

## ANTIPASTI

	Cad.
Prosciutto crudo di Langhirano ( <i>Langhirano Ham</i> )	€ 13,00
Bologna cucita a mano ( <i>special Ham home made</i> )	€ 10,00
Millefoglie con Mozzarella di Bufala e Tartufo nero pregiato ( <i>puff pastry, buffalo mozzarella and black truffle</i> )	€ 12,00
Il Gorgonzola al cucchiaino con Polenta ( <i>Gorgonzola with Polenta</i> )	€ 11,00
Tartara di Manzo "Casa Fontana" (trevisana e parmigiano) ( <i>Steak tartare with radicchio and parmesan</i> )	€ 20,00
Trevisana tardiva al forno con cipolle in agrodolce e nocciole ( <i>radicchio trevisano baked with sweet and sour onions and hazelnuts</i> )	€ 13,50
Insalata di Carciofi, pecorino ( <i>artichoke salad with cheese</i> )	€ 13,50

## I PIATTI 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>	€ 29,00
Cotoletta alla Milanese ( <i>veal cotolet Milanese style</i> )	€ 25,00

## PIATTI NOVITÀ

Guancetta di Maialino in gremolata con polenta di Storo ( <i>pig cheek stew and polenta</i> )	€ 16,50
Costata di Vitello arrosto con patate e funghi ( <i>Peso medio 600 g si consiglia per due persone</i> )  <i>Roasted Veal carrè with mushrooms and potatoes</i>	€ 29,00

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

Variegato alle Erbe primaverili (*springtime herbs*) € 15,00

Radicchio tradivo, scamorza e riduzione al vino rosso € 15,00  
*Radicchio salad, scamorza cheese, red wine sauce*

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

Carciofi, mozzarella Bufala e Bresaola croccante € 15,00  
*Artichoke, buffalo mozzarella and crispy dried meat*

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) € 15,00  
*Saffron, tomatoes and mushrooms*

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) € 15,00  
*Dry tomatoes, pepper, organ and capers*

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

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

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

## I Vini del mese

### BIANCO

Traminer Aromatico '17 Fernanda Cappello

### ROSSO

Nebbiolo d'Alba '16 F.lli Rabino

calice € 7,50

bott. € 29,00

1979 - 2019  
40 anni  
sempre  
con gusto

## 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 parcels 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