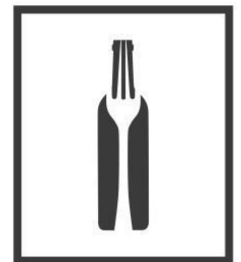


# IL MENU

---

ITALIANO | DEUTSCH



**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR

“La territorialità dei prodotti e la lavorazione artigianale delle materie prime sono la base della nostra cucina.”

“Die Territorialität der Produkte und die handwerkliche Verarbeitung der Rohstoffe sind die Grundlage unserer Küche.“

## MENU DEGUSTAZIONE | DEGUSTATIONSMENÜ

### GAMBERO ROSSO

Code di gambero rosso leggermente scottate al timo,  
pomodorini estivi in diverse consistenze, cremoso di peperoni al forno e acciughe del mar Cantabrico  
*Rote Garnelenschwänze leicht angebraten mit Thymian,  
Sommer-Kirschtomaten in verschiedenen Texturen, cremige Ofenpaprika mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer*  
2a 5b 6b 7b 8b 9b 10b 11b 12b

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Cappellacci ripieni di parmigiana di melanzane del Piano di Magadino, spuma di bufala, olio e polvere di basilico  
*Cappellacci gefüllt mit Auberginen Parmigiana aus dem Piano di Magadino, Büffelmozzarella-Mousse, Öl und Basilikumpulver*  
1a 3a 5a 6a 7a 8a 9a 11a 12a

### SOGLIOLA “LA FONTANA”

Filetto di sogliola “La Fontana”, salicornia, spinacino novello, croccante all’aneto e pepe rosa  
*Seezungenfilet „La Fontana“, Queller, Babyspinat, Dill- und rosa Pfeffer-Krokant*  
1a 3a 4a 7a 8a 9a 12a

### MAIALINO

Lombatina di maialino da latte svizzero gratinata ai grissini, balsamico ed erbette, pancetta glassata alla salsa BBQ, jus alla liquirizia,  
caponata di verdure, pinoli, patate al sale con cremoso di crème fraîche all’erba cipollina  
*Mit Grissini gratinierte Spanferkellende, Balsamico und Kräutern, glasierter Speck mit BBQ-Sauce, Lakritzjus,  
Gemüse-Caponata, Pinienkerne, Salzkartoffeln mit Schnittlauch-Crème-Fraîche*  
1a 3a 7a 8a 9a 10a 12a

### PESCA

Pesche marinate alle erbette del nostro orto, “ghiacciato” di latte di mandorla e il suo croccante, spuma al timo limonato  
*Marinierte Pfirsiche mit Kräutern aus unserem Garten, „geeiste“ Mandelmilch und sein Krokant, Zitronen-Thymian-Mousse*  
5b 6b 7b 8a 9b 10b 11b 12b

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 TONNATO

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura,  
salsa al tonno rosa, uovo di quaglia sodo e fior di capperi  
*Magatello vom Kalb bei niedriger Temperatur gegart,  
rosa Thunfischsauce, gekochtes Wachtelei und Kapern*

**34**

2a 3a 8b 10a

### FOIE GRAS

Terrina di foie gras d'anatra marinata in casa al Porto bianco,  
cioccolato fondente, nocciole, macaron al rosmarino  
e marmellata di albicocche  
*Hausmarinierte Enten-Foie-Gras-Terrine mit weissem Portwein,  
Bitterschokolade, Haselnüssen, Rosmarin Macaron  
und Aprikosenmarmelade*

**32**

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

### PESCHE E FRAGOLE

Zuppa fredda di pesche e fragole,  
formaggino di mucca del Piano di Magadino,  
gel di pomodoro, perle di olio, basilico  
e croccante di focaccia fatta in casa  
*Kalte Pfirsich- und Erdbeersuppe,  
Kuhmilchkäse vom Piano di Magadino,  
Tomatengelee, Ölperlen, Basilikum  
und hausgemachter Focaccia-Krokant*

