

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

I prezzi possono subire variazioni senza preavviso

ANTIPASTI

	Cad.
Prosciutto crudo di Langhirano (<i>Langhirano Ham</i>)	€ 13,00
Bologna cucita a mano	€ 10,00
Millefoglie con Mozzarella di Bufala e pancetta cotta di Varzi (<i>puff pastry ,buffalo mozzarella and special ham</i>)	€ 12,00
Tartara di Manzo “Casa Fontana” (peperoni dolci, capperi e acciughe) (<i>Steak tartare with pepper, capers and anchovies</i>)	€ 20,00
Spaghetti di Zucchine, pomodoro fresco origano e mandorle (<i>zucchini spaghetti salad, fresh tomatoes, organ and almonds</i>)	€ 12,50
Gelato al Gorgonzola, riso soffiato pere e cipolla agrodolce (<i>blue cheese icecream ,crispy, rice pears and sweet and sour onion</i>)	€ 8,00
Patè alla Milanese (<i>veal patè milanese style</i>)	€ 8,00

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 cutlet milanese style</i>)	€26,00

PIATTO NOVITÀ

Guancetta di Maialino in gremolata (<i>pork cheek stewed with vegetables</i>)	€16,50
--	--------

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

Estivo (zucchine fiorite zafferano e rucola) € 15,00

saffron, zucchini with flower and rocket salad

Alla Giuseppe Verdi (asparagi, porcini e prosciutto croccante) € 15,00

With Asparagus, mushrooms and crispy ham

Limone e Origano - Lemon and oregan € 15,00

Alla Parmigiana classico *parmesan cheese* € 15,00

Rosmarino e Spumante *rosmary and sprakling white wine* € 15,00

SAPORITI / TASTY

all' Antica (zafferano pomodori.e funghi) € 15,00

Saffron, tomatoes and mushrooms

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

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

Alla Rossini (uova e pancetta) *Rossini style egg and bacom* € 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) € 15,00

Dry tomatoes,pepper,origan 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

Grillo '18
bianco Maggiore biologico
Rallo

ROSATO

Rosato del Salento '18
Mottura

ROSSO

Nebbiolo d'Alba 2016
Fratelli Rabino

calice € 7,50

bott. € 29,00

1979 - 2019
40 anni
sempre
con gusto

MENU DEL MESE

€ 45,00 TUTTO COMPRESO

Antipasto

Gelato al Gorgonzola, riso soffiato pere e cipolla agrodolce
Torta salata ai Fiori di zucca e ricotta

~

Primo

Risotto con Mozzarella di Bufala,
pomodoro candito, polvere di olive nere

~

Gran piatto di Formaggi Italiani

5 Formaggi Italiani conosciuti e non
accompagnati da : Miele - marmellata - frutta fresca
Pane all' uva e alle noci

~

Dessert

Sorbetto al Mojito
Caffè espresso

~

Abbinamento vini a scelta calice

Rosato del Salento '18 Mottura

o

Moscato giallo secco '18 Terre preziose (bio-vegan)

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 pz (<i>snails bourgogne</i>)		€ 15,00