

# Menù

Scansionare il codice QR per visualizzare il menù online



Ristorante  
Pizzeria

LA MONDA



clock clock

clock clock

clock clock

clock clock

clock clock

clock clock

clock clock

clock clock

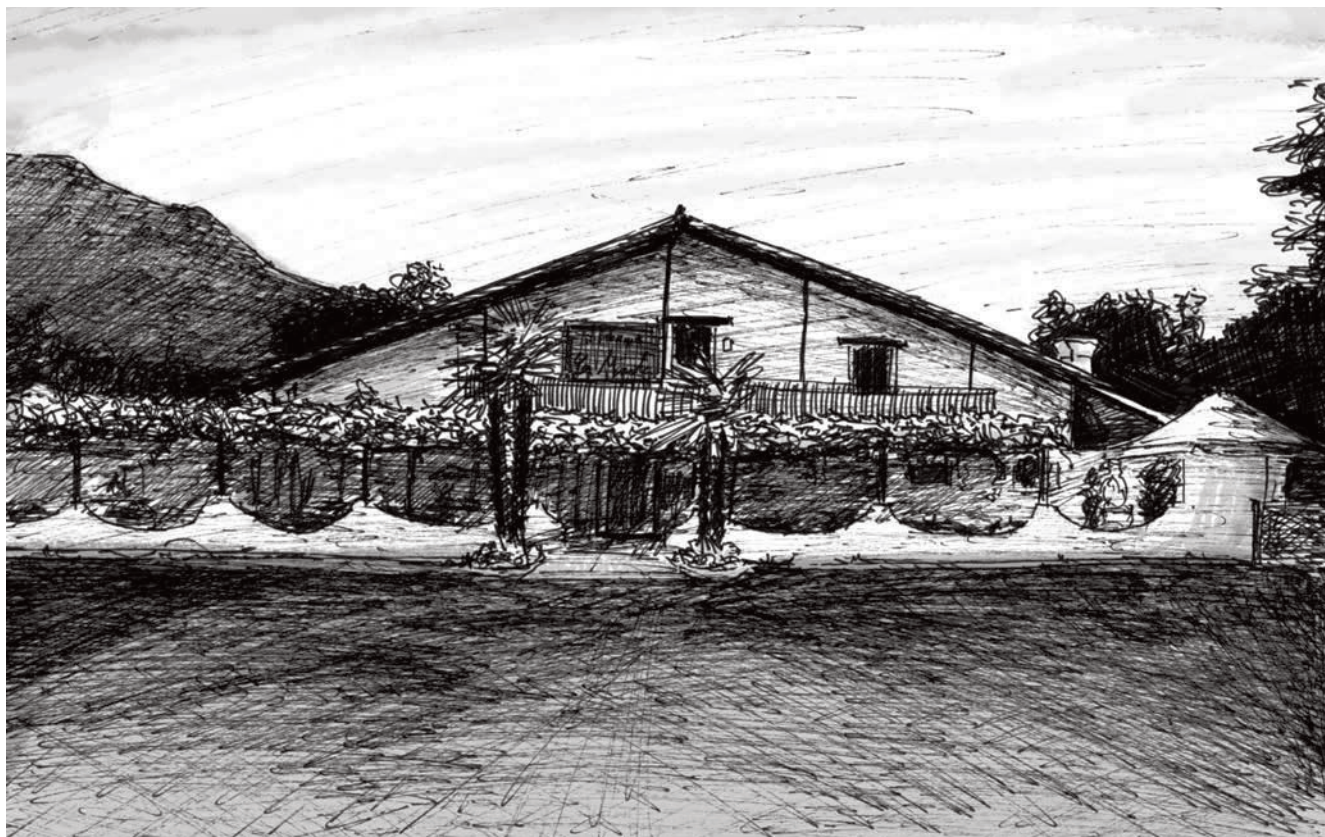
clock clock

clock clock

clock clock

clock clock

Hi-Hi-Hi!



