

ANTIPASTI

Cad.

Prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi (<i>Langhirano Ham</i>)	€ 13,00
Millefoglie con Mozzarella di Bufala e Tartufo nero (<i>puff pastry ,buffalo mozzarella and black truffle</i>)	€ 12,50
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, origan and almonds</i>)	€ 12,50
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
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

Mozzarella di Bufala, pomodori e polvere di olive nere € 15,00
With buffalo mozzarella, tomatoes, and black olives powder

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

Alla Parmigiana e riduzione al vino rosso € 15,00
parmesan cheese and red wine sauc

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

SAPORITI / TASTY

Porcini e Nocciole - *Mushrooms and hazelnuts* € 15,00

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

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

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

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

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

Alla Rossini - (uova e pancetta) - *Egg and bacon* € 15,00

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

Delissia '18

(Uva Granaccia - autoctona sarda)

Cantina Canneddu

ROSSO

Salice Salentino Le Pitre '15

Mottura

calice € 7,50

bott. € 29,00

1979 - 2019

40 anni

sempre

con gusto

ATUTTO FUNGHI

	Cad.	
Terrina di Porcini e Finferli al gratin	€ 15,00	
Tartara di manzo Porcini e Mele verdi	€ 20,00	
Risotto Porcini e Nocciole	€ 15,00	Min 2 pers.
Risotto Finferli e Fagiano	€ 17,00	Min. 2 pers.
Fritto di Fiori di Zucca e Porcini	€ 20,00	

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 parsel and garlic)		€ 16,50
Cervella di Vitello alla Milanese (<i>veal brain fried</i>)		€ 16,50