

ANTIPASTI

Cad.

Prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi <i>Langhirano Ham</i>	€ 13,00
Bologna cucita a mano <i>(special Ham)</i>	€ 10,00
Millefoglie con Mozzarella di Bufala e Tartufo nero <i>puff pastry, buffalo mozzarella and black truffle</i>	€ 12,50
Uovo d'Oca al Tartufo nero (consigliato x 2 pers) <i>goose egg and black truffle</i>	€ 22,00
Tartara di Manzo radicchio e grana <i>Steak tartare radicchio and parmesan</i>	€ 20,00
Patè alla Milanese <i>(veal patè milanese style)</i>	€ 8,00
Piatto di Formaggi Lombardi con frutta <i>Local cheese with fruit</i>	€ 15,00
Gorgonzola al cucchio - <i>special blue cheese</i>	€ 11,00

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>	€ 30,00
Cotoletta alla Milanese <i>(veal cutlet milanese style)</i>	€27,00
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

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

Radicchio tradivo e Scamorza *Radicchio salad and smoked cheese* € 15,00

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

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

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

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

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

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

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

Rape rosse e Gorgonzola - *Beetroot and gorgonzola 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 SECONDI PIATTI CLASSICI

Chateaubriand "Casa Fontana" (min. 2 pers) - <i>Beef-Filet buttered and roasted min. 2 pers. (House speciality)</i>	Porzione piccola € 21,00	Porzione normale € 25,00
Filetto di Vitello alla Rossini (Patè foie gras e tartufonero) Veal filet Rossini Style patè foie gras e black truffle	Porzione piccola € 21,00	Porzione normale € 25,00
Filetto "Casa Fontana" (Cipolle e Vodka) <i>Beef Filet with onions and vodka</i>	Porzione piccola € 21,00	Porzione normale € 25,00
Filetto di Manzo al burro d'Acciuga <i>Beef Filet with anchovies butter</i>	Porzione piccola € 21,00	Porzione normale € 25,00
Filetto alla Borgia (peperoncino, pomodori e verdure) <i>hot pepper, tomatoes and vegetables</i>	Porzione piccola € 21,00	Porzione normale € 25,00
Rognoncini di Vitello trifolati <i>(veal kidneys with parcels and garlic)</i>		€ 16,50
Cervella di Vitello alla Milanese (<i>veal brain fried</i>)		€ 16,50
Lumache alla Borgogna (n. 12 pz) <i>snails pacerly and garlic</i>		€ 16,50

I Vini del mese

BIANCO

Chardonnay '18

Cantina Aldeno (Tn)
Bio vegan

ROSSO

Dolcetto di Dogliani '18

Tenuta Monsignore - Vicoforte

calice € 7,50

bott. € 29,00