# Benvenuti

Il wi-fi non funziona:  
**parlatevi.**

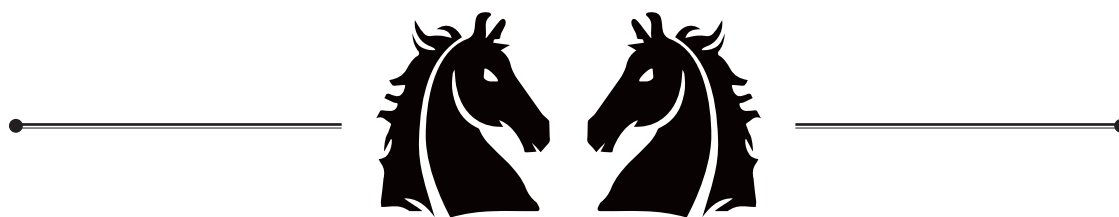


Ristorante Pizzeria LA MONDA situato nel cuore del Piano di Magadino, in un ambiente in cui pace e genuinità permettono di evadere dal quotidiano rimanendo incantati di fronte alla maestosità dei cavalli.

Una terrazza esterna coperta da un verde manto gode del piacere di trascorrere le calde giornate o serate estive, mentre i bambini possono svagarsi nell'area di gioco adiacente.

Un ricco menù accompagnato da una vasta selezione di pizze in cui i protagonisti indiscussi sono gli ingredienti locali, renderanno indimenticabile ogni sorta di evento.

Ad accompagnare la vostra esperienza a LA MONDA vi sarà una selezione di vini di origine ticinese, svizzera e italiana curata da un sommelier riconosciuto a livello nazionale, conquistando il vostro palato.



Invitiamo la spettabile clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine.

Affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi possono provocare allergie.



