MENU

ITALIANO | DEUTSCH



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

“La territorialità dei prodotti e la lavorazione artigianale delle materie prime sono la base della nostra cucina.”

“Die Territorialität der Produkte und die handwerkliche Verarbeitung der Rohstoffe sind die Grundlage unserer Küche.“

MENU DEGUSTAZIONE | DEGUSTATIONSMENÜ

BRANZINO

Carpaccio di branzino marinato in “ceviche la Fontana” cremoso di finocchio, lime, insalatina di salicornia e croccante all’aneto e pepe rosa
Wolfsbarsch-Carpaccio mariniert in "Ceviche la Fontana", cremiger Fenchel, Limette, Queller-Salat mit Dill- und rosa Pfeffer-Krokant
4a 9a

RISOTTO SALMERINO E ORTICHE

Risotto Carnaroli mantecato al fumetto di pesce, salmerino marinato ed affumicato in casa, pesto di ortiche e cremoso di crème fraîche
Risotto Carnaroli mit Fischbrühe, mariniertem und hausgeräuchertem Saibling, Brennessel-Pesto und Sauerrahm-Creme
3a 4a 7a 8a 9a 12a

LUCCIOPERCA

Trancio di luccioperca gratinato alla polvere di pomodoro, salsa alle uova di aringa e aneto, baby porro arrostito e patata dauphine
Mit Tomatenpulver gratiniertes Zanderfilet, Heringseier-Dill Sauce, gebratener Baby-Lauch und Dauphine-Kartoffel
1a 3a 4a 7a 9a 12a

VITELLO

Lombatina di vitello ticinese avvolta con prosciutto Pioradoro e bietole, salsa alle spugnole, asparagi e mousseline di patate
Tessiner Kalbsslende im Pioradoro Schinken- und Mangold-Mantel, Morchelsauce, Spargeln und Kartoffelmousseline
7a 9a 12a

MELA

Mela Golden in diverse consistenze, frolla bretone al burro salato, crema pasticcera e gelato al Calvados
Golden-Apfel in verschiedenen Texturen, bretonisches Gebäck mit gesalzener Butter, Vanillecreme und Calvados-Eis
1a 3a 7a 12a

5 portate 130 CHF | 4 portate (Antipasto, primo, carne/pesce, dessert) 115 CHF
5 Gänge 130 CHF | 4-Gänge (Vorspeise, Pasta, Fleisch/Fisch, Nachspeise) 115 CHF

ANTIPASTI | VORSPEISEN

VITELLO DI PRIMAVERA

Tartare di vitello ticinese al coltello,
croccante salato alla polenta rossa,
insalatina di asparagi, cremoso all'uovo e pecorino, tartufo nero
*Tatar vom Tessiner Kalb, gesalzener rote Polenta-Krokant,
Spargelsalat, Ei- und Pecorinokäsecreme, schwarzer Trüffel*

34

1a 3a 7a 9a 12a

ANATRA

Carpaccio di anatra marinata e leggermente affumicata in casa,
mousse di foie gras, gelatina al moscato, composta di ciliegie
e pan brioche

*Carpaccio von mariniertes und leicht hausgeräucherter Ente,
Gänselebermousse, Muscatgelee, Kirschenkompott
und Pan Brioche*

26

1a 3a 7a 12a

CREMA DI ASPARAGI

Crema di asparagi verdi, lamelle di mandorle tostate,
cremoso di panna acida allo zenzero e coda di gambero argentino
*Grüne Spargelcreme, geröstete Mandelblättchen,
cremiger Ingwer-Sauerrahm und argentinischer Garnelenschwanz*

25

2a 7a 8a 9a

ARAGOSTELLA

Coda di aragostella al timo limonato, crema di piselli,
crème fraîche, fave e croccante al carbone vegetale
*Hummerschwanz mit Zitronenthymian, Erbsencreme,
Sauerrahm, Saubohnen und Pflanzenkohle-Krokant*

36

2a 7a 13a

BRANZINO

Carpaccio di branzino marinato in "ceviche la Fontana",
cremoso di finocchio, lime,
insalatina di salicornia e croccante all'aneto e pepe rosa
*Wolfsbarsch-Carpaccio mariniert in "Ceviche la Fontana",
cremiger Fenchel, Limette,
Queller-Salat mit Dill- und rosa Pfeffer-Krokant*

28

4a 9a

TARTARE LA FONTANA

Filetto di manzo tagliato al coltello con le sue guarnizioni,
cremoso di bagnetto verde e chips di pane alle cipolle e Merlot
*Handgeschnittenes Rinderfilet mit Garnitur,
cremige grüne Sauce und Zwiebel-Merlot-Brotchips*