**25**

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

### GAMBERO ROSSO

Code di gambero rosso leggermente scottate al timo,  
pomodorini estivi in diverse consistenze,  
cremoso di peperoni al forno  
e acciughe del mar Cantabrico e basilico  
*Rote Garnelenschwänze leicht angebraten mit Thymian,  
Sommer-Kirschtomaten in verschiedenen Texturen,  
cremige Ofenpaprika mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer*

**35**

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

### BRANZINO

Carpaccio di branzino marinato in "ceviche la Fontana",  
cremoso di finocchio, lime, insalatina di salicornia  
e croccante all'aneto e pepe rosa  
*Wolfsbarsch-Carpaccio mariniert in "Ceviche la Fontana",  
cremiger Fenchel, Limette,  
Queller-Salat mit Dill- und rosa Pfeffer-Krokant*

**30**

4a 9a

### TARTARE LA FONTANA

Filetto di manzo tagliato al coltello con le sue guarnizioni,  
cremoso di bagnetto verde e chips di pane alle cipolle e Merlot  
*Handgeschnittenes Rinderfilet mit Garnitur,  
cremige grüne Sauce und Zwiebel-Merlot-Brotchips*

**Porzione piccola, kleine Portion /40**

**Porzione grande, grosse Portion /48**

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

Insalatine di stagione su richiesta  
*Salate der Saison auf Anfrage*

## PASTA | TEIGWAREN

### GNOCCHI ZAFFERANO E VONGOLE

Gnocchetti di patate fatti in casa allo zafferano,  
vongole, cremoso di pesto di basilico,  
crumble di pane Vallemaggia, aglio, olio e peperoncino  
*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti mit Safran,  
Venusmuscheln, Basilikum-Pesto-Cremesauce,  
Vallemaggia Brot-Crumble, Knoblauch, Öl und Chilipfeffer*

**30**

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

### RAVIOLINI DEL PLIN

Raviolini del plin ai tre brasati,  
fonduta leggera di formaggio Vallemaggia,  
aria alle nocciole e tartufo nero  
*Raviolini del plin mit dreierlei vom Schmorbraten,  
leichtes Vallemaggia-Käsefondue,  
Haselnussluft und schwarzer Trüffel*

**34**

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

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Cappellacci ripieni di parmigiana  
di melanzane del Piano di Magadino,  
spuma di bufala, olio e polvere di basilico  
*Cappellacci gefüllt mit Auberginen-Parmigiana  
aus dem Piano di Magadino,  
Büffelmozzarella-Mousse, Öl und Basilikumpulver*

**29**

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

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

### RISOTTO VALLEMAGGIA, VITELLO, TARTUFO ED ERBETTE

Risotto mantecato  
alla formaggella Vallemaggia a latte crudo,  
erbette aromatiche del nostro orto,  
battuta al coltello di vitello,  
ristretto di Porto rosso e lamelle di tartufo  
*Risotto mit Vallemaggia Rohmilchkäse,  
Kräutern aus unserem Garten,  
Handgeschnittenes Kalbstatar,  
rote Portwein-Jus und Trüffelspänen*

**29**

3a 7a 9a 12a

### RISOTTO 10 AGOSTO

Risotto mantecato al fumetto di pesce e nero di seppia,  
limone, cremoso di burrata affumicata,  
calamaretti spillo e polvere d'oro  
*Risotto mit Fischbrühe und Tintenfischtinte,  
Zitrone, geräucherte Burrata-Creme,  
Tintenfische und Goldpulver*

**31**

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

### RISOTTO ESTATE

Risotto mantecato alla crema di robiola di Tenero  
aromatizzata al pepe Vallemaggia, fior di zuccina,  
pomodorini estivi semi secchi, crumble di cipolla rossa  
*Risotto mit Robiola-Creme aus Tenero  
aromatisiert mit Vallemaggia-Pfeffer, Zucchini Blüten,  
halbgetrockneten Sommer-Kirschtomaten  
und roter Zwiebel-Crumble*