Piatto con prodotti del Piano di Magadino



Piatto vegetariano, può contenere latticini o uova



Piatto senza glutine



Piatto vegano

S

# Insalate

CHF

## Verde



9.-

## Mista



10.-

## Country

Insalata verde servita con cipolle, fagioli e pancetta croccante

19.-

## La Bufala con pomodoro alla Caprese



19.-

## Greca

Insalata verde servita con pomodoro, cipolle, cetrioli, olive e feta



19.-

## Fitness

Insalata mista servita con pollo, rucola e scaglie di grana



19.-

## Vegan Cæsar Salade

Insalata mista servita con avocado, verdure grigliate e pomodorini



19.50

## Pomodoro e cipolla



9.-

Salse fatte in casa: Francese, Italiana

# Zuppe

## Minestrone del Piano di Magadino

Minestrone di verdure locali

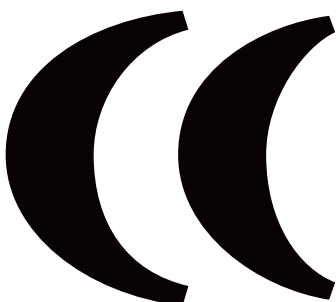


13.-

## Crema di pomodoro



10.-



# Antipasti

CHF

## Tartare di manzo 100 g

29.-

PA/UY/AR/CH | Servita con pane casereccio della Monda tostato

## Bresaola punta d'anca

29.-

Servita con rucola e scaglie di grana

## Tagliere di salumi e formaggi nostrani

33.-

## Crudo & Mozzarella di Bufala

29.-

Prosciutto crudo San Daniele e mozzarella di bufala

## Crudo & Melone

29.-

Prosciutto crudo San Daniele e melone di stagione

## Tomino alla piastra



19.50

Servito su un letto di verdure grigliate

## Carpaccio di verdure



19.50

All'aceto balsamico ridotto

## Crudo & Burrata

29.-

Prosciutto crudo San Daniele con burrata serviti con pomodorini

## Carpaccio di manzo

31.-

Servito con rucola e scaglie di grana

## Vitello tonnato

31.-

CH | Servito con salsa tonnata fatta in casa

## Roast beef

34.-

CH | Servito con salsa tartare fatta in casa

## Cozze marinara

28.-

# Primi

CHF

## I classici gnocchi di patate

(Fatti in casa) Burro e salvia / Pomodoro



24.-

## Gnocchi di patate

(Fatti in casa) Gorgonzola, pere e noci / al Merlot con luganighetta croccante



28.- / 30.-

## Gnocchi di zucca

(Fatti in casa) Speck e funghi porcini / Funghi porcini e prezzemolo

31.-

## Spaghetti alla Chitarra

CH / IT | (Fatti in casa) Bolognese / Alla carbonara

30.-

## Spaghetti alla Chitarra

(Fatti in casa) Allo scoglio / Alla vongole Veraci

36.-

## Fettuccine verdi

(Fatti in casa) Al Parmigiano, Appenzeller e panna



29.-

## Bucatini all'Amatriciana

IT | (Fatti in casa) Con guanciale Vismara

29.-

## Caserecce al pesto di basilico fatto in casa

(Fatti in casa)

29.-

## Ravioli con sogni d'estate

(Fatti in casa) Ravioli di ricotta al profumo di limone



29.-

## Ravioli di ricotta e spinaci

(Fatti in casa) Al burro e salvia



29.-

## Ravioli ripieni

CH | (Fatti in casa) Al brasato di manzo

33.-

## Risotto

CH | Al Merlot e luganighetta

29.-

## Risotto di stagione

Al parmigiano con timo fresco e scorza di limone



29.-

# Secondi

CHF

## Pollo al cestello

31.50

CH | Accompagnato da patatine fritte e salsa La Monda (anche piccante)

## Ossobuchi di maiale

32.-

CH | Accompagnato con risotto allo zafferano

## Stinco di maiale

30.-

CH | Accompagnato da tagliatelle

## Filetto di manzo ai tre pepi

46.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

## Filetto di manzo grigliato con burro alle erbe

46.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

## Paillarda di manzo alla griglia

39.-

PA/UY/AR/CH | (160g) Servito con patatine fritte e verdure

## Tartare di manzo

40.-

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servita con pane casereccio della Monda tostato e burro

## Tagliata di manzo all'aceto balsamico

40.-

PA/UY/AR/CH | Servita con rucola, scaglie di grana, pomodorini e patatine fritte

## Cordon bleu di maiale

36.-

CH | (circa 300 g) Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso

## Costolette d'agnello

39.-

AU | Servite con patatine fritte, verdure o riso

## Entrecôte alla griglia con burro alle erbe fini

39.-

PA/UY/AR/CH | Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso

## Hamburger La Monda

19.- / 29.-

PA/UY/AR/CH | Singolo / XXL. Accompagnato da patatine fritte

## Filetto di branzino alla mediterranea

PDG

PESCE GELO MSC | Servite con patatine fritte, verdure o riso

## Grigliata mista di pesce

49.-

PESCE GELO MSC | Servite con patatine fritte, verdure o riso

Se non specificato tutti i nostri secondi vengono serviti con patatine fritte, verdure o riso selvatico.  
Supplemento ulteriore contorno 3.-

# Cavallina storna

di Giovanni Pascoli, 1903

Nella Torre il silenzio era già alto.  
Sussurravano i pioppi del Rio Salto.

I cavalli normanni alle lor poste  
frangean la biada con rumor di croste.  
Là in fondo la cavalla era, selvaggia,  
nata tra i pini su la salsa spiaggia;

che nelle froge avea del mar gli spruzzi  
ancora, e gli urli negli orecchi aguzzi.

Con su la greppia un gomito, da essa  
era mia madre; e le dicea sommessa:

“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;

tu capivi il suo cenno ed il suo detto!  
Egli ha lasciato un figlio giovinetto;

il primo d’otto tra miei figli e figlie;  
e la sua mano non toccò mai briglie.

Tu che ti senti ai fianchi l’uragano,  
tu dai retta alla sua piccola mano.

Tu c’hai nel cuore la marina brulla,  
tu dai retta alla sua voce fanciulla”.

La cavalla volgea la scarna testa  
verso mia madre, che dicea più mesta:

“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;  
lo so, lo so, che tu l’amavi forte!

Con lui c’eri tu sola e la sua morte  
O nata in selve tra l’ondate e il vento,  
tu tenesti nel cuore il tuo spavento;

sentendo lasso nella bocca il morso,  
nel cuor veloce tu premeisti il corso:  
adagio seguitasti la tua via,  
perché facesse in pace l’agonia...”.

