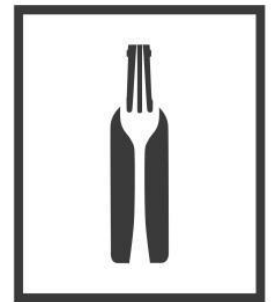


# IL MENU

---

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

### SALMERINO E BARBABIETOLA

Carpaccio d'omble mariné et fumé maison, crème de betterave, salade de légumes d'hiver, crème aigre au raifort et gin  
*Carpaccio of marinated and home-smoked char, cream of beetroot, winter vegetable salad, horseradish sour cream and gin*

1a 4a 6a 7a 9a 12a

### RISOTTO "AMATRICIANA"

Risotto à la "pappa di pomodoro", crème de burrata, mélasse d'oignon rouge et bacon croustillant  
*Risotto with 'pappa di pomodoro', burrata cream, red onion molasses and crispy bacon*

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

### CAPELANTE

Noix de Saint-Jacques, chou-fleur à la crème, arôme de vanille  
*Scallop nuts, grilled and creamed cauliflower, vanilla flavour*

7a 9a 12a 14a

### ANATRA, CAROTA ED ARANCIA

Magret de canard cuit à basse température, purée de carottes jaunes et orange, réduction d'orange rouge,  
millefeuille de pommes de terre et chou rouge braisé

*Duck breast cooked at low temperature, yellow and orange carrot puree, red orange reduction,  
potato millefeuille and braised red cabbage*

7a 9a 12a

### LA FARFALLA

Panna cotta à la noix de coco, compote de mangue, d'ananas et de fruits de la passion, sablé aux noix de macadamia  
*Coconut panna cotta, mango, pineapple and passion fruit compote, macadamia nut sablé*

1a 3a 7a 8a

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

## ENTRÉES | STARTERS

### CARPACCIO DI VITELLO

Carpaccio de veau aux herbes  
sur une crème brûlée au fromage Manegorio,  
truffe et quartiers d'artichauts

*Veal carpaccio with herbs  
on Manegorio cheese crème brûlée,  
truffle and artichoke wedges*

3a 7a

**30**

### SALMERINO E BARBABIETOLA

Carpaccio d'omble mariné et fumé maison,  
crème de betteraves, salade de légumes d'hiver,  
crème aigre au raifort et gin

*Carpaccio of marinated and home-smoked char,  
cream of beetroot, salad of winter vegetables,  
horseradish sour cream and gin*

1a 4a 6a 7a 9a 12a

**34**

### CODA DI MANZO

Queue de bœuf braisée, sablé à la farina Bona, oignon caramélisé,  
purée de panais et salades d'hiver

*Braised beef tail, Farina Bona sablé, caramelised onion,  
parsnip puree and winter salads*

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

**32**

### TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau,  
petits légumes au vinaigre de framboise,  
crèmeux de jaune d'œuf, chips de pain au Merlot et oignons  
*Knife-cut beef fillet, vegetables with raspberry vinegar,  
egg yolk cream, Merlot bread crisps and onions*

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

**petite, small portion/40**

**grande, large portion/48**

### CONSOMMÉ E CANEDERLI

Consommé de chapon réduit, quenelles de pain Vallemaggia et chou noir  
*Reduced capon consommé, Vallemaggia bread dumplings and black cabbage*

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

**28**

Salades de saison sur demande

*Seasonal salads upon request*

PÂTES  
PASTA

GIRELLA DI GUANCIA DI VITELLO  
E FUNGHI CARDONCELLI

Tagliatella farcie de joue de veau braisée, champignons  
cardoncelli, crème de topinambour légèrement fumée  
*Tagliatella stuffed with braised veal cheek, cardoncelli mushrooms,  
lightly smoked Jerusalem artichoke cream*

1a 3a 7a 9a 12a

**30**

GNOCCHI DI PATATE E PANE NERO

Gnocchi de pommes de terre et pain noir, fondue au fromage  
Vallemaggia, crème de chou et sauge frite  
*Potato and brown bread gnocchi, Vallemaggia cheese fondue,  
cabbage cream and fried sage*

1a 3a 5a 7a 9a 12a

**26**

AGNOLOTTI DI LAVARELLO

Agnolotti farcis au corégone, crème de maïs, beurre noisette,  
citron confit et mou d'amandes  
*Agnolotti stuffed with whitefish, creamed corn, hazelnut butter,  
candied lemon and almond toffee*

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

**29**

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

RISOTTO "AMATRICIANA"

Risotto à la "pappa di pomodoro", crème de burrata, mélasse  
d'oignon rouge et bacon croustillant  
*Risotto 'alla pappa di pomodoro', burrata cream,  
red onion molasses and crispy bacon*

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

**32**

RISOTTO SCORFANO E KUMQUAT

Risotto au beurre de crustacés,  
carpaccio de rascasse mariné et kumquats  
*Risotto with shellfish butter,  
marinated redfish carpaccio and kumquats*

2a 3a 4a 7a 9a 12a

**34**

RISOTTO CIME DI RAPA,  
BÜSCION E ARACHIDI SALATE

Risotto à la crème de pousses de navet,  
büscion et cacahuètes salées  
*Risotto with turnip tops cream,  
büscion cheese and salted peanuts*

3a 5a 7a 8a 9a 12a

**30**

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE |  
MAIN MEAT DISHES

CAPPELLO DEL PRETE

Chapeau de prêtre braisé, purée de panais,  
chou frisé et chips de polenta

*Braised Cappello del Prete, parsnip puree,  
kale and polenta chips*

9a 12a

**50**

AGNELLO

Jarret d'agneau, quartiers d'artichauts frits,  
pommes de terre, tomates séchées et crème de feta grecque

