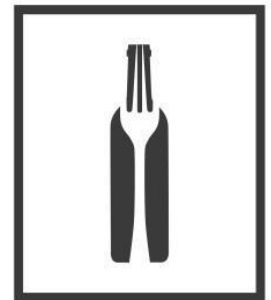


# IL MENU

---

FRANÇAIS | ENGLISH

“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.”



**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR

## MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

### BRANZINO

Carpaccio de bar mariné en "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, glasswort salad, dill and pink pepper crisp*  
4a 9a

### RISOTTO SALMERINO E ORTICHE

Risotto Carnaroli au bouillon de poisson, omble mariné et fumé maison, pesto d'orties et sauce à la crème fraîche  
*Risotto Carnaroli with fish broth, marinated and home-smoked char, nettle pesto and crème fraîche cream sauce*  
3a 4a 7a 8a 9a 12a

### LUCCIOPERCA

Tranche de sandre gratinée à la poudre de tomate, sauce aux œufs de hareng et à l'aneth, poireaux rôtis et pomme de terre dauphine  
*Slice of pikeperch au gratin with tomato powder, sauce with herring eggs and dill, roasted baby leek and dauphine potato*  
1a 3a 4a 7a 9a 12a

### VITELLO

Longe de veau tessinois enveloppée au jambon Pioradoro et bettes, sauce aux morilles, asperges et mousseline de pommes de terre  
*Ticino veal loin wrapped in Pioradoro ham and chards, morel sauce, asparagus and potato mousseline*  
7a 9a 12a

### MELA

Pomme Golden en différentes textures, sablé breton au beurre salé, crème pâtissière et glace au Calvados  
*Golden apple in different textures, Breton biscuit with salted butter, custard and Calvados ice cream*  
1a 3a 7a 12a

5 plats **CHF 130** / 4 plats (entrée, plat principal, viande/poisson, dessert) **CHF 115**  
5 courses **CHF 130** / 4 courses (starter, main course, meat/fish, dessert) **CHF 115**

## ENTRÉES | STARTERS

### VITELLO DI PRIMAVERA

Tartare de veau tessinois, croquant salé de polenta rouge,  
salade d'asperges, œuf et fromage pecorino crémeux, truffe noire  
*Ticino veal tartare, salted red polenta crunch,  
asparagus salad, egg and pecorino cheese cream, black truffle*

**34**

1a 3a 7a 9a 12a

### ANATRA

Carpaccio de canard mariné et légèrement fumé maison,  
mousse de foie gras, gelée de muscat, compote de cerises  
et pan brioche

*Carpaccio of marinated and lightly home-smoked duck,  
foie gras mousse, Muscat jelly, cherry compote  
and pan brioche*

**26**

1a 3a 7a 12a

### CREMA DI ASPARAGI

Crème d'asperges vertes, éclats d'amandes grillées,  
crème aigre au gingembre et queue de crevette argentine  
*Green asparagus cream, toasted almond flakes,  
creamy ginger sour cream and Argentine prawn tail*

**25**

2a 7a 8a 9a 14a

### ARAGOSTELLA

Queue de homard au thym citronné, crème de petits pois,  
crème fraîche, fèves et croquant au charbon végétal  
*Lobster tail with lemon thyme, peas cream,  
crème fraîche, broad beans and charcoal crisp*

**36**

2a 7a 13a

### BRANZINO

Carpaccio de bar mariné en "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,  
glasswort salad, dill and pink pepper crisp*

**28**

4a 9a

### TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau avec ses garnitures,  
sauce crémeuse bagna cauda  
et chips de pain aux oignons et au Merlot  
*Knife-cut fillet of beef with garnish,  
creamy bagna cauda sauce  
and bread crisps with onions and Merlot*

**petite, small portion/40**

**grande, large portion/48**

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

Salades de saison sur demande  
*Seasonal salads on request*

## PÂTES | PASTA

### TAGLIOLINI ASPARAGI E ACCIUGA

Tagliolini aux asperges et au beurre d'anchois,  
crème de pommes de terre et anchois gratinée avec du pain blanc  
et fenouil

*Tagliolini with asparagus and anchovy butter,  
cream of potato and gratinated anchovy with white bread  
and fennel*

**25**

1a 3a 4a 7a 9a

### RAVIOLINI DEL PLIN

Raviolini del plin aux trois braisés,  
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

### GNOCCHI AGLIO ORSINO

Gnocchetti de pommes de terre à l'ail sauvage,  
crème de büscion tessinois, fèves, lard  
et tomates cerises semi-séchées  
*Potato dumplings with wild garlic,  
cream of Ticino büscion, broad beans, bacon  
and semi-dried cherry tomatoes*

**29**

1a 3a 7a 9a 13a

## NOS RISOTTI CARNAROLI "ACQUERELLO" OUR RISOTTI CARNAROLI "ACQUERELLO"

### RISOTTO PISELLI, BURRATA, CODA DI MANZO

Risotto à la crème de petits pois, fromage burrata fumé  
et queue de bœuf braisée  
*Risotto with peas cream, smoked burrata cheese  
and braised oxtail*

**28**

3a 7a 9a 12a

### RISOTTO SALMERINO E ORTICHE

Risotto au bouillon de poisson, omble mariné et fumé maison,  
pesto d'orties et sauce à la crème fraîche  
*Risotto with fish broth, marinated and home-smoked char,  
nettle pesto and crème fraîche cream sauce*