La scarna lunga testa era daccanto  
al dolce viso di mia madre in pianto.

“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;

oh! due parole egli dovè pur dire!  
E tu capisci, ma non sai ridire.

Tu con le briglie sciolte tra le zampe,  
con dentro gli occhi il fuoco delle vampe,  
con negli orecchi l’eco degli scoppi,  
seguitasti la via tra gli alti pioppi:  
lo riportavi tra il morir del sole,  
perché udissimo noi le sue parole”.

Stava attenta la lunga testa fiera.  
Mia madre l’abbraccio’ su la criniera.

“O cavallina, cavallina storna,  
portavi a casa sua chi non ritorna!  
a me, chi non ritornerà più mai!  
Tu fosti buona... Ma parlar non sai!

Tu non sai, poverina; altri non osa.  
Oh! ma tu devi dirmi una una cosa!

Tu l’hai veduto l’uomo che l’uccise:  
esso t’è qui nelle pupille fise.

Chi fu? Chi è? Ti voglio dire un nome.  
E tu fa cenno. Dio t’insegni, come”.

Ora, i cavalli non frangean la biada:  
dormian sognando il bianco della strada.  
La paglia non battean con l’unghie vuote:  
dormian sognando il rullo delle ruote.

Mia madre alzò nel gran silenzio un dito:  
disse un nome... Sonò alto un nitrito.

# Pizze

CHF

## Marinara

Pomodoro, aglio, origano e olio EVO

13.-

## Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico

14.50

## Roma

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi

16.50

## Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

16.50

## Puglia

Pomodoro, mozzarella e cipolle

16.50

## Sicilia

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olive

16.50

## Tonno e cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

18.50

## Diavola

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

16.50

## Scugnizza

Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, aglio e basilico

16.50

## Paesana

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e pomodorini



19.-

## Prosciutto

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

17.-

## Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

18.-

## Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e peperoni

19.-

## Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi misti

19.-

## Padrino

Pomodoro, mozzarella e gorgonzola

18.-

## Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

19.-

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Calzone</b>                                                                 | 19.50 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo*                         |       |
| <b>Regina</b>                                                                  | 19.-  |
| Pomodoro, pomodorini, bufala, olio evo e basilico                              |       |
| <b>Cavalluccio marino</b>                                                      | 22.50 |
| Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e origano                                 |       |
| <b>La Monda</b>                                                                | 21.-  |
| Pomodoro, mozzarella, cipolle, gorgonzola e scaglie di grana                   |       |
| <b>Cavallina storna</b>                                                        | 27.-  |
| Mozzarella, pomodorini, rucola, cipolla rossa, prosciutto crudo e burrata      |       |
| <b>Purosangue</b>                                                              | 27.-  |
| Mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana                      |       |
| <b>Pegaso</b>                                                                  | 27.-  |
| Mozzarella bufala, prosciutto crudo e rucola                                   |       |
| <b>Eclipse</b>                                                                 | 24.-  |
| Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana                                |       |
| <b>Ribot</b>                                                                   | 24.-  |
| Mozzarella, mascarpone, pomodorini, speck e noci                               |       |
| <b>Big Jake (per 4 persone)**</b>                                              | 60.-  |
| Pizza al metro ⅓ Margherita, ⅓ Prosciutto, ⅓ Verdure grigliate                 |       |
| <b>Varenne</b>                                                                 | 25.-  |
| Pomodoro, mozzarella bufala, prosciutto cotto, verdure grigliate e pomodorini. |       |
| <b>Focaccia</b>                                                                | 9.50  |
| Olio EVO e origano                                                             |       |
| <b>Pizza del mese</b>                                                          | 24.-  |

\* Uova nostrane della ditta Al Mirtillo a S. Antonino

\*\* Farciture supplementari 5.-

Per la clientela affetta da celiachia non si garantisce la non contaminazione con la farina

**PEGASO** figura della mitologia greca, è il più famoso dei cavalli alati e secondo il mito nacque dal terreno bagnato dal sangue versato quando Perseo tagliò il collo di Medusa. Molti anni più tardi Atena diede al valoroso guerriero Bellerofonte delle briglie d'oro per domare il cavallo. Dopo averlo domato i due divennero inseparabili compagni, ma Bellerofonte che era arrogante e ambizioso, desiderava volare fino al Monte Olimpo per diventare immortale.

