

I Piatti possono subire variazioni dovute al mercato e alle proposte stagionali

I prezzi possono subire variazioni senza preavviso

ANTIPASTI

	Cad.
Salumi misti "selezione Casa Fontana" (<i>mixed salami Casa Fontana selection</i>)	€ 16,50
Acciughe Cantabriche, insalatina e burro (<i>cantabrian anchovies, salads and butter</i>)	€ 12,50

La stagione

Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo di San Daniele (<i>buffalo mozzarella and San Daniele Ham</i>)	€ 14,00
Spaghetti di Zucchine, pomodori e nocciole (<i>zucchini spaghetti salad with tomatoes and nugat</i>)	€ 12,50
Tartara di Manzo Estiva (peproni dolci, capperi e acciughe) (<i>Steak tartare with sweet pepper, capers and anchovies</i>)	€ 20,00
Piatto di Formaggi Lombardi con frutta	€ 16,00

Cad

I PIATTIE DELLA TRADIZIONE

Risotto al salto con polvere di liquirizia (<i>pressed saffron rice cake with licorice powder</i>)	€ 15,00
Risotto con Ossobuco (piatto unico) - <i>Main single dish</i>	€ 28,00
Cotoletta alla Milanese (<i>veal cotolet Milanese style</i>)	€ 25,00

Caffè € 1.50 - Acqua minerale (0,75) € 3.00 - Coperto € 3.50

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza.

LE INFORMAZIONI CIRCA LE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

Abbiamo predisposto apposita documentazione relativa a:

Sostanze e prodotti che provocano allergie -Reg CE n. 1169/2011

A richiesta garantiamo i piatti senza glutine, seguendo il protocollo A.I.C.

I 23 RISOTTI

Cottura 25 minuti. **Minimo due persone**

Al tavolo non verranno serviti più di due tipi di risotti.

Risotto is minimum for two persons - 25' min. cooking time

Cad.

ALLA FRUTTA/ WITH FRUIT

Con Pere, formaggio e cipolla croccante € 15,00
Pear, cheese and crispy onion

Con Fichi, caprino e riduzione al vino rosso € 15,00
figs, cheese and red wine sauce

Con Mele Verdi e Speck - *Green apples and smoked ham* € 15,00

DELICATI/ DELICATE

Limone e Origano - *Lemon and oregan* € 15,00

Alla Parmigiana classico *parmesan cheese* € 15,00

Rosmarino e Spumante *rosemary and sparkling white wine* € 15,00

SAPORITI/ TASTY

Zucchine fiorite e Porcini (*zucchini with flowers, and mushrooms*) € 15,00

Funghi, fonduta e Nocciole *mushrooms and nut* € 15,00

all' Aglio (ottimo, ma poco capito) - *With Garlic* € 15,00

Rape rosse e Gorgonzola - *Beetroot and gorgonzola cheese* € 15,00

all' Antica (zafferano pomodori.e funghi)
Saffron, tomatoes and mushrooms € 15,00

del "Pirata" (olive verdi, salsiccia e rum) *Green olives, sausage, and rum* € 15,00

alla Luganega (vino rosso e salsiccia)- *Red wine and sausage* € 15,00

alla Monzese (zaff. e salsiccia) - *Saffron and sausage* € 15,00

Porri e Scamorza - *Leaks and smoked cheese* € 15,00

alla Milanese - *Saffron traditional* € 15,00

ai Rognoncini - *With veal Kidneys* € 16.50

della Foresta (funghi e speck) - *smoked ham and mushrooms* € 15,00

Casa Fontana" (pepe fresco e formaggio) *Cheese and pepper grains* € 15,00

PICCANTI/ SPICY

ai Due Mondi (pom. secco, peperoni origano e capperi)
Dry tomatoes, pepper, organ and capers € 15,00

alla Creola - molto piccante (curry, piselli, peperoni) € 15,00

alla Zingara (pomodoro, peperoni e salsiccia napoletana)
Tomatoes, spicy sausage and peperoni € 15,00

Con Gorgonzola e mosto cotto- *blue cheese and must* € 15,00

I SECONDI PIATTI CLASSICI

Chateaubriand "Casa Fontana" (min. 2 pers) - <i>Beef-Filet buttered and roasted min. 2 pers. (House speciality)</i>	Porzione piccola € 20,00	Porzione normale € 25,00
Filetto di Manzo al burro d'Acciuga	Porzione piccola	Porzione normale
Filetto "Casa Fontana" (Cipolle e Vodka) <i>Beef Filet with onions and vodka</i>	Porzione piccola € 20,00	Porzione normale € 25,00
Filetto di Manzo gorgonzola e pepe rosa <i>Beef Filet with gorgonzola and rose pepper</i>	Porzione piccola € 20,00	Porzione normale € 25,00
Rognoncini di Vitello trifolati (veal kidneys with parselly and garlic)		€ 16,50
Cervella di Vitello alla Milanese (<i>veal brain fried</i>)		€ 16,50
Lumache alla Borgogna (n.12) <i>Snails Bourgogne style</i>		€ 15,00

DESSERT

Torta rovesciata alle Pesche (peach pie)	€ 8,00
* Cheesecake alle Noci	€ 8,00
* La Pera Incantata (gelato di pera, panna montata e cioccolato) <i>(Pear icecream and chocolate)</i>	€ 8,00
* Crema bruciata (<i>creme brulé</i>)	€ 8,00
* Tiramisù di Riso (<i>rice tiramisù</i>)	€ 8,00
Cannoli di wafer con ricotta (<i>wafer cannoli and sweet ricotta</i>)	€ 8,00
* Sorbetti :Uva americana-Mela Verde - Limone (<i>sorbet :red grape- Green apple, Lemon ,</i>)	€ 8,00
* Mousse al Cioccolato (<i>chocolate mousse</i>)	€ 8,00

Per chi non volesse il dessert può provare il nostro caffè **Gastronomico** € 8,50

(Caffè espresso con 3 piccoli dessert)

* *senza glutine*