

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

ANTIPASTI

	Cad.
Culatello di Zibello	€ 20,00
Bologna cucita a mano	€ 10,00
Millefoglie con Mozzarella di Bufala e Tartufo nero <i>(puff pastry ,buffalo mozzarella and black truffle)</i>	€ 11,00
Il Gorgonzola al cucchiaio con Polenta <i>(sweet and creamy Gorgonzola with Polenta)</i>	€ 10,00
Tartara di Manzo "Casa Fontana" (peperoni dolci,capperi e acciughe) <i>Steak tartare with sweet pepper, capers and anchovies)</i>	€ 20,00
Piatto di Formaggi Lombardi con frutta <i>(mixed regional cheese)</i>	€ 16,00

I PIATTIE DELLA TRADIZIONE

	Cad
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
Trippa di foio alla Milanese con fagioli di Spagna <i>(Milanese tripe with spanish beans)</i>	Normale € 14,50
	Piccola € 11,00

Caffè € 2.00 - 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 Mele Verdi e Speck - *Green apples and smoked ham* € 15,00

DELICATI/ DELICATE

Cipolla rossa di Tropea e Tartufo nero € 17,00

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

Zucca e Salsiccia (*pumpkin and sausage*) € 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 - *Leeks 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 € 20,00	Porzione normale € 25,00
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

* Composta di Mele con gelato alla malaga <i>(apple compote and malaga Icecream)</i>	€ 8,00
* Crema bruciata (<i>creme brulé</i>)	€ 8,00
* Sorbetti : Limone- Mandarino - Mela Verde <i>(sorbet :lemon- mandarin- green apple)</i>	€ 8,00
* Mousse al Cioccolato (<i>chocolate mousse</i>)	€ 8,00
Dolce alla Zucca, Cioccolato e Amaretti <i>(pumpkin cream chocolate and amaretti)</i>	€ 8,00
Sbrisolona con salsa alla Vaniglia <i>(almond dry cake and vanilla sauce)</i>	€ 8,00
Per chi non volesse il dessert può provare il nostro caffè Gastronomico <i>(Caffè espresso con 3 piccoli dessert)</i>	€ 9,00

* *senza glutine*