Zeus per punire la sua insolenza, mandò un tafano a pungere Pegaso, il quale disarcionò il cavaliere facendolo precipitare sulla Terra. Il cavallo restò con Zeus che lo utilizzò per trascinare il suo mitico carro pieno di folgori nel cielo.

**ECLIPSE** nacque il primo aprile 1764 nel corso di un'eclissi solare a cui deve il suo nome. Discendente da Godolphin Arabian e da Darley Arabian, nasce probabilmente nelle scuderie del principe Guglielmo, duca di Cumberland a Windsor. Eclipse è stato un cavallo da corsa britannico che si ritirò nel 1771 dalle competizioni per mancanza di concorrenti poiché più nessuno osava affrontarlo, restando così imbattuto per tutta la sua carriera.

Morì di coliche il 26 febbraio 1789 a 24 anni.

**RIBOT** campione mondiale di galoppo, nacque il 27 febbraio 1952 a Lexington. Fu di proprietà della scuderia Razza Dormello Olgiata di Dormelletto e corse tutta la carriera con il fantino Enrico Camici.

Fu vincitore di ben 16 volte consecutive di importanti gran premi europei, tra cui due Arc de Triomphe e un King George and Queen Elizabeth Stakes. Fu un cavallo di grande successo nonostante le premesse non fossero le migliori dato che era un puledro piccolo e sproporzionato.



**BIG JAKE** il cavallo più grande del mondo, è nato nel marzo 2001 nello stato del Nebraska, USA. Questo imponente destriero di razza Belgio, dal mantello rosso fulvo, ha suscitato ammirazione per la sua straordinaria altezza di 210 cm e il peso impressionante di 1.200 kg. Nel 2010, Big Jake è entrato nel Guinness World Records come il cavallo più alto al mondo. Dopo una carriera nelle competizioni di cavalli da tiro, Big Jake è andato in pensione nel 2013, continuando a deliziare i visitatori della fattoria con la sua presenza maestosa.

La sua morte, annunciata il 27 giugno 2021, è stata un duro colpo per Jerry Gilbert e la comunità. Gilbert ha descritto Big Jake come un "gentle giant" e ha deciso di mantenere vuoto il suo stallone come toccante memoriale a questo straordinario esemplare equino.

**VARENNE** cavallo trotatore italiano nacque presso l'allevamento di Zenzalino a Copparo in provincia di Ferrara il 19 maggio 1995. Varenne, soprannominato "Il Capitano", figlio dello stallone americano Waikiki Beach e della fattrice italiana Ialmaz, deve il suo nome alla via di Parigi, rue de Varenne, dove si trova l'ambasciata italiana. È considerato uno dei migliori trottori di tutti i tempi e corse dal 1998 al 2002.

Formò un binomio inscindibile per tutta la sua carriera con il driver romano Giampaolo Minnucci, vincendo oltre 6 milioni di euro in montepremi con 62 successi nelle 73 gare disputate.



