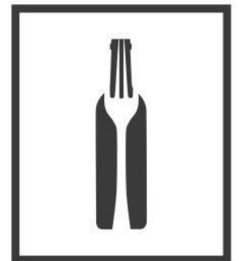


# IL MENU

---

FRANÇAIS | ENGLISH



**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR

“La territorialité des produits et le traitement artisanal des matières premières sont à la base de notre cuisine.”  
“The territoriality of the products and the artisanal processing of raw materials are the basis of our cuisine.”

## MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

### GAMBERO ROSSO

Queues de crevettes rouges légèrement saisies au thym,  
tomates cerises d'été en différentes textures, crème de poivrons au four et anchois de la mer Cantabrique

*Red prawn tails lightly seared with thyme,  
summer cherry tomatoes in different textures, baked pepper cream and anchovies from the Cantabrian Sea*  
2a 5b 6b 7b 8b 9b 10b 11b 12b

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Cappellacci farcis à la parmigiana d'aubergine du Piano di Magadino, mousse de buffle, huile et basilic en poudre

*Cappellacci stuffed with Piano di Magadino aubergine parmigiana, buffalo mousse, oil and basil powder*  
1a 3a 5a 6a 7a 8a 9a 11a 12a

### SOGLIOLA “LA FONTANA”

Filet de sole “La Fontana”, salicorne, épinards, croquant d'aneth et poivre rose

*Fillet of sole “La Fontana”, glasswort, baby spinach, dill crisp and pink pepper*  
1a 3a 4a 7a 8a 9a 12a

### MAIALINO

Longe de cochon de lait suisse au gratin avec gressins, balsamique et herbes, bacon glacé avec sauce BBQ, jus à la réglisse,  
caponata de légumes, pignons de pin, pommes de terre salées avec sauce à la crème fraîche à la ciboulette

*Loin of Swiss suckling pig gratinated with grissini, balsamico and herbs, bacon glazed with BBQ sauce, liquorice jus, vegetable caponata, pine nuts, salt potatoes with chive crème fraîche cream*  
1a 3a 7a 8a 9a 10a 12a

### PESCA

Pêches marinées aux herbes de notre jardin, “glacé” de lait d'amande et son croquant, mousse au thym citronné

*Marinated peaches with herbs from our garden, “iced” almond milk and its crisp, lemon thyme mousse*  
5b 6b 7b 8a 9b 10b 11b 12b

5 plats **CHF 138** / 4 plats (entrée, plat principal, viande/poisson, dessert) **CHF 125**

5 courses **CHF 138** / 4 courses (starter, main course, meat/fish, dessert) **CHF 125**

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

Magatello de veau cuit à basse température,  
sauce au thon rose, œuf de caille cuit et fleurs de câpres  
*Veal magatello cooked at low temperature,  
pink tuna sauce, boiled quail egg and caper flowers*

**34**

2a 3a 8b 10a

### FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard mariné maison au Porto blanc,  
chocolat fondant, noisettes, macaron au romarin  
et confiture d'abricot  
*Home marinated duck foie gras terrine with white Port,  
fondant chocolate, hazelnuts, rosemary macaroon  
and apricot jam*

**32**

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

### PESCHE E FRAGOLE

Soupe froide aux pêches et fraises,  
fromage de vache du Piano di Magadino,  
gel de tomates, perles d'huile, basilic  
et croquant de focaccia maison  
*Cold peach and strawberry soup,  
cow's cheese from the Piano di Magadino,  
tomato gel, oil pearls, basil and homemade focaccia crunch*

**25**

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

### GAMBERO ROSSO

Queues de crevettes rouges légèrement saisies au thym,  
tomates cerises d'été en différentes textures,  
poivrons crémeux au four,  
anchois de la mer Cantabrique et basilic  
*Lightly seared red prawn tails with thyme,  
Summer cherry tomatoes in different textures,  
creamy baked peppers,  
anchovies from the Cantabrian Sea and basil*

**35**

2a 5b 6b 7b 8b 9b 10b 11b 12b

### BRANZINO

Carpaccio de bar mariné au "ceviche la Fontana",  
fenouil crémeux, citron vert, salade de salicornes  
et croquant à l'aneth et au poivre rose  
*Sea bass carpaccio marinated in "ceviche la Fontana",  
creamy fennel, lime, salicornia salad  
and dill and pink pepper crunch*

**30**

4a 9a

### TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau avec ses garnitures,  
sauce verte crémeuse et chips de pain au Merlot  
*Knife-cut fillet of beef with its garnishes,  
creamy green sauce and onion and Merlot bread chips*

