



**Cuisine faite Maison à partir de produits bruts, frais,
locaux de préférence et selon le marché.
Ici, on cuisine, ça mijote
Du Frais, du Vrai...**

www.grotto-fontaine.ch










Sans produits animaux



Sans gluten

Les saveurs d'automne

	Entrée	Plat
  Assortiment de crudités et salades du marché vinaigrette à l'huile d'olive fruitée	Fr. 12.-	
Croustillant de chèvre frais à la truffe d'automne et saladine	Fr. 18.-	
 Terrine de sanglier aux noisettes du Piémont, chutney du moment	Fr. 18.-	
 Marbré de foie gras de canard poêlé aux girolles	Fr. 26.-	
 Tartare de cerf à la Piémontaise coupé au couteau <i>(citron, huile de truffe et copeaux de truffe d'automne du Jura ou de Bourgogne)</i>	Fr. 29.-	Fr. 39.-
 Tartare de bœuf «race d'Hérens» classique coupé au couteau	Fr. 26.-	Fr. 36.-
 Caille partiellement désossée au miel de Sion et romarin sur salade de saison	Fr. 24.-	Fr. 36.-

*Vous souffrez d'une intolérance alimentaire,
Merci de l'annoncer lors de la commande*

*Le service de la carafe H2O vous sera facturé CHF 3.-
si aucune autre boisson n'accompagne votre plat*

Poisson et Viande

- ⊗ Gratin de saumon d'Ecosse aux fruits de mer et grosse crevette, sauce safranée et riz Vénééré **Fr. 38.-**

- ⊗ Râble de lièvre désossé aux olives Taggiasche, tomates séchées, pignons et fines herbes **Fr. 46.-**

- ⊗ Entrecôte de cerf au poivre du val Maggia **Fr. 46.-**

- ⊗ Escalopines de chevreuil aux airelles et myrtilles, trait de balsamique **Fr. 42.-**

- Polpettes de cerf au jus de truffe et fettuccine **Fr. 30.-**

- ⊗ Luganighe (saucisse tessinoise) au merlot, polenta rouge **Fr. 30.-**

- ⊗ Entrecôte de bœuf du Valais Rossini (foie gras poêlé), jus de truffe **Fr. 52.-**





Polenta ou spätzli maison aux tomates séchées et romarin
et légumes de saison accompagnent nos viandes

Provenance :

viandes et fruits de mer : Europe
crevettes : Argentine

Nos pâtes artisanales et Risotto

fabriqués par
Régis Quentin et sa brigade
suivant l'inspiration et les saisons

Fettuccine à la fricassée de chanterelles et bolets frais	Fr. 34.-
Fettuccine aux dés de foie gras poêlés et chanterelles fraîches	Fr. 39.-
Ravioli de chevreuil aux truffes d'automne	Fr. 32.-
 Trofiette au pesto de basilic	Fr. 25.-
Lasagne maison «pur bœuf race d'Hérens» al forno	Fr. 25.-
 Risotto à la courge butternut et taleggio	Fr. 28.-
  Polenta rouge aux champignons de saison	Fr. 30.-

Fromage et Desserts Maison

Choix de fromages italiens, miel aux fruits secs	Fr. 14.-
☒ Gâteau tessinois aux marrons et glace	Fr. 13.-
Tarte Tatin ou tarte de saison et glace	Fr. 12.-
Tiramisu maison à l'amaretto	Fr. 12.-
Tarte au citron revisitée en verrine	Fr. 13.-
Moelleux au chocolat de St-Domingue 70% de cacao	Fr. 15.-
Mille-feuilles de tuilles croquantes et duo de mousse au chocolat Toblerone noir et blanc	Fr. 15.-
Duo de douceurs tessinoises (torta di pane et coupe glacée au nocino)	Fr. 12.-
Panna cotta aux fruits de saison	Fr. 13.-

Glaces et Sorbets

Vanille ■ Café ■ Citron (*sorbet*)

La boule: Fr. 3.-

supplément de crème: Fr. 1.-

Coupe Danemark (3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly)	Fr. 13.-
Café glacé (3 boules café, espresso et crème chantilly)	Fr. 13.-
Coupe Nocino (glace vanille arrosée de grappa aux noix du Tessin)	Fr. 12.-
Sorbet aux pruneaux «arrosé»	Fr. 12.-
Sorbet citron vert au limoncello	Fr. 12.-
Affogato (1 boule de glace vanille ou café noyée dans un espresso)	Fr. 6.⁵⁰

Glaces artisanales Hasta

Chocolat ■ Stracciatella
Fior di latte ■ Gingembre
Ananas (*sorbet*) ■ Framboise (*sorbet*)

La boule: Fr. 4.⁵⁰

supplément de crème: Fr. 1.-

Assiette de dégustation (3 arômes à choix)	Fr. 13.-
Sorbet Grotto (Ananas) arrosé de grappa au basilic	Fr. 14.-

Glaces sans lactose

Vanille ■ Pistache

La boule: Fr. 4.⁵⁰