# Per i nostri piccoli ospiti

CHF

## Bocconcini di pollo impanati

Serviti con patatine fritte

16.-

## Pasta al pomodoro o al pesto

12.-

## Gnocchi al pomodoro o al pesto

12.-

## Porzione patatine fritte

7.-

## Bevande

### Bicchiere di sciroppo <sup>1</sup> / <sup>2</sup> / <sup>3</sup> dl

1.- / 2.- / 3.-

## Pizze

### Unicorno

Pomodoro, mozzarella, patatine e wurstel

17.-

### Spirit

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

16.-

# Caffetteria

CHF

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Espresso liscio                   | 2.50 |
| Espresso orzo                     | 3.50 |
| Espresso Deca                     | 3.50 |
| Espresso Deca macchiato           | 3.60 |
| Doppio espresso                   | 5.-  |
| Espresso macchiato                | 2.80 |
| Espresso crème                    | 3.-  |
| Espresso al ginseng               | 3.50 |
| Espresso corretto                 | 4.10 |
| Tazza grande crème                | 4.10 |
| Tazza grande latte                | 4.10 |
| Tazza grande liscio               | 4.-  |
| Tazza grande orzo                 | 4.50 |
| Tazza grande corretto             | 5.10 |
| Tazza grande al ginseng           | 4.50 |
| Capuccino                         | 4.50 |
| Mini cappuccino                   | 3.-  |
| Latte macchiato                   | 4.20 |
| Ovomaltina                        | 4.70 |
| Cioccolata Suchard                | 4.70 |
| Bicchire di latte <sup>2 dl</sup> | 2.10 |
| Tè <sup>2 dl</sup>                | 3.50 |

# Bibite

CHF

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Acqua Eptinger Rossa gasata <sup>5 dl / 1 l</sup>  | 5.- / 9.- |
| Acqua Eptinger Blu senza gas <sup>5 dl / 1 l</sup> | 5.- / 9.- |
| Coca Cola Classica / Zero <sup>3.3 dl</sup>        | 5.-       |
| Red Bull <sup>3.3 dl</sup>                         | 5.50      |
| Rivella Blu / Rossa <sup>3.3 dl</sup>              | 5.-       |
| Ramseier <sup>3.3 dl</sup>                         | 5.-       |
| Aranciata Dolce e Amara <sup>2 dl</sup>            | 5.-       |
| Chinotto <sup>2 dl</sup>                           | 5.-       |
| Tè freddo Limone / Pesca <sup>3.3 dl</sup>         | 5.-       |
| Succo di frutta Pesca / Pera <sup>2 dl</sup>       | 5.-       |
| Spremuta di arancia fresca <sup>2 dl</sup>         | 5.50      |
| Gazzosa Limone / Mandarino <sup>3.3 dl</sup>       | 5.-       |
| Schweppes Limone / Tonica <sup>3.3 dl</sup>        | 5.-       |
| Bicchiere acqua gasata <sup>2 dl</sup>             | 2.-       |



**Q**  
**T**  
**Cin-Cin!**

# Birre

CHF

**Paulaner Münchner Hell alla spina** <sup>2 / 3 / 5 dl</sup> 3.60 / 4.20 / 6.50  
(4.9% Vol) Birra beverina, delicata e finemente maltata

**Panachè** <sup>2 / 3 / 5 dl</sup> 3.60 / 4.20 / 6.50  
(2.5% Vol) Birra arricchita da dolci toni frizzanti

**Paulaner HefeWeiss** <sup>5 dl</sup> 7.50  
(5.5% Vol) Birra non filtrata, con sapore di pane fresco e un aroma delicato

**Paulaner Weiss Dunkel** <sup>5 dl</sup> 7.50  
(5.3% Vol) Birra non filtrata, scura, piacevolmente vigorosa dal sapore delicato

**Laboratorio birrario ticinese L'Avvelenata** <sup>3.3 dl</sup> 7.50  
(5.2% Vol) IPA. Birra artigianale, leggermente ambrata, poco amara

**Laboratorio birrario ticinese Asia** <sup>3.3 dl</sup> 7.50  
(4.6% Vol) Golden Ale. Birra artigianale estiva e delicatamente profumata

**Laboratorio birrario ticinese Locomotiva** <sup>3.3 dl</sup> 7.50  
(6.8% Vol) La Bock. Birra artigianale rossa, note maltate e un finale dolceamaro

