

# SNACKS

## **INSALATA MISTA**

Gemischter Salat

16

## **CAESAR SALAD**


24

4a 10a

con pollo o gamberoni | *mit Hähnchen oder Riesengarnelen*

32

2a

con Tofu BIO | *mit BIO Tofu*  

26

1a 6a

## **I NOSTRI PANINI GOURMET**

### **UNSERE GOURMET PANINI**

#### **Mare**

Pane al carbone vegetale con fiocchi d'avena, salmone affumicato, spinacino, avocado e maionese allo zafferano

*Aktivkohlenbrot mit Haferflocken, geräuchertem Lachs, Spinat, Avocado und Safran-Mayonnaise*

28

1a 3a 4a 10a

#### **Piana**

„Bagel“ con pomodorini Yoom del Piano di Magadino, crema di robiola, pepe Vallemaggia, olio al basilico e olive taggiasche

*„Bagel“ mit Yoom-Tomaten aus Magadino, Robiola-Käsecreme, Vallemaggia-Pfeffer, Basilikumöl und Taggiasca-Oliven*

22

1a 3a

#### **Terra**

Pane al pomodoro e rosmarino, carpaccio di roastbeef, salsa tartara e rucola

*Tomaten- und Rosmarin-Brot, Roastbeef-Carpaccio, Tartarsauce und Rucola*

30

1a 3a 9a 10a

#### **Burger “La Fontana”**

Hamburger di rib eye di manzo, insalata iceberg, pomodori, salsa BBQ Dark Beer, cipolla rossa in tempura e country fries

*Rib-Eye-Burger vom Rind, Eisbergsalat, Tomaten, BBQ Dark Beer-Sauce, frittierte rote Zwiebeln nach Tempura-Art und Country Fries*

35

1a 3a 10a

Con Swiss bacon e formaggio

*Mit Schweizer Speck und Käse*

6

7a

#### **Club Sandwich “La Fontana” con pane Vallemaggia**

Pane Vallemaggia, petto di pollo, pomodori, uovo, insalata iceberg, Swiss bacon e Country fries

*Vallemaggia-Brot, Hähnchenbrust, Tomaten, Ei, Eisbergsalat, Schweizer Speck und Country Fries*

35

1a 3a 10\*

#### **PATATINE FRITTE CON KETCHUP E MAIONESE**

*Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise*

10

3a 9a 10a

## **DAL TICINO**

Selezione di salumi e formaggi ticinesi con giardiniera di verdure

*Auswahl an Tessiner Aufschnitt und Käse mit Gemüse-Giardiniera*

32

9a 10a

## **VITELLO TONNATO TICINESE**

Magatello di vitello ticinese cotto a bassa temperatura, crema al tonno e fiori di capperi

*Tessiner Kalbfleisch gekocht bei niedriger Temperatur, Thunfischcreme und Kapernblüten*

30

3a 4a 9a

## **PROSCIUTTO CRUDO E MELONE**

Ventagli di melone con prosciutto crudo Pioradoro

*Melone mit Pioradoro-Rohschinken*

26

## **LA CAPRESE**

Pomodoro cuore di bue con mozzarella di bufala e basilico

*Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella und Basilikum*

20

7a

## **I NOSTRI PACCHERI**

Paccheri al ragù di melanzane, pomodorini, olive taggiasche con scaglie di pecorino e basilico

*Paccheri mit Auberginenragout, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Pecorino-Flocken und Basilikum*

