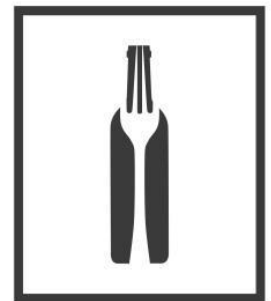


IL MENU

ITALIANO | DEUTSCH

“Ogni boccone è un'esperienza di gusto che riflette la varietà di prodotti internazionali ed il nostro savoir-faire nella cucina artigianale.”

“Jeder Bissen ist ein Geschmackserlebnis, das die Vielfalt internationaler Produkte und unser Know-how in der handwerklichen Küche widerspiegelt.”



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

MENU DEGUSTAZIONE | DEGUSTATIONSMENÜ

SALMERINO BRÜGGLI

Carpaccio di salmerino Brüggli marinato e affumicato, le sue uova, gel di acciughe, panna acida, porro fritto,
pane al burro tostato e rafano

*Carpaccio von marinierter und geräucherter Brüggli Saibling, seine Rogen, Sardellengel, Sauerrahm, frittierter Lauch,
geröstetes Butterbrot und Meerrettich*

1a3a4a7a8a12a

GNOCCHI TIRATI

Gnocchetti di patate, rosmarino, crema di parmigiano, aglio nero e crumble di prosciutto crudo Pioradoro
Kartoffelgnocchetti, Rosmarin, Parmesancreme mit schwarzem Knoblauch und Crumble aus Pioradoro Rohschinken

1a3a7a9a12a

LUCCIOPERCA

Luccioperca, crema di zucca, chips di polenta rossa e funghi porcini
Zanderfilet, Kürbiscreme, rote Polenta-Chips und Steinpilze

4a7a9a12a

CERBIATTO

Lombata di cerbiatto avvolta nel crudo Pioradoro e verza, polenta rossa di Ascona rosolata, funghi porcini,
gel di ribes e crema di topinambur, jus al Porto rosso

*Rehrücken, umhüllt mit Pioradoro Rohschinken und Wirz, gebratene rote Polenta aus Ascona, Steinpilze,
Johannisbeergel und Topinamburcreme, roter Portwein-Jus*

7a9a12a

TARTELLETTA FOLIAGE

Tartelletta con crema caramellata, fichi, foglie di cremoso alle castagne, gelato fior di panna
Tartelette mit Karamellcreme, Feigen, Kastaniencreme-Blättern und Fior-di-Panna-Eis

1a3a6a7a8a

5 portate CHF 138 | 4 portate (Antipasto, primo, carne/pesce, dessert) CHF 125

5 Gänge CHF 138 | 4-Gänge (Vorspeise, Pasta, Fleisch/Fisch, Nachspeise) CHF 125

ANTIPASTI | VORSPEISEN

VITELLO

Tartare di vitello, nocciole tostate, castagne caramellate, veli di lardo, chips di pane di segale
Kalbstatar, geröstete Haselnüsse, karamellisierte Kastanien, Speck-Scheiben, Roggenbrotchips
1a7a8a9a12a

42

SALMERINO BRÜGGLI

Carpaccio di salmerino Brüggli marinato e affumicato, le sue uova, gel di acciughe, panna acida, porro fritto,
pane al burro tostato e rafano
Carpaccio von mariniert und geräucherter Brüggli Saibling, seine Rogen, Sardellengel, Sauerrahm, frittierter Lauch,
geröstetes Butterbrot und Meerrettich
1a3a4a7a8a12a

38

CAPRIOLO

Lombata di capriolo marinato all'uva del grotto e ginepro, gel di topinambur affumicato, zucca caramellata, mela cotogna
e radicchio rosso tardivo, chutney di lamponi
Lende vom Reh, in Grotto-Trauben und Wacholder mariniert, geräuchertes Topinamburgel, karamellisierte Kürbis, Quitte
und Radicchio, Himbeer-Chutney
9a12a

37

FOIE GRAS E GAMBERO ROSSO

Crème brûlée di foie gras, tartare di gambero rosso, gel e sorbetto al frutto della passione, pistacchio tostato
Foie gras-Crème brûlée, Rote Garnelen-Tatar, Passionsfruchtgel und -sorbet, geröstete Pistazien
2a3a7a8a9a12a

44

VELLUTATA DI ZUCCA

Vellutata di zucca Potimarron, funghi pioppini trifolati, crumble alla farina Bóna
Potimarron-Kürbis-Creme, sautierte Pioppini-Pilze, Farina Bóna-Crumble
9a

28

PASTA | TEIGWAREN

TAGLIOLINI

Tagliolini mantecati al burro nocciola, crema di cavolfiore, caviale Oona e capesante

Tagliolini mit Nussbutter, Blumenkohlcreme, Oona-Kaviar und Jakobsmuscheln

1a3a7a9a12a14a

42

GNOCCHI TIRATI

Gnocchetti di patate, rosmarino, crema di parmigiano, aglio nero e crumble di prosciutto crudo Pioradoro

Kartoffelgnocchetti, Rosmarin, Parmesancreme mit schwarzem Knoblauch und Crumble aus Pioradoro Rohschinken

1a3a7a9a12a

27

RAVIOLI

Ravioli ripieni di büscion e luganighetta, spuma di patate, pepe della Vallemaggia e pomodorini confit

Ravioli gefüllt mit Büscionkäse und Luganighetta, Kartoffelschaum, Valle Maggia-Pfeffer, konfierte Cherrytomaten

1a3a7a9a12a

30

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

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO

Risotto ai funghi porcini, jus e polvere di funghi, tartufo nero

Risotto mit Steinpilzen, Pilzjus und Pilzpulver, schwarzer Trüffel

3a7a9a12a

32

RISOTTO ALLA ZUCCA

Risotto alla crema di zucca Muscat, fonduta di Zincarlin, nocciole tostate e mostarda di pere

Risotto mit Muscat-Kürbiscreme, Zincarlin-Fondue, gerösteten Haselnüssen und Birnensenf

3a7a8a9a10a12a

30

RISOTTO ALL’ANATRA

Risotto al formaggio Gottardo, petto d'anatra marinato e affumicato, cubetti di mela al burro e cremoso di castagne

Risotto mit Gottardo-Käse, mariniertes und geräucherter Entenbrust, Butter-Äpfelwürfeln und Kastaniencreme

3a7a8a9a12a

29

PRINCIPALI DI CARNE | HAUPTGERICHTE FLEISCH

VITELLO

Guancia di vitello brasata al Merlot, morbido di pastinaca, erbette e tartufo nero
In Merlot geschmorte Kalbsbacke, Pastinakencreme, Kräuter und schwarzer Trüffel
7a9a12a

48

CERBIATTO

Lombata di cerbiatto avvolta nel crudo Pioradoro e verza, polenta rossa di Ascona rosolata, funghi porcini, gel di ribes e crema di topinambur, jus al Porto rosso
Rehrücken, umhüllt mit Pioradoro Rohschinken und Wirz, gebratene rote Polenta aus Ascona, Steinpilze, Johannisbeergel und Topinamburcreme, roter Portwein-Jus
7a9a12a

45

CERVO

Filetto di cervo leggermente affumicato, jus al ginepro, cavolfiori in doppia consistenza, cavolo rosso brasato e tagliatelle al burro
Leicht geräuchertes Hirschfilet, Wacholderjus, Blumenkohl in zweierlei Konsistenz, geschmorter Rotkohl und Butterspaghetti
1a3a7a9a12a

58

CHÂTEAUBRIAND

Châteaubriand servito con patate al rosmarino, broccoli al burro, funghi porcini e salsa bernese
Châteaubriand, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln, Butterbroccoli, Steinpilzen und Sauce Béarnaise
3a4a7a9a12a

77 p.P.

PRINCIPALI DI PESCE | HAUPTGERICHTE FISCH

SCORFANO DI SCOGLIO

Trancio di scorfano rosolato al timo, crema di peperoni, scarola, pinoli e uvetta, patate noisette, polvere di olive nere

46

Gebratenes Rotbarschfilet in Thymianöl gegart, Paprikacreme, Chicorée, Pinienkerne und Rosinen, Noisette-Kartoffeln, Pulver aus schwarzen Oliven

4a7a8a9a12a

LUCCIOPERCA

Luccioperca, crema di zucca, chips di polenta rossa e funghi porcini

44

Zanderfilet, Kürbiscreme, rote Polenta-Chips und Steinpilze

4a7a9a12a

ROMBO

Rombo marinato all'aglio nero, cimone piastrato, mousseline di patate, nocciole tostate e salsa al vino bianco

46

Mariniertes Steinbuttfilet mit schwarzem Knoblauch, gegrillter Cimone-Romanesco, Kartoffelmousseline, geröstete Haselnüsse und Weissweinsauce