**petite, small portion/40**

**grande, large portion/48**

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

Salades de saison sur demande

*Seasonal salads on request*

PÂTES  
PASTA

GNOCCHI ZAFFERANO E VONGOLE ①

Gnocchetti de pommes de terre maison au safran,  
palourdes, crème au pesto de basilic,  
crumble de pain Vallemaggia, ail, huile et piment  
*Homemade potato dumplings with saffron,  
clams, basil pesto cream sauce,  
Vallemaggia bread crumble, garlic, oil and chilli pepper*

**30**

1a 3a 4a 7a 9a 12a 14a

RAVIOLINI DEL PLIN ①

Raviolini del plin aux trois viandes braisées,  
fondue légère au fromage Vallemaggia,  
air de noisettes et truffe noire  
*Raviolini del plin with three braised meats,  
light Vallemaggia cheese fondue,  
hazelnut air and black truffle*

**34**

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

PARMIGIANA DI MELANZANE ①

Cappellacci farcis à la parmigiana  
d'aubergines du Piano di Magadino,  
mousse de buffle, huile et poudre de basilic  
*Cappellacci stuffed with parmigiana  
of aubergines from the Piano di Magadino,  
buffalo mousse, oil and basil powder*

**29**

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

NOS RISOTTI CARNAROLI “ACQUERELLO”  
OUR RISOTTI CARNAROLI “ACQUERELLO”

RISOTTO VALLEMAGGIA, VITELLO,  
TARTUFO ED ERBETTE ①②

Risotto au fromage Formaggella Vallemaggia au lait cru,  
herbes aromatiques de notre jardin,  
veau au couteau,  
réduction au Porto rouge et copeaux de truffe  
*Risotto with raw-milk Formaggella Vallemaggia cheese,  
aromatic herbs from our garden,  
knife-cut veal,  
red Porto reduction and truffle shavings*

**29**

3a 7a 9a 12a

RISOTTO 10 AGOSTO ①

Risotto au fumet de poisson et à l'encre de seiche,  
citron, crème de burrata fumée,  
petits calmars et poudre d'or  
*Risotto with fish stock and squid ink,  
lemon, smoked burrata cream,  
baby squid and gold powder*

**31**

2b 3a 4a 7a 9a 8a 12a 14a

RISOTTO ESTATE ①②③

Risotto à la crème de robiola de Tenero  
aromatisée au poivre de Vallemaggia, fleur de courgette,  
tomates d'été semi-séchées, crumble d'oignon rouge  
*Risotto with robiola cheese cream from Tenero  
flavoured with Vallemaggia pepper, courgette flower,  
semi-dried summer tomatoes, red onion crumble*

**26**

3a 7a 9a 12a

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MAIN MEAT DISHES

MANZO ①

Tagliata d'entrecôte de bœuf tessinois,  
sauce chimichurry “La Fontana”,  
friarielli farcis au four  
et frites de pommes de terre “Gaufrettes”  
*Ticino beef entrecôte-tagliata,  
chimichurry sauce “La Fontana”,  
baked stuffed friarielli and potato chips “Gaufrettes”*

**55**

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

MAIALINO

Longe de porc de lait suisse gratinée aux gressins,  
balsamique et herbes, bacon glacé à la sauce BBQ,  
jus à la réglisse,  
caponata de légumes, pignons de pin,  
pommes de terre salées et crème fraîche à la ciboulette  
*Loin of Swiss suckling pig au gratinated with grissini,  
balsamico and herbs, bacon glazed with BBQ sauce, liquorice jus,  
vegetable caponata, pine nuts,  
salt potatoes with chive crème fraîche cream*

**48**

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

CHATEAUBRIAND ②

Chateaubriand “La Fontana”  
*Chateaubriand „La Fontana“*

**75 p.p**

3a 4a 7a 9a 12a

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | MAIN FISH DISHES

SALMERINO

Tranche d'omble chevalier servie  
avec une légère panzanella revisitée,  
sauce aux anchois de Cantabrie et au persil  
*Slice of char served with light panzanella,  
Cantabrian anchovy and parsley sauce*

**48**

1a 4a 7a 9a 12a

SOGLIOLA “LA FONTANA”

Filets de sole à la sauce au citron, câpres et amandes,  
salicorne, épinards et flan de pommes de terre  
*Sole filets with lemon, caper and almond sauce,  
glasswort, baby spinach and potato flan*

**52**

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

BRANZINO ③

Bar cuit au four dans un guazzetto de tomates d'été,  
oignon rouge, olives Taggiasca et pommes de terre rissolées  
*Baked sea bass in a Summer tomato guazzetto,  
red onion, Taggiasca olives and browned potatoes*