# Aperitivi

**Ben's Bitter Rosso** <sup>1 dl</sup> (0% Vol) 5.-

**Crodino** <sup>1 dl</sup> (0% Vol) 5.-

**Campari Soda** <sup>1 dl</sup> (10% Vol) 7.-

**Campari Bitter** <sup>0.4 dl</sup> (23% Vol) 7.50

**Martini Bianco** <sup>0.4 dl</sup> (15% Vol) 7.50

**Prosecco Extra Dry** <sup>1 dl</sup> (15% Vol) 7.50

# Amari

CHF

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Ramazzotti <sup>4 cl</sup> (30% Vol)        | 8.- |
| Braulio <sup>4 cl</sup> (21% Vol)           | 8.- |
| Averna <sup>4 cl</sup> (29% Vol)            | 8.- |
| Jägermeister <sup>4 cl</sup> (35% Vol)      | 8.- |
| Appenzeller <sup>4 cl</sup> (29% Vol)       | 8.- |
| Cynar <sup>4 cl</sup> (16.5% Vol)           | 8.- |
| Amaro del capo <sup>4 cl</sup> (30% Vol)    | 8.- |
| Amaro Generoso <sup>4 cl</sup> (21% Vol)    | 8.- |
| Amaro Monte Negro <sup>4 cl</sup> (23% Vol) | 8.- |

# Distillati

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Vecchia Romagna <sup>2 cl</sup> (38% Vol)       | 8.-  |
| Bacardi Rum Bianco <sup>4 cl</sup> (37.5% Vol)  | 8.-  |
| Gin Gordon <sup>4 cl</sup> (37.5% Vol)          | 8.-  |
| Gin Bisbino <sup>4 cl</sup> (40% Vol)           | 8.-  |
| Rum Havana Club Anejo <sup>4 cl</sup> (40% Vol) | 8.-  |
| Wodka Eristoff <sup>4 cl</sup> (37.5% Vol)      | 8.-  |
| Jack Daniel's whiskey <sup>4 cl</sup> (40% Vol) | 8.-  |
| Cognac Hennessy <sup>2 cl</sup> (40% Vol)       | 10.- |
| Cognac Grand Marnier <sup>2 cl</sup> (40% Vol)  | 10.- |

Si rammenta alla spettabile clientela che in base all'art. 50 de L.E.P. non si servono bevande alcoliche a persone di età inferiore ad anni 18, a persone in evidente stato di ebrezza ed a persone interdette all'uso di sostanze alcoliche segnalate dalle autorità.

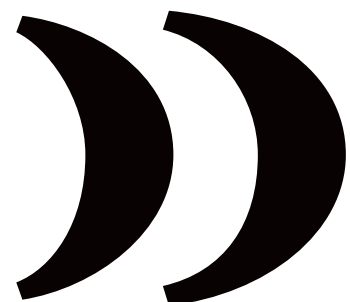
# Cocktail

CHF

|                   |      |
|-------------------|------|
| Aperol Spritz     | 8.50 |
| Campari Spritz    | 8.50 |
| Campari Orange    | 10.- |
| Negroni Sbagliato | 10.- |
| Mojito            | 10.- |
| Mimosa            | 8.50 |