25

1a 7a 8b

Bolognese – Carbonara

*“Bolognese” Sauce – “Carbonara” Sauce*

28 – 29

3a 7a 8b 9a

## **DESSERT**

### **Panna cotta ai frutti di bosco**

*Panna Cotta mit Waldbeeren*

12

7a

### **Piatto di frutta di stagione**

*Saisonaler Früchteteller*

10

### **Torta del giorno con pallina di gelato**

*Kuchen des Tages mit einer Kugel Eis*

12

### **Gelati e sorbetti del giorno fatti in casa**

*Hausgemachte Eis und Sorbets des Tages*

Per pallina | *pro Kugel* 5

Con panna | *mit Rahm* 1

7a

Con salsa cioccolato | *Mit Schokoladensauce* 4

5b 6a 7a 8a 12a

# SNACKS

## **SALADE MIXTE**

Mixed salad

16

## **CAESAR SALAD**



24

4a 10a

avec poulet ou gambas | *with chicken or king prawns*

32

2a

avec Tofu BIO | *with organic Tofu*  

26

1a 6a

## **NOS SANDWICHS GOURMET**

### **OUR GOURMET SANDWICHES**

#### **Mare**

Pain au charbon végétal aux flocons d'avoine, saumon fumé, épinards, avocat et mayonnaise au safran  
*Vegetal charcoal bread with oat flakes, smoked salmon, spinach, avocado and saffron mayonnaise*

28

1a 3a 4a 10a

#### **Piana**

„Bagel“ aux tomates Yoom de Magadino, crème de fromage robiola, poivre Vallemaggia, huile de basilic et olives taggiasche  
*„Bagel“ with Yoom tomatoes from Magadino, robiola cheese cream, Vallemaggia pepper, basil oil and Taggiasca olives*

22

1a 3a

#### **Terra**

Pain aux tomates et romarin, carpaccio de rôti de bœuf, sauce tartare et roquette  
*Tomato and rosemary bread, roast beef carpaccio, tartar sauce and rocket*

30

1a 3a 9a 10a

#### **Burger “La Fontana”**

Burger de bœuf rib eye, salade iceberg, tomates, sauce BBQ Dark Beer, oignon rouge frit en tempura et country fries  
*Beef rib eye burger, iceberg salad, tomatoes BBQ Dark Beer sauce, red onion tempura and country fries*

35

1a 3a 10a

Avec bacon suisse et fromage

*With Swiss bacon and cheese*

6

7a

#### **Club Sandwich “La Fontana” con pane Vallemaggia**

Pain Vallemaggia, blanc de poulet, tomates, œuf, salade iceberg, bacon suisse et Country fries  
*Vallemaggia bread, chicken breast, tomatoes, egg, iceberg salad, Swiss bacon and Country fries*

35

1a 3a 10a

#### **POMMES FRITES AVEC KETCHUP E MAYONNAISE**

*French fries with ketchup and mayonnaise*

10

3a 9a 10a

## **DAL TICINO**

Sélection de charcuteries et de fromages tessinois avec giardiniera de légumes  
*Selection of Ticino cured meats and cheeses with vegetable giardiniera*

32

9a 10a

## **VITELLO TONNATO TICINESE**

Veau tessinois cuit à basse température, crème de thon et fleurs de câpres  
*Ticino veal cooked at low temperature, tuna cream and flower capers*

30

3a 4a 9a

## **PROSCIUTTO CRUDO E MELONE**

Melon et jambon cru Pioradoro

*Melon with Pioradoro raw ham*

26



## **LA CAPRESE**

Tomates cœur de bœuf avec mozzarella de bufflonne et basilic  
*Oxheart tomato with buffalo mozzarella and basil*

20

7a

## **I NOSTRI PACCHERI**

Paccheri au ragoût d'aubergines, tomates cerises, olives taggiasche, flocons de fromage pecorino et basilic   
*Paccheri with aubergine ragout, cherry tomatoes, Taggiasca olives, Pecorino cheese flakes and basil* 

25

1a 7a 8b

Sauce “Bolognese” – Sauce “Carbonara”  
*“Bolognese” sauce – “Carbonara” sauce*

28 – 29

3a 7a 8b 9a

## **DESSERT**

### **Panna cotta aux fruits de bois**

*Panna cotta with wild berries*

12

7a

### **Assiette de fruits de saison**

*Seasonal fruit plate*

10

### **Gâteau du jour avec boule de glace**

*Cake of the day with an ice cream scoop*

12

### **Glaces et sorbets du jour faits maison**

*Homemade ice creams and sorbets of the day*

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