**30**

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

### RISOTTO PRIMAVERA

Risotto au fromage pecorino tessinois,  
crème et "scapece" de courgettes jaunes,  
poudre de menthe et raifort  
*Risotto with Ticino pecorino cheese,  
cream and yellow courgette "scapece",  
mint powder and horseradish*

**24**

3a 7a 9a 12a

## VIANDE | MEAT

### VITELLO

Longe de veau tessinois enveloppée au jambon Pioradoro  
et bettes, sauce aux morilles,  
asperges et mousseline de pommes de terre  
*Ticino veal loin wrapped in Pioradoro ham and chards,  
morel sauce,  
asparagus and potato mousseline*

**55**

7a 9a 12a

### AGNELLO

Carré d'agneau gratiné à la moutarde ancienne  
et aux fines herbes de notre jardin,  
jus au Porto rouge,  
agretti et croquant de pois chiches au romarin  
*Rack of lamb au gratin with old mustard  
and herbs from our garden,  
red Port jus,  
agretti and chickpeas crisp with rosemary*

**48**

1a 8a 9a 10a 12a

CHATEAUBRIAND   
Chateaubriand "La Fontana"  
*Chateaubriand „La Fontana“*

**75 p.p**

3a 4a 7a 9a 12°

## POISSON | FISH

### POLPO

Poulpe sauté au romarin,  
guazzetto de tomates et de câpres,  
pommes de terre au safran et crumble d'oignon rouge  
*Sautéed octopus with rosemary,  
guazzetto of tomatoes and capers,  
saffron potatoes and red onion crumble*

**48**

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

### LUCCIOPERCA

Tranche de sandre gratinée à la poudre de tomate,  
sauce aux œufs de hareng et à l'aneth,  
poireaux rôtis et pomme de terre dauphine  
*Pikeperch slice au gratin with tomato powder,  
sauce with herring eggs and dill,  
roasted baby leek and dauphine potato*

**52**

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

### ROMBO

Turbot cuit au four dans un guazzetto de tomates cerises,  
asperges, olives taggiasche, agretti et pommes de terre  
*"In guazzetto" baked turbot, cherry tomatoes, asparagus,  
taggiasche olives, agretti and potatoes*

**70 p.p**

4a 9a 12a

## VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

### ASPARAGI

Asperges selon le marché au beurre du Gothard,  
sauce bernoise et pommes de terre au persil

*Asparagus with butter from Gotthard,  
Bernese sauce and parsley potatoes*

**24**

3a 4a 7a 9a 12a

### PRIMAVERA

Mousse d'asperges végétalienne,  
salade de légumes de saison, fraises et noix de cajou

*Vegan asparagus mousse, salad of seasonal vegetables,  
strawberries and cashews*

**26**

8a 9a

### POLENTA E UOVO

Lingot de polenta rouge bruni,  
œuf pané et frit, asperges sauvages,  
fondue au fromage Vallemaggia  
et copeaux de truffe noire

*Browned red polenta,  
breaded and fried egg, wild asparagus,  
Vallemaggia cheese fondue  
and black truffle*

**28**

1a 3a 7a 8b 9a

### COUS COUS “LA FONTANA”

Salade de couscous tiède au curcuma,  
fèves, petits pois, huile à l'ail sauvage,  
fromage végétalien à la ciboulette  
et fleurs de courgettes séchées

*Curcuma-flavoured warm couscous salad,  
broad beans, peas, wild garlic oil,  
vegan chive cheese  
and dried courgette flowers*

**28**

1a 9a 13a

### TOFU

Tofu bio tessinois mariné à la sauce soja,  
au gingembre et aux herbes,

crème de lait de coco et curry jaune,  
agretti, légumes de printemps et quinoa

*Ticino organic tofu marinated in soy sauce,  
ginger and herbs,*

*cream of coconut milk and yellow curry,  
agretti, spring vegetables and quinoa*

**36**

1a 6a 9a

## DESSERTS

### FRAGOLA E RABBARO

Variation de fraises et de rhubarbe,  
vinaigre balsamique et glace au chocolat

*Strawberry and rhubarb variation,  
balsamic vinegar and chocolate ice cream*

**18**

3a 6a 7a 8a 12a

### CAROTA E POPCORN

Sphères de carottes et amandes, chocolat blanc crémeux,  
orange sanguine et glace au popcorn

*Carrot-almonds spheres, creamy white chocolate,  
blood orange and popcorn ice cream*

**18**

1a 3a 6a 7a 8a

### MELA

Pomme Golden en différentes textures,  
sablé breton au beurre salé, crème pâtissière  
et glace au Calvados

*Golden apple in different textures,  
Breton biscuit with salted butter,  
custard and Calvados ice cream*

**19**

1a 3a 7a 12a

### RED VELVET

Red velvet "La Fontana" et glace à la stracciatella

*Red velvet "La Fontana" with stracciatella ice-cream*

**17**

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

### UVA AMERICANA

Chantilly végétalienne au raisin américain, "biscuit caprese",  
glace au caramel et poivre de Sichuan

*Vegan American grape Chantilly, "Biscuit Caprese",  
caramel ice cream and Sichuan pepper*

**17**

6a 8a

SORBETS    

Citron | *Lemon*  
Fruit de la passion | *Passion fruit*  
Framboise | *Raspberry*  
Mangue | *Mango*  
Fraise | *Strawberry*

GLACES | ICE CREAM 

Chocolat | *Chocolate*  
Stracciatella  
Café | *Moka*  
Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*  
Pistache | *Pistachio*  
Calvados  
Pop Corn  
Caramel et poivre Sichuan | *Caramel and Sichuan pepper*

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*