



**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 mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».

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*

LES SAVEURS DE SAISON

	Entrée	Plat
  Assortiment de crudités et salades du marché, vinaigrette à l'huile d'olive fruitée	Fr. 12.-	
 Chèvre frais de Besson à Grimisuat sur carpaccio de betterave et noisettes du Piémont, bouquet de rampon	Fr. 20.-	
 Œufs brouillés aux truffes noires du Périgord	Fr. 24.-	
 Terrine de foie gras de canard maison au Moscato d'Asti, chutney du moment et brioche toastée	Fr. 24.-	
 Crème de courge et ses graines torréfiées	Fr. 13.-	
 Tartare de saumon des Grisons (Swiss Alpine Fish, Lostallo), saladine de saison	Fr. 24.-	Fr. 34.-
 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 lentilles suisses	Fr. 24.-	Fr. 36.-

«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «**Fait Maison**» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».

 Sans gluten  Sans produit animal


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

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

NOS PATES ARTISANALES et RISOTTO

FABRIQUES PAR REGIS QUENTIN ET SA BRIGADE

SUIVANT L'INSPIRATION ET LES SAISONS

 Trofiette à la cima di rapa, tomates séchées et copeaux de parmesan Reggiano (sans parmesan pour Végan)	Fr. 30.-
Fettuccine au radicchio tardivo de Trévisé et pignons	Fr. 32.-
Tagliolini sauce au foie gras et copeaux de truffe noire du Périgord	Fr. 44.-
Gnochetti sardes à l'encre de seiche, coulis de céleri branche à l'huile d'olive extra-vierge et bottarga	Fr. 42.-
Ravioli de brasato de bœuf au merlot, beurre aux petits légumes	Fr. 34.-
Lasagne maison pur bœuf race d'Hérens al forno	Fr. 26.-
⊗ Risotto à la désossée de cuisses de grenouilles et truffe noire du Périgord	Fr. 49.-

⊗ POISSON et ⊗ VIANDES

Pavé de saumon des Grisons à l'oseille sur lit de riz Vénéral	Fr. 39.-
Luganighe (saucisse tessinoise) au merlot, polenta rouge et légumes de saison	Fr. 30.-
Entrecôte de bœuf race d'Hérens au poivre du Val Maggia	Fr. 44.-
Magret de canard au miel et romarin	Fr. 39.-
Tournedos de bœuf irlandais Rossini (foie gras poêlé) Jus à la truffe	Fr. 55.-

Polenta rouge ou Ecrasée de vitelottes ou Fettuccine et légumes de saison accompagnent nos viandes



LES PIZZAS à pâte fine

LES CLASSIQUES

GROTTO Fr. 25.—

(Tomate*, mozzarella, jambon de Parme, champignons, oignons, salami, romarin, sauge)

FONTAINE Fr. 21.—

(Tomate*, mozzarella, anchois, salamino piquant, câpres, poivrons, ail, origan)

4 FROMAGES Fr. 21.—

(Tomate*, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontina, origan)

VERDURA Fr. 21.—

(Tomate*, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, câpres, oignons, origan)

CAPO Fr. 27.—

(Pizza Verdura, chèvre, jambon de Parme)



A LA MOZZARELLA DE BUFALA

PARMA Fr. 35.—

(Coulis de tomate* crémée, mozzarella de bufala, jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan Reggiano, olives Taggiashe, réduction de balsamique)

CHEVRE ET MIEL Fr. 30.—

(Crème, mozzarella de bufala, courgette, chèvre de Besson à Grimisuat, miel et thym)

MER et MONTAGNE Fr. 33.—

(Tomate*, mozzarella de bufala, champignons du moment, bottarga, basilic frais)

FERRARI Fr. 35.—

(Tomate*, mozzarella de bufala, filets de canard, tomates cerises, roquette, huile de truffe)

DIAMANT NOIR Fr. 45.—

(Crème, mozzarella de bufala, truffe noire, œuf, ciboulette)

Supplément Fr. 5.- pour une pizza servie sur 2 assiettes

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

Fromage et desserts maison

Choix de fromages italiens, miel aux fruits secs	Fr. 14.-
☒ Gâteau tessinois aux marrons et glace	Fr. 13.-
Tiramisu maison à l'amaretto	Fr. 13.-
Tarte au citron revisitée en verrine	Fr. 13.-
Crème brûlée aux noisettes du Piémont	Fr. 13.-
Moelleux au chocolat de St-Domingue 70 % de cacao et glace fior di latte	Fr. 15.-
Mille-feuilles de tuiles 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.-

Glaces artisanales – Hasta Glaces Sàrl, Sion

Chocolat – Stracciatella - Fior di latte – Gingembre - Chaï (laits riz, amande, coco)
Ananas (sorbet) - **Framboise** (sorbet) – **Bergamote** (sorbet)

La boule Fr. 4.50 /supplément crème Fr. 1.-

Assiette de dégustation (3 arômes à choix)	Fr. 13.-
Sorbet bergamote au limoncello	Fr. 14.-
Sorbet Ticino (sorbet raisin Americana arrosé de grappa ticinese)	Fr. 16.-
Sorbet Grotto (Ananas) arrosé de grappa au basilic	Fr. 14.-

*Glaces

Vanille - Café

La boule Fr. 3.- /supplément crème Fr. 1.-

Coupe Dannemark (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.-
Affogato (1 boule de glace vanille ou café noyée dans un espresso)	Fr. 6.50

«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «**Fait Maison**» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison