# IL MENU

FRANÇAIS | ENGLISH

"Chaque bouchée est une expérience gustative qui reflète la diversité des produits internationaux et notre savoir-faire de la cuisine artisanale."

*"Every bite is a culinary experience that reflects the diversity of international products and our expertise in artisanal cooking."*

LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

# MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

## TROTA

Truite saumonée marinée aux agrumes et fumée, crème de pêches percoche, büscion tessinois et crumble de pain de la Vallemaggia
*Citrus-marinated and smoked salmon trout, percoche peach cream, Ticinese büscion cheese and Vallemaggia bread crumble*
*1a3a4a7a8a*

## GNOCCHI

Gnocchis de pommes de terre, poudre de romarin, crème de parmesan, ail noir et crumble de jambon cru Pioradoro
*Potato gnocchi, rosemary powder, parmesan cream, black garlic and Pioradoro cured ham crumble*
*1a3a7a9a12a*

## SOGLIOLA

Filets de sole, safran, crème de petits pois et fleurs de courgette en tempura
*Sole fillets, saffron, pea cream and tempura zucchini flowers*
*1a3a4a7a9a12a*

## AGNELLO

Carré d'agneau, mélasse de figue, éclats de pistaches, petits légumes au beurre et galette de pommes de terre
*Rack of lamb, fig molasses, crushed pistachios, butter-glazed baby vegetables and potato fritter*
*3a8a9a12a7a*

## GIN, CETRIOLO E LIME

Crémeux de chocolat blanc, concombre mariné au gin, sorbet au citron vert et crumble au poivre de la Vallemaggia
*White chocolate cream, gin-marinated cucumber, lime sorbet, and Vallemaggia pepper crumble*
*1a3a12b7a*

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

## VITELLO E ALBICOCCHE

Tataki de longe de veau tessinois légèrement saisi, abricots en différentes textures, crémeux aux amandes et croustillant au thym 30
*Lightly seared Ticinese veal loin tataki, apricots in different textures, almond cream and thyme crisp*
*7a8a*

## TROTA

Truite saumonée marinée aux agrumes et fumée, crème de pêches percoche, büscion tessinois et crumble de pain de la Vallemaggia 29
*Citrus-marinated and smoked salmon trout, percoche peach cream, Ticinese büscion cheese and Vallemaggia bread crumble*
*1a3a4a7a8a*

## ANGURIA E TONNO

Soupe froide de pastèque et légumes, tartare de thon à la ciboulette, gouttes de vinaigre balsamique et gressins à l'origan 28
*Cold watermelon and vegetable soup, tuna tartare with chives, drops of balsamic vinegar, and oregano breadsticks*
*1a3a4a5a7a8a9a12a*

## TARTARE DI MANZO

Filet de bœuf coupé au couteau, aromatisé au pesto de tomates séchées, crème de petits pois, lamelles de lard et jaune d'œuf mariné
*Knife-cut beef fillet, flavored with sun-dried tomato pesto, pea cream, lard slices and marinated egg yolk*
**Petite portion / small portion 40**
**Grande portion / large portion 48**
*1a3a7a8a9a12a*

## BLOODY MARY E CICALE

Cigales de mer grillées à la plancha, Bloody Mary, crème de burrata, mini poivrons et poudre de céleri 28
*Grilled mantis shrimp, Bloody Mary, burrata cream, baby peppers and celery powder*
*2a4a7a9a12a*

# PÂTES | PASTA

## PLIN DI CONIGLIO

Raviolini del plin farcis d'une farce de lapin, girolles sautées et crème de carottes 30
*Plin raviolini filled with rabbit stuffing, sautéed chanterelles and carrot cream*
*1a3a7a9a12a*

## GNOCCHI

Gnocchis de pommes de terre, poudre de romarin, crème de parmesan, ail noir et crumble de jambon cru Pioradoro 27
*Potato gnocchi, rosemary powder, parmesan cream, black garlic and Pioradoro cured ham crumble*
*1a3a7a9a12a*

## TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Tagliolini avec homard, aubergines, crème de tomate cœur de bœuf et oignon rouge au basilic 36
*Tagliolini with lobster, aubergines, oxheart tomato cream and basil red onion*
*1a3a2a4a7a9a12a*

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

## RISOTTO VITELLO E PEPERONI

Risotto au beurre noisette, crème de poivrons, boulettes de veau parfumées au gingembre et crème acidulée fumée 30
*Risotto with brown butter, pepper cream, ginger-flavoured veal meatballs and smoked sour cream*
*1a3a7a9a12a*

## RISOTTO PESTO E SCAMPI

Risotto au pesto de basilic, langoustines snackées, crème de pommes de terre et pignons de pin grillés 32
*Risotto with basil pesto, seared scampi, potato cream and toasted pine nuts*
*3a7a8a9a12a*

## RISOTTO ALLA ROBIOLA

Risotto à la robiola de Tenero légèrement fumée, poudre de persil, gel au citron fleurs séchées et gin 28
*Risotto with lightly smoked Tenero robiola, parsley powder, lemon gel, dried flowers and gin*
*3a7a9a12a*

# PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MAIN MEAT DISHES

## FILETTO DI MANZO

Filet de bœuf, champignons shiitaké, oignons nouveaux grillés, pommes paille, crème de persil et Porto rouge 60
*Beef fillet, shiitake mushrooms, grilled spring onions, paille potato, parsley cream and red Port sauce*
*7a9a12a*

## ANATRA

Magret de canard cuit sous vide, compotée de myrtilles, endive caramélisée, mixed pickles de légumes et jus au genièvre 48
*Sous-vide duck breast, blueberry compote, caramelized endive, pickled vegetables and juniper jus*
*9a12a*