Porzione piccola, kleine Portion/40

Porzione grande, grosse Portion/48

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

Insalatine di stagione su richiesta
Salate der Saison auf Anfrage

PASTA | TEIGWAREN

TAGLIOLINI ASPARAGI E ACCIUGA

Tagliolini mantecati agli asparagi e burro all'acciuga,
crema di patate e acciuga gratinata al pane bianco e finocchietto
Tagliolini mit Spargeln und Sardellenbutter,
Kartoffelcreme und mit Weissbrot und Fenchel gratinierte Sardelle

25

1a 3a 4a 7a 9a

RAVIOLINI DEL PLIN

Raviolini del plin ai tre brasati,
fonduta leggera di formaggio Vallemaggia,
aria alle nocciole e tartufo nero
Raviolini del plin mit dreierlei vom Schmorbraten,
leichtes Vallemaggia-Käsefondue,
Haselnussluft und schwarzer Trüffel

34

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

GNOCCHI AGLIO ORSINO

Gnocchetti di patate all'aglio orsino,
crema di büscion ticinese, fave, guanciale
e pomodorini semi secchi
Bärlauch-Kartoffelgnocchi,
Tessiner Büscioncreme, Saubohnen, Speck
und halbgetrocknete Kirschtomaten

29

1a 3a 7a 9a 13a

I NOSTRI RISOTTI CARNAROLI “ACQUERELLO” UNSERE RISOTTI CARNAROLI “ACQUERELLO”

RISOTTO PISELLI, BURRATA, CODA DI MANZO

Risotto mantecato alla crema di piselli, burrata affumicata
e coda di manzo brasata
Risotto mit Erbsencreme, geräuchertem Burrata-Käse
und geschmortem Rinderschwanz

28

3a 7a 9a 12a

RISOTTO SALMERINO E ORTICHE

Risotto mantecato al fumetto di pesce, salmerino marinato
ed affumicato in casa, pesto di ortiche e cremoso di crème fraîche
Risotto mit Fischbrühe, mariniertem und hausgeräuchertem
Saibling, Brennessel-Pesto und Sauerrahm-Creme

30

3a 4a 7a 8a 9a 12a

RISOTTO PRIMAVERA

Risotto mantecato al pecorino ticinese,
crema e “scapece” di zucchine gialle,
polvere di menta e rafano
Risotto mit Tessiner Pecorinokäse,
gelber “Scapece” Zucchini-creme,
Minzpulver und Meerrettich

24

3a 7a 9a 12a

PRINCIPALI DI CARNE |
HAUPTGERICHTE FLEISCH

VITELLO  

Lombatina di vitello ticinese
avvolta con prosciutto Pioradoro e bietole,
salsa alle spugnole,
asparagi e mousseline di patate
Tessiner Kalbslende
im Pioradoro Schinken- und Mangold-Mantel,
Morchelsauce, Spargeln und Kartoffelmousseline

55

7a 9a 12a

AGNELLO

Carré di agnello gratinato alla senape antica
ed erbe del nostro orto, jus al Porto rosso,
agretti e croccante di ceci al rosmarino
Lammkarree mit Senf nach alter Art
und Kräutern aus unserem Garten gratiniert,
rote Portweinjus,
Agretti und Kichererbsenkrokant mit Rosmarin

48

1a 8a 9a 10a 12a

CHATEAUBRIAND 

Chateaubriand in presentazione "La Fontana"
Chateaubriand „La Fontana“

75 p.p

3a 4a 7a 9a 12a

PRINCIPALI DI PESCE |
HAUPTGERICHTE FISCH

POLPO

Polpo rosolato al rosmarino,
guazzetto di pomodori e capperi,
patate allo zafferano e crumble di cipolla rossa
Gebratener Oktopus mit Rosmarin,
Tomaten- und Kapern,
Safrankartoffeln und rote Zwiebel-Crumble

48

1a 4a 7a 9a 12a 14a

LUCCIOPERCA

Trancio di luccio perca gratinato alla polvere di pomodoro,
salsa alle uova di aringa e aneto,
baby porro arrostito e patata dauphine
Mit Tomatenpulver gratiniertes Zanderfilet,
Heringseier und Dill Sauce,
gebratener Baby-Lauch und Dauphine-Kartoffel

52

1a 3a 4a 7a 9a 12a

ROMBO 

Rombo al forno in guazzetto di pomodorini, asparagi,
olive taggiasche, agretti e patate
Im ganzen gebackener Steinbutt mit Kirschtomaten, Spargeln,
Taggiasca-Oliven, Agretti und Kartoffeln