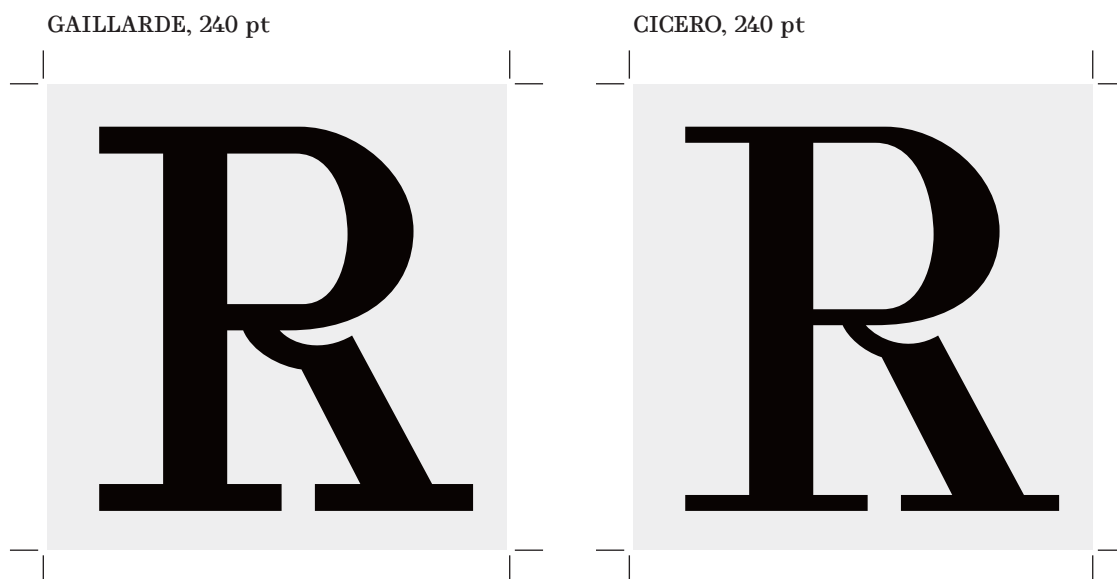
# Liquori

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Nocino <sup>2 cl</sup> (30% Vol)              | 6.- |
| Limoncello <sup>2 cl</sup> (25% Vol)          | 6.- |
| Sambuca <sup>2 cl</sup> (40% Vol)             | 8.- |
| Grappa <sup>2 cl</sup> (40% Vol)              | 8.- |
| Baileys <sup>2 cl</sup> (17% Vol)             | 8.- |
| Amaretto di Saronno <sup>2 cl</sup> (28% Vol) | 8.- |



Per la realizzazione di questo menù è stata impiegata una font disegnata specificatamente per il Ristorante Pizzeria LA MONDA, un revival ispirato alla classica Didot, con un occhio di riguardo a lavori più contemporanei come la Didot Elder di François Rappo e la Totentanz di Bureau Brut.

Questo carattere tipografico è attualmente disponibile in due taglie di corpo differenti: GAILLARDE per i testi più piccoli; e la CICERO per i formati più grandi. I loro nomi derivano dallo specimen del 1828 della fonderia Polyamatype di H. Didot, a Parigi.



Specimen de caractère  
Carattere tipografico  
Dimensioni  
Disegnato da  
Seguito da

LA MONDA  
254 glifi  
GAILLARDE; CICERO  
SIMONE MASONI  
BENOÎT CANAUD

Ogni disegno, ogni forma, trasmette un sentimento, così come un carattere tipografico. Disegnarne uno completo non è assolutamente facile, ci vogliono mesi, infine stampe, occhi acuti e correzioni su correzioni.

Queste forme sono sì eleganti, ma soprattutto rurali, con il profumo dei campi appena concimati e il trotto dei cavalli in lontananza. Un bene prezioso che spesso si tende a dimenticare.



LA MONDA, GAILLARDE, 18 pt

|    |     |     |    |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|-----|-----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| A  | B   | C   | D  | E   | F  | G  | H  | I  | J  | K  | L  | M  | N  | O  |
| P  | Q   | R   | S  | T   | U  | V  | W  | X  | Y  | Z  | Æ  | Œ  |    |    |
| a  | b   | c   | d  | e   | f  | g  | h  | i  | j  | k  | l  | m  | n  | o  |
| p  | q   | r   | s  | t   | u  | v  | w  | x  | y  | z  | g  | æ  | œ  | fb |
| ff | ffi | ffj | fh | fij | fj | fk | ft | fi | fl | ii | ij | st | ti | tt |
| 1  | 2   | 3   | 4  | 5   | 6  | 7  | 8  | 9  | 0  | &  |    | !  | ?  | ¿  |
| 1  | 2   | 3   | 4  | 5   | 6  | 7  | 8  | 9  | o  |    |    | £  | €  | \$ |
| ¼  | ½   | ¾   | ⅓  | ⅔   | ⅕  | ⅖  | ⅜  | ⅞  | #  | %  | ‰  | [  | \  | ]  |
| +  | -   | ±   | ×  | ÷   | =  | <  | >  | *  | ^  | _  | @  | (  | /  | )  |
| .  | ,   | ;   | :  | '   | '  | “  | ”  | «  | »  | ≈  | ¶  | §  | ¶  | ¶  |

Qui v'erano solo paludi,  
giuncaie, anitre selvatiche; una  
zona immersa in una umida  
disperazione, in una dura pena.  
Ma poi vennero gli uomini  
a costruire argini, a incanalare  
le acque, e quelle paludi  
si trasformarono in campi  
di messi ondegianti.

Lisa Cattori, 1960