## AGNELLO

Carré d'agneau, mélasse de figue, éclats de pistaches, petits légumes au beurre et galette de pommes de terre 50
*Rack of lamb, fig molasses, crushed pistachios, butter-glazed baby vegetables and potato fritter*
*3a8a9a12a7a*

## COSTATA DI MANZO

Côte de bœuf du Tessin, légumes grillés marinés, pommes Pont-Neuf et salmoriglio, beurre, poivre vert et romarin
*Ticino beef rib steak, marinated grilled vegetables, Pont-Neuf potatoes and salmoriglio, butter, green pepper and rosemary*
*7a9a12a*

*par personne/per person* 70

# PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | MAIN FISH DISHES

## SOGLIOLA

Filets de sole, safran, crème de petits pois et fleurs de courgette en tempura 46
*Sole fillets, saffron, pea cream and tempura zucchini flowers*
*1a3a4a7a9a12a*

## BRANZINO

Filet de bar enveloppé dans du poireau, oignon rouge confit, tomate cœur de bœuf, petite salade de légumes d'été 48
et chips de pommes de terre violettes
*Sea bass fillet wrapped in leek, red onion confit, oxheart tomato, summer vegetable salad and purple potato chips*
*4a7a9a*

## LUCCIOPERCA

Sandre fumé, poudre de tomate, pommes dauphine aux œufs de hareng et à l'aneth, oignon nouveau, tomates cerises confites 46
et sauce au Merlot blanc
*Smoked pike-perch, tomato powder, dauphine potatoes with herring roe and dill, spring onion, confit cherry tomatoes*
*and white Merlot sauce*
*1a4a7a9a12a*

# VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

## RATATOUILLE

Tartelette à la farine Bóna, ratatouille de légumes, pesto de basilic, crémeux de büscion aux herbes et petites salades de champs 24
Bóna flour tartlet, vegetable ratatouille, basil pesto, büscion cheese cream with herbs and filed salads
*1a7a8a*

## FIORI DI ZUCCHINA

Fleurs de courgette en tempura farcies de pommes de terre et pesto, coulis de tomates Piennolo et basilic, 26
crème de mozzarella de bufflonne et crumble d'olives taggiasche
*Tempura zucchini flowers stuffed with potatoes and pesto, Piennolo tomato and basil sauce,*
*buffalo mozzarella cream, and Taggiasca olive crumble*
*1a3a7a*

## BURRATA, RUCOLA E POMODORINI

Burrata fumée, pesto de roquette, petite salade de tomates cerises estivales à l'origan et oignon confit 26
*Smoked burrata, arugula pesto, summer cherry tomato salad with oregano, and onion confit*
*5a7a8a12a*

## INSALATA ESTIVA

Pastèque grillée aromatisée au citron vert, noix de cajou salées, fromage végétal à la ciboulette, 22
salade de légumes de saison à l'huile de citron
*Grilled watermelon flavored with lime, salted cashews, chive-flavored vegan cheese, and a seasonal vegetable salad with lemon oil*
*8a*

## CIPOLLA ROSSA E UOVO

Oignon rouge cuit sous sel, œuf à 63 degrés, polenta rouge d'Ascona poêlée, fondue de fromage de la Vallemaggia, 28
truffe d'été et légumes de saison
*Red onion cooked in salt, 63-degree egg, browned red polenta from Ascona*
*, Vallemaggia cheese fondue, summer truffle and seasonal vegetables*
*3a7a9a12a*

# DESSERTS

## TROPICAL COCCO

Semifreddo à la noix de coco, sauce caramel et fruit de la passion et noix de pécan caramélisées 18
*Coconut semifreddo, caramel and passion fruit sauce and caramelized pecans*
*6a8a*

## BASILICO E YUZU

Mousse au basilic, gel et sorbet au yuzu, meringue 17
*Basil foam, yuzu gel and sorbet, meringue*
*3a7a*

## MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE

Feuilletté caramélisé, crème diplomate, petite salade de fraises au citron et au gingembre avec glace au yaourt 18
*Caramelized puff pastry, diplomat cream, strawberry salad with lemon and ginger, and yogurt ice cream*
*1a3a7a*

## TIRAMISU

Tiramisu classique au café avec biscuits cuillère artisanaux, croustillant de chocolat noir 73 % et glace au nocino 18
*Classic coffee tiramisu with artisanal ladyfingers, 73% dark chocolate crunch, and nocino liqueur ice cream*
*1a3a7a12b*

## GIN, CETRIOLO E LIME

Crémeux de chocolat blanc, concombre mariné au gin, sorbet au citron vert et crumble au poivre de la Vallemaggia 17
*White chocolate cream, gin-marinated cucumber, lime sorbet, and Vallemaggia pepper crumble*
*1a3a12b7a*

## SORBETS

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

## GLACES | ICE CREAM

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

| | |
|---|---|
| Par boule | *per scoop* | 5 |
| Avec crème | *with whipped cream* | 1 |
| Avec sauce au chocolat | *with chocolate sauce* | 4 |

*5b 6a 7a 8b*

## FROMAGE | CHEESE 29

Chariot de fromages tessinois de vache, de brebis et de chèvre avec leurs garnitures
*Cart of cow, sheep and goat Ticino's cheeses with their toppings*
*1a 3a 5a 7a 8a*

INFORMATIONS | INFORMATION

Sans gluten | Gluten free

Sans lactose | Lactose free

Végan | Vegan

Végétarien | Vegetarian

Régional | Local

Sauf indication contraire, notre pain est produit avec de la farine suisse et cuit dans nos fours en Suisse.
*Unless otherwise indicated, our bread is made with Swiss flour and baked in our ovens in Switzerland.*

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