70 p.p

4a 9a 12a

VEGETARIANO & VEGANO | VEGETARISCH & VEGAN

ASPARAGI

Asparagi secondo il mercato al burro del Gottardo,
salsa bernese e patate al prezzemolo
*Spargeln mit Gotthardbutter,
Berner Sauce und Petersilienkartoffeln*

24

3a 4a 7a 9a 12a

PRIMAVERA

Mousse vegana di asparagi, insalatina di verdure di stagione,
fragole ed anacardi
*Vegane Spargelmousse, Saisongemüse-Salat,
Erdbeeren und Cashewnüssen*

26

8a 9a

POLENTA E UOVO

Lingotto di polenta rossa rosolato,
uovo panato e fritto, asparagina,
fonduta di formaggio Vallemaggia
e lamelle di tartufo nero
*Gebratene rote Polenta,
paniertes und frittiertes Ei, Wildspargel,
Vallemaggia-Käsefondue und schwarzer Trüffel*

28

1a 3a 7a 8b 9a

COUS COUS “LA FONTANA”

Insalatina tiepida di cous cous aromatizzata alla curcuma,
fave, piselli, olio all’aglio orsino,
formaggio vegano all’erba cipollina
e fiori di zucchine disidratati
*Lauwarmer Couscous-Salat mit Kurkuma,
Saubohnen, Erbsen, Bärlauchöl,
veganem Schnittlauchkäse
und getrockneten Zucchini Blüten*

28

1a 9a 13a

TOFU

Tofu Bio ticinese marinato alla salsa di soia,
zenzero ed erbetta,
crema di latte di cocco e curry giallo, agretti,
verdure primaverili e quinoa
*Tessiner Bio-Tofu mariniert in Sojasauce,
Ingwer und Kräutern,
Kokosmilch- und gelbe Currycreme, Agretti,
Frühlingsgemüse und Quinoa*

36

1a 6a 9a

DOLCI | NACHSPEISEN

FRAGOLA E RABARBARO

Variazione di fragole e rabarbaro, balsamico
e gelato al cioccolato

*Variation von Erdbeeren und Rhabarber,
Balsamico und Schokoladeneis*

18

3a 6a 7a 8a 12a

CAROTA E POPCORN

Sfere di carota e mandorle, cremoso di cioccolato bianco,
arancia rossa e gelato al popcorn

*Karottenkugeln mit Mandel, weisse Schokoladencreme,
Blutorange und Popcorn-Eis*

18

1a 3a 6a 7a 8a

MELA

Mela Golden in diverse consistenze,
frolla bretone al burro salato,
crema pasticcera e gelato al Calvados

*Golden-Apfel in verschiedenen Texturen,
bretonisches Gebäck mit gesalzener Butter,
Vanillecreme und Calvados-Eis*

19

1a 3a 7a 12a

RED VELVET

Red velvet "La Fontana" con gelato alla stracciatella

Red velvet "La Fontana" mit Stracciatella-Eis

17

1a 3a 6a 7a 8a 12a

UVA AMERICANA

Chantilly vegana di uva americana, "Biscotto caprese",
gelato al caramello e pepe di Sichuan

*Vegane amerikanische Trauben-Chantilly Creme, "Biscotto caprese",
Karamelleis und Sichuanpfeffer*

17

6a 8a

SORBETTI | SORBETS    

Limone | *Zitrone*
Frutto della passione | *Passionsfrucht*
Lampone | *Himbeere*
Mango
Fragola | *Erdbeere*

GELATI | EIS 

Cioccolato | *Schokolade*
Stracciatella
Mokka
Vaniglia Bourbon | *Bourbon Vanille*
Pistacchio | *Pistazie*
Calvados
Pop Corn
Caramello e pepe di Sichuan | *Karamell und Sichuan Pfeffer*

Per pallina | *pro Kugel*

5

Con panna | *mit Rahm*

1

7a

Con salsa cioccolato | *Mit Schokoladensauce*

4

5b 6a 7a 8a 12a

FORMAGGIO | KÄSE  

Selezione di formaggi di mucca, pecora e capra con le loro guarnizioni

Auswahl an Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse

29

1a 3a 5a 7a 8a

INFORMAZIONI | INFORMATIONEN



Su richiesta è disponibile il menu con informazioni dettagliate riguardanti le provenienze dei nostri prodotti.
Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne ein Menu mit ausführlichen Informationen über die Herkunft unserer Produkte.
Tutti i prezzi sono in CHF, tasse incluse | *Alle Preise in CHF, Taxen inklusive*
Preise in CHF, inklusive MwSt