**26**

3a 7a 9a 12a

PRINCIPALI DI CARNE |  
HAUPTGERICHTE FLEISCH

MANZO 

Tagliata di entrecôte di manzo ticinese,  
salsa chimichurry “La Fontana”,  
friarielli al forno ripieni e chips di patate “Gaufrettes”  
*Tessiner Rindsentrecôte-Tagliata,  
Chimichurry-Sauce “La Fontana”,  
gebackene gefüllte Friarielli und Kartoffelchips “Gaufrettes”*

**55**

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

MAIALINO

Lombatina di maialino da latte svizzero gratinata ai grissini,  
balsamico ed erbette, pancetta glassata alla salsa BBQ,  
jus alla liquirizia,  
caponata di verdure, pinoli, patate al sale  
con cremoso di crème fraîche all'erba cipollina  
*Mit Grissini gratinierte Spanferkellende, Balsamico und Kräutern,  
glasierter Speck mit BBQ-Sauce, Lakritzjus,  
Gemüse-Caponata, Pinienkerne, Salzkartoffeln  
mit Schnittlauch-Crème-Fraîche*

**48**

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

CHATEAUBRIAND 

Chateaubriand in presentazione “La Fontana”  
*Chateaubriand „La Fontana“*

**75 p.p.**

3a 4a 7a 9a 12a

PRINCIPALI DI PESCE |  
HAUPTGERICHTE FISCH

SALMERINO

Trancio di salmerino servito  
con leggera panzanella rivisitata,  
salsa alle acciughe del Cantabrico e prezzemolo  
*Saibling serviert mit leichter Panzanella,  
Kantabrische Sardellen- und Petersiliensauce*

**48**

1a 4a 7a 9a 12a

SOGLIOLA “LA FONTANA”

Filetti di sogliola con salsa ai limoni, capperi e mandorle,  
salicornia, spinacino novello e flan di patate  
*Seezungenfilets mit Zitronen-, Kapern- und Mandelsauce  
Queller, Babyspinat und Kartoffelflan*

**52**

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

BRANZINO  

Branzino al forno in guazzetto di pomodorini estivi,  
cipolla rossa, olive taggiasche e patate rosolate  
*Gebackener Wolfsbarsch in einem Guazzetto  
aus Sommer-Kirschtomaten, roten Zwiebeln,  
Taggiasca-Oliven und gebackenen Kartoffeln*

**60 p.p.**

4a 9a 12a

## VEGETARIANO & VEGANO | VEGETARISCH & VEGAN

### ESTATE

Croccante di farina Bona, ricotta ticinese  
mantecata alla mentuccia del nostro orto,  
pesche marinate al cardamomo, pomodorini estivi,  
salsa all'aceto di lamponi e sciroppo di sambuco

*Farina Bona-Krokant, Tessiner Ricotta  
mit Minze aus unserem Garten,  
mit Kardamom marinierte Pfirsiche,  
Sommer-Kirschtomaten,  
Himbeeressig- und Holundersirup-Sauce*

**29**

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

### MELANZANE

Carpaccio di melanzane in osmosi di barbabietola,  
cremoso di feta vegana alle erbe,  
sedano e chips croccante di riso venere  
*Auberginen-Carpaccio in Rote-Bete-Osmose,  
cremiger veganer Kräuter-Feta-Käse,  
Sellerie und knuspriger Venusreis-Chips*

**26**

9a

### COUSCOUS

Insalatina tiepida di couscous aromatizzata al curry madras,  
peperoni del Piano di Magadino leggermente affumicati,  
emulsione di acqua di pomodoro cuore di bue  
ed olio extra vergine d'oliva,

fiori di zucchine disidratati e basilico  
*Warmer Couscous-Salat, gewürzt mit Curry Madras,  
leicht geräucherten Paprikaschoten aus dem Piano di Magadino,  
Emulsion aus Ochsenherz-Tomatenwasser und EVO Öl,  
getrockneten Zucchini Blüten und Basilikum*