*Lamb shank, fried artichoke wedges,  
potatoes, dried tomatoes and Greek feta cream*

7a 9a 12a

**48**

ANATRA, CAROTA ED ARANCIA

Magret de canard cuit à basse température,  
purée de carottes jaunes et orange, réduction d'orange rouge,  
millefeuille de pommes de terre et chou rouge braisé

*Duck breast cooked at low temperature,  
yellow and orange carrot puree, red orange reduction,  
potato millefeuille and braised red cabbage*

7a 9a 12a

**48**

CHATEAUBRIAND

Chateaubriand en présentation "La Fontana"

*Chateaubriand „La Fontana“*

3a 4a 7a 9a 12a

**77 p.p**

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON |  
MAIN FISH DISHES

MERLUZZO E PEPERONE CRUSCO

Tranche de cabillaud saisi, servi sur une crème  
de pommes de terre, pousses de navet légèrement épicées,  
des taralli concassés et poivron crusco

*Seared cod served on potato cream, slightly spicy turnip tops,  
crushed taralli and crusco pepper*

1a 4a 9a

**44**

PESCI DI MARE E POMODORINI DEL  
PIENNOLO

Grondin, sébaste, lotte,  
langoustine et turbot, sauce de poisson,  
confiture maison de tomates cerises du piennolo

*Gurnard, redfish, monkfish,  
langoustine and turbot, fish sauce,  
homemade piennolo cherry tomato conserve*

1a 2a 3a 4a 9a 12a

**56**

CAPELANTE

Noix de Saint-Jacques, chou-fleur à la crème, arôme de vanille  
Scallop nuts, grilled and creamed cauliflower, vanilla flavour

7a 9a 12a 14a

**42**

BRANZINO

Bar cuit au four dans un guazzetto de tomates cerises,  
oignon rouge, olives Taggiasca et pommes de terre rissolées

*Baked sea bass in a tomato guazzetto,  
red onion, Taggiasca olives and browned potatoes*

4a 9a 12a

**65 p.p.**

## VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

### SOTTO BOSCO

Petits légumes cuits à l'aigre-doux, crème de pommes de terre et de châtaignes, crumble au chocolat amer et salade de navets  
*Baby vegetables cooked in light sweet and sour, potato and chestnut cream, bitter cocoa crumble and turnip salad*

8a 9a 12a

**26**

### FORMENTINO

Salade Formentino aux champignons pioppini chauds, châtaignes caramélisées, potiron aigre-doux, grenade et vinaigrette aux noisettes  
*Formentino salad with warm pioppini mushrooms, caramelised chestnuts, sweet and sour pumpkin, pomegranate and hazelnut dressing*

8a 12a

**26**

### ZUPPA DI PANE E UOVO

Soupe de pain, œuf Onze, chou noir, gratinée au fromage Gottardo, sa fondue et sel Maldon fumé  
*Bread soup, Onze egg, black cabbage, gratinated with Gottardo cheese, its fondue and smoked Maldon salt*

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

**25**

### CARCIOFO

Coeurs d'artichauts farcis, topinambours en différentes textures, crème de pommes de terre et truffe noire  
*Stuffed artichoke hearts, Jerusalem artichokes in different textures, potato cream and black truffle*

1a 3a 7a 9a

**28**

### CANNELLINI E CAVOLFIORE

Crème de haricots cannellini, variation de chou-fleur, millet, chou de Savoie, réduction de betteraves et chips de polenta  
*Cream of cannellini beans, cauliflower variation, millet, savoy cabbage, beetroot reduction and polenta chips*

1a 3a 7a 9a

**28**

## DESSERTS

### CIOCCOLATO

Symphonie de chocolat et de noisettes  
*Chocolate and hazelnut symphony*

1a 3a 5a 7a 8a

**22**

### MILLEFOGLIE SANT'HONORÉ

Millefeuille maison, chantilly à la vanille Bourbon,  
beignets caramélisés et sorbet chocolat  
*Homemade Millefeuille, Bourbon vanilla chantilly,  
caramelised beignets and chocolate sorbet*

1a 3a 5a 7a 8a

**18**

### LA FARFALLA

Panna cotta à la noix de coco, compote de mangue,  
ananas et fruit de la passion, sablé à la noix de macadamia

*Coconut panna cotta, mango, pineapple  
and passion fruit compote, macadamia nut sablé*

1a 3a 7a 8a

**22**

### MONT BLANC LA FONTANA

Crème légère à la vanille, marrons,  
meringues et sorbet au cassis  
*Light vanilla cream, chestnuts,  
meringues and blackcurrant sorbet*

3a 7a 8a

**22**

### CREME BRULÉE AGLI AGRUMI

Crème brûlée aux agrumes, kumquats au sirop  
et glace à la fève de Tonka

*Citrus crème brûlée, kumquats in syrup  
and Tonka bean ice cream*

8a

**18**

SORBETS    

Citron | *Lemon*  
Raisin américain | *American grape*  
Framboise | *Raspberry*  
Mango | *Mango*  
Fraise | *Strawberry*

GLACES | ICE CREAM 

Chocolat | *Chocolate*  
Straciatella  
Café | *Coffee*  
Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*  
Noisette | *Hazelnut*

Par boule | per scoop

**5**

Avec crème | with whipped cream

**1**

7a

Avec sauce au chocolat | with chocolate sauce

**4**

5b 6a 7a 8b

FROMAGE | CHEESE  

Chariot de fromages de vache, de brebis et de chèvre avec leurs garnitures  
*Cart of cow, sheep and goat cheeses with their toppings*

**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