

Bevande

Vino al calice	Euro 5
Birra Pils, Ipa, Ale Metzger	Euro 5
Birra Noam	Euro 6
Coca Cola, Coca Cola Zero	Euro 4
Lurisia	Euro 4
Aranciata	
Aranciata amara	
Gazzosa	
Limonata	
Chinotto	
Acqua	Euro 2,5
Caffè	Euro 2,5

Per i vini, le grappe e gli amari
consulta la nostra carta
sempre in aggiornamento



Coperto Euro 2,5

Fondoo

fondoo.ch

Per iniziare

CROSTINI BURRO E ACCIUGHE Con filetti di acciughe "Scalia"	SMALL 4pz Euro 6	MEDIUM 8pz Euro 12	LARGE 12 pz Euro 18
RACLETTE IN TEMPURA Cubetti di raclette in pastella e fritti	SMALL 4pz Euro 6	MEDIUM 8pz Euro 12	LARGE 12 pz Euro 18
TAPASette 1 fetta di raclette classic raclata da noi sulla patata			Euro 6
PATATE FRITTE Le nostre patate svizzere fritte a spicchi			Euro 6



La Fondue

Formaggio, vino bianco, sciolto nel caquelon riscaldato e serviti con crostini di pane di TELLIA da infilzare con la forchettina da fondue e intingere nella crema di formaggio. Puoi chiedere l'aggiunta di kirsch, aglio e un sacchetto di patate per assaporarla nei due modi.

	SMALL 200gr	MEDIUM 400gr	LARGE 600gr
Fondue Nature Raclette e Gruyère, dolce e cremosa	Euro 16	Euro 32	Euro 48
Fondue Moitié Moitié Vacherin e Gruyère, cremosa e saporita, un pò più amara	Euro 19	Euro 38	Euro 57
Fondue Tomate Raclette nature con aggiunta di passata di pomodoro	Euro 17	Euro 34	Euro 51
Fondue Champignon Raclette nature con funghi porcini essiccati e imbevuti nel vino bianco	Euro 19	Euro 38	Euro 57
Fondue al tartufo Fondue nature con tartufo nero uncinato di Alba	Euro 25	Euro 50	Euro 75



La Raclette

Fette di formaggio Raclette da sciogliere nei fornellini scaldati dalle candeline, servite con patate calde nei sacchetti termici imbottiti di noccioli di ciliegia

PORZIONI	SMALL 4 FETTE Euro 16	MEDIUM 6 FETTE Euro 24	LARGE 10 FETTE Euro 38
----------	--------------------------	---------------------------	---------------------------

Classic Raclette senza aromi aggiunti	Val des Bagnes Raclette di alpeggio, senza aggiunti, cremosa e saporita
Capra Raclette ottenuta dal latte di capra	

Le raclette aromatizzate, insaporite alla fonte, prima della stagionatura

Affumicata Raclette affumicata alla fonte	Cipolla Raclette alla cipolla
Pepe verde Raclette al pepe verde	Paprika Raclette alla paprika
Mediterranea Pomodori secchi, basilico e spezie	Curry Raclette al curry
Japaleno Leggermente piccante	Malbuner Con carne secca del Lichtenstein

I nostri contorni

Per accompagnare ed esaltare il gusto del formaggio

Misto di verdure di stagione alla griglia o al salto <i>Porzione ideale per due persone</i> Chiedi allo staff la verdura di stagione disponibile	Euro 15
Porzione singola di verdure	Euro 5
Tagliere di affettati Culatello, coppa, mocetta (solo culatello e coppa Euro 10)	Euro 12
Funghi porcini sott'olio	Euro 6
Pere	Euro 4
Filetti di acciughe "Scalia"	Euro 6
Cetriolini e cipolline	Euro 1



La Fondue Chocolat

Scegli il tuo cioccolato accompagnato da frutta fresca di stagione
Monoporzione Euro 10

Black Zibawe 83%	Milk Ecuador 42%
Dark Venezuela 70%	Milk Claire 33%
Dark Madagascar 64%	Ruby Azalina 40%
Dark Padera 55%	White Niobo 34%

Abbina la tua Fondue Chocolat con whisky, rum e passito.
Chiedi la combinazione migliore in base alle tue preferenze.
Euro 7/12

Sei sazio ma ti resta un piccolo posticino
per una delizia o per digerire?

Sorbetti

Assaggia i SORBETTI fatti da noi!

Limone e Salvia	
Pompelmo e Timo	
Mandarino e Rosmarino	Euro 4
Arancia e Zenzero	
Pera e Vaniglia	
Aggiungi la Vodka...diventa sgroppino	Euro 6