4a7a8a9a12a

VEGETARIANO & VEGANO | VEGETARISCH & VEGAN

UOVO E POLENTA

Cipolla rossa cotta sotto sale, uovo poché, croccante di polenta rossa, fonduta di formaggio Vallemaggia, tartufo, verdure, riduzione di cipolla rossa e funghi pioppini 28
Unter Salz gegarte rote Zwiebel, pochiertes Ei, knusprige rote Polenta, Vallemaggia-Käsecreme, Trüffel, Gemüse, rote Zwiebel-Reduktion und Pioppini-Pilze
3a7a9a

CAVOLFIORE

Cavolfiore piastrato, lamelle e mou di mandorla, bagnacauda di miso, chips di polenta bianca, hummus di ceci 25
Gebratener Blumenkohl, Mandelblättchen und Mandel-Mou, Miso-Bagnacauda, Chips aus weisser Polenta, Kichererbsen-Hummus
1a6a8a9a12a

MILLEFOGLIE

Millefoglie di pane di segale, erbette colorate, formaggio Gottardo, consommé di carote bruciate 25
Roggenbrot-Millefeuille, bunte Kräuter, Gottardo-Käse, Consommé aus gerösteten Karotten
1a7a8a9a12a

FORMENTINO

Insalata formentino con funghi cardoncelli tiepidi, castagne caramellate, zucca in agrodolce, melagrana e dressing alle nocciole 24
Nüsslisalat mit lauwarmen Cardoncelli-Pilzen, karamellisierten Kastanien, süß-sauer eingelegtem Kürbis, Granatapfel und Haselnuss-Dressing
8a9a12a

RATATOUILLE

Crostatina alla farina Bóna, ratatouille di verdure, pesto di basilico, mantecato di büscion alle erbette, insalatine di campo 24
Kleines Törtchen aus Farina Bóna, Gemüse-Ratatouille, Basilikumpesto, Büscionkäse mit Kräutern, gemischte Feldsalate
1a7a8a9a

DOLCI | NACHSPEISEN

UVA AMERICANA DEL GROTTO

Meringata stile Pavlova, semifreddo e gel di uva americana con panna doppia

Baiser nach Pavlova-Art, Halbgefrorenes und Gel von Amerikanischen Trauben mit Doppelrahm

3a7a8a

18

MELA COTOGNA

Biscotto bretone con mela cotogna caramellata, crema vegana alla vaniglia e gelato alla fava di tonka

Bretonisches Buttergebäck mit karamellisierter Quitte, vegane Vanillecreme und Tonkabohnen-Eis

1a6a8a

18

PARIS BREST

Paris brest pralinato alla nocciola con gelato al grué di cacao

Paris-Brest mit Haselnuss-Praliné und Kakao-Grué-Eis

1a3a6a7a8a

19

TARTELLETTA FOLIAGE

Tartelletta con crema caramellata, fichi, foglie di cremoso alle castagne, gelato fior di panna

Tartelette mit Karamellcreme, Feigen, Kastaniencreme-Blättern und Fior-di-Panna-Eis

1a3a6a7a8a

19

POMPELMO ROSA

Biscotto al vapore alle mandorle, cremoso cioccolato Dulcey, pompelmo rosa e il suo sorbetto

Gedämpfter Mandelbiskuit, Dulcey-Schokoladencreme, rosa Grapefruit und ihr Sorbet

1a6a7a8a

17

SORBETTI | SORBETS

Limone | Zitrone

Uva americana | Amerikanische Traube 

Lampone | Himbeere

Mango | Mango

Fragola | Erdbeere

GELATI | EIS

Cioccolato | Schokolade

Stracciatella

Moka | Kaffee

Vaniglia Bourbon | Bourbon Vanille

Nocciola | Haselnuss

Per pallina | pro Kugel

5

Con panna | mit Rahm

1

Con salsa cioccolato | Mit Schokoladensauce

4

5b 6a 7a 8b

FORMAGGIO | KÄSE

Carrello di formaggi ticinesi di mucca, pecora e capra con le loro guarnizioni

Auswahl an Tessiner Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse

1a 3a 5a 7a 8a

29

INFORMAZIONI | INFORMATIONEN



Il nostro pane, se non indicato diversamente, è prodotto con farina svizzera e cotto in Svizzera.
Sofern nicht anders angegeben, wird unser Brot mit Schweizer Mehl hergestellt und in der Schweiz gebacken.

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, IVA 8.1% inclusa | *Alle Preise in CHF, inklusive MWST 8.1%*