**28**

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

### FARRO "LA FONTANA"

Farro in diverse consistenze;  
seitan Bio ticinese marinato allo zenzero e salsa Teriyaki,  
insalatina tiepida di farro e verdure al cerfoglio,  
hummus al coriandolo e peperoncino dolce  
Caponatina di verdure, salsa al latte di riso e piselli,  
croccante di tapioca all'aneto e pepe rosa

*Dinkel in verschiedenen Konsistenzen;  
Tessiner Bio-Seitan mariniert in Ingwer und Teriyaki-Sauce,  
Lauwarmer Dinkel-Salat mit Kerbelgemüse,  
Hummus mit Koriander und süßem Chili,  
Gemüse-Caponatina, Reismilch-Erbsensauce,  
Dill-Tapioka-Krokant und rosa Pfeffer*

**38**

1a 6a 8a 9a 12a

## DOLCI | NACHSPEISEN

### CILIEGIA

Ciliegie in diverse consistenze, frolla bretone al burro salato,  
noci di Pekan caramellate,  
cremoso di new yorker cheesecake  
*Kirschen in verschiedenen Texturen,  
bretonisches Butterkeks mit gesalzener Butter,  
karamellierte Pekan-Nüsse,  
cremiger New Yorker Cheesecake*

**18**

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

### ALBICOCCA E BROWNIE

Sinfonia di albicocche, brownies,  
cremoso al cioccolato Caramelia e sorbetto al cacao  
*Symphonie aus Aprikosen, Brownies,  
Caramelia-Schokoladencreme und Kakaosorbet*

**19**

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

### CANNONCINO

“Cannoncino” ai semi di sesamo, mousse di cocco,  
salsa al frutto della passione e mango, sorbetto all’ananas  
*Sesamsamen-“Cannoncino”, Kokosnuss-Mousse,  
Passionsfrucht- und Mangosauce, Ananassorbet*

**16**

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

### ANGURIA

Anguria marinata al basilico e il suo olio,  
crema di stracciatella di bufala  
aromatizzata alla vaniglia Bourbon,  
acqua e sorbetto di fragole  
*Wassermelone mariniert mit Basilikum und seinem Öl,  
Büffel-Stracciatella-Creme  
aromatisiert mit Bourbon-Vanille,  
Wasser und Erdbeersorbet*

**18**

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

### MAXIBON “LA FONTANA”

Semifreddo al pistacchio e lampone, biscotto “Baumkuchen”,  
cioccolato fondente e nocciole  
*Pistazien-Himbeer-Parfait, Baumkuchen-Keks,  
Bitterschokolade und Haselnüsse*

**17**

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

### PESCA

Pesche marinate alle erbette del nostro orto,  
“ghiacciato” di latte di mandorla e il suo croccante,  
spuma al timo limonato  
*Marinierte Pfirsiche mit Kräutern aus unserem Garten,  
„geeiste“ Mandelmilch und sein Krokant, Zitronen-Thymian-Mousse*

**18**

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

## SORBETTI | SORBETS

Limone | *Zitrone*  
Lampone | *Himbeere*  
Fragola | *Erdbeere*  
Albicocca | *Aprikose*  
Ananas | *Ananas*  
Pesca | *Pfirsich*

## GELATI | EIS

Cioccolato | *Schokolade*  
Stracciatella  
Mokka  
Vaniglia Bourbon | *Bourbon Vanille*  
Pistacchio | *Pistazie*

Per pallina | *pro Kugel*

**5**

Con panna | *mit Rahm*

**1**

7a

Con salsa cioccolato | *Mit Schokoladensauce*

**4**

5b 6a 7a 8a 12a

## FORMAGGIO | KÄSE

Selezione di formaggi di mucca, pecora e capra con le loro guarnizioni  
*Auswahl an Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse*

**29**

1a 3a 5a 7a 8a



## INFORMAZIONI | INFORMATIONEN



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, tasse incluse | *Alle Preise in CHF, Taxen inklusive*

*Preise in CHF, inklusive MwSt*