**60 p.p.**

4a 9a 12a

## VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

### ESTATE

Croquant de farina Bona, ricotta tessinoise à la menthe de notre jardin, pêches marinées à la cardamome, tomates cerises d'été, sauce au vinaigre de framboise et sirop de sureau  
*Farina Bona crisp, Ticino ricotta with mint from our garden, cardamom-marinated peaches, Summer cherry tomatoes, raspberry and elderflower syrup vinegar sauce*

**29**

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

### MELANZANE

Carpaccio d'aubergine en osmose de betterave, feta crémeuse végétalienne aux herbes, céleri et chips croquant de riz Vénus  
*Aubergine carpaccio in beetroot osmosis, creamy vegan herb feta cheese, celery and crispy venus rice chips*

**26**

9a

### COUSCOUS

Salade tiède de couscous aromatisée au curry madras, poivrons légèrement fumés du Piano di Magadino, émulsion d'eau de tomate cœur de bœuf et d'huile d'olive extra vierge, fleurs de courgettes séchées et basilic  
*Warm couscous salad flavoured with curry madras, lightly smoked peppers from the Piano di Magadino, emulsion of ox-heart tomato water and extra virgin olive oil, dried courgette flowers and basil*

**28**

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

### FARRO "LA FONTANA"

Farro en différentes consistances; seitan Bio du Tessin mariné au gingembre et à la sauce teriyaki, salade de farro tiède et légumes au cerfeuil, houmous à la coriandre et au piment doux, caponatina de légumes, sauce au lait de riz et petits pois, croquant de tapioca à l'aneth et au poivre rose  
*Farro in different consistencies; Ticino organic seitan marinated in ginger and teriyaki sauce, lukewarm farro salad and small vegetables with chervil, coriander and sweet chilli hummus, vegetable caponatina, rice milk and pea sauce, dill tapioca crunch and pink pepper*

**38**

1a 6a 8a 9a 12a

## DESSERTS

### CILIEGIA

Cerises en différentes textures, sablé breton au beurre salé,  
noix de pékan caramélisées,  
cheesecake new yorkais crémeux

*Cherries in different textures, Breton shortbread with salted butter,  
caramelised Pekan nuts,  
creamy new yorker cheesecake*

**18**

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

### ALBICOCCA E BROWNIE

Symphonie d'abricots, brownies,  
crémeux au chocolat Caramelia et sorbet au cacao

*Symphony of apricots, brownies,  
creamy Caramelia chocolate and cocoa sorbet*

**19**

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

### CANNONCINO

“Cannoncino” aux graines de sésame,  
mousse à la noix de coco,  
sauce aux fruit de la passion et à la mangue,  
sorbet à l'ananas

*Sesame seed “cannoncino”, coconut mousse,  
passion fruit and mango sauce, pineapple sorbet*

**16**

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

### ANGURIA

Pastèque marinée au basilic et à son huile,  
crème de stracciatella de buffle  
aromatisée à la vanille Bourbon,  
eau et sorbet à la fraise

*Watermelon marinated in basil and its oil,  
buffalo stracciatella cream  
flavoured with Bourbon vanilla,  
water and strawberry sorbet*

**18**

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

### MAXIBON “LA FONTANA”

Parfait aux pistaches et framboises, biscuit “Baumkuchen”,  
chocolat fondant et noisettes

*Pistachio and raspberry parfait, “Baumkuchen” biscuit,  
fondant chocolate and hazelnuts*

**17**

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

### PESCA

Pêches marinées aux herbes de notre jardin,  
“glacé” au lait d'amande et son croquant,  
mousse de thym citronné

*Marinated peaches with herbs from our garden,  
“iced” almond milk and its crisp,  
lemon thyme mousse*

**18**

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

SORBETS    

Citron | *Lemon*  
Framboise | *Raspberry*  
Fraise | *Strawberry*  
Abricot | *Apricot*  
Ananas | *Pineapple*  
Pêche | *Peach*

GLACES | ICE CREAM 

Chocolat | *Chocolate*  
Stracciatella  
Café | *Moka*  
Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*  
Pistache | *Pistachio*

Par boule | *per scoop*

**5**

Avec crème | *with whipped cream*

**1**

7a

Avec sauce au chocolat | *with chocolate sauce*

**4**

5b 6a 7a 8a 12a

FROMAGE | CHEESE  

Sélection de fromages de vache, de brebis et de chèvre avec leurs garnitures

*Selection of cheeses with its garnish*

**29**

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*