

Gentile cliente, le informazioni circa le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze , sono disponibili alla fine del menu

Garantiamo i piatti senza glutine, seguendo il protocollo A.I.C.

Allergeni

ANTIPASTI

Cad.

Il nostro Prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi
Salame di Varzi e Coppa piacentina

€ 15,00

Involentino di Melanzane con Finferli Trifolati
salsa al basilico e pomodoro

al pezzo € 7,50



Tartara di Filetto Manzo "Casa Fontana" - peperoni dolci, capperi e acciughe
Casa Fontana Beef Tartare - sweet peppers, capers and anchovies

€ 20,00



Patè alla Milanese con Noci

€ 6,50

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Allergeni

Cad.



Risotto con Ossobuco -piatto unico-

€ 25,00

Risotto with Ossobuco - single dish -



Cotoletta alla Milanese con insalata

€ 22,00



LA CASSOEULA CON POLENTA

Puntine di maiale- Verzino- Cotenna

€ 13,50 a porzione




I 23 RISOTTI

Cottura 25 minuti. - **Minimo due persone**
- **Al tavolo non verranno serviti più di due tipi di risotti.**




Allergeni

ALLA FRUTTA/ WITH FRUIT

CAD.

-   Con Pere, formaggio e cipolla croccante € 13,00
Pear, cheese and crispy onion
-  Con Mele Verdi e Speck - *Green apples and smoked ham* € 13,00

DELICATI/ DELICATE

-  Limone e Origano - *Lemon and oregan* € 13,00
-  Alla Parmigiana e riduzione al vino rosso € 13,00
parmesan cheese and red wine sauc
-  Rosmarino e Spumante *rosmary and sprakling white wine* € 13,00

SAPORITI/ TASTY

-  Il Risotto con Zucca e Salsiccia € 13,00
-   Porcini e Nocciole - € 13,00
-  all' Aglio (ottimo, ma poco capito) - € 13,00
-  Porri e Scamorza - € 13,00
-  del "Pirata" (olive verdi, salsiccia e rum) € 13,00
-  all' Antica zafferano pomodori.e funghi- € 13,00
-  alla Luganega (vino rosso e salsiccia)- € 13,00
-  alla Monzese (zaff. e salsiccia) - € 13,00
-  Rape rosse e Gorgonzola - € 13,00
-   alla Milanese - € 13,00
-  ai Rognoncini - € 16,50
-  Alla Rossini - (uova e pancetta) - € 13,00
-   della Foresta (funghi e speck) - € 13,00
-   Casa Fontana" (pepe fresco e formaggio) € 13,00







I 23 RISOTTI

Cottura 25 minuti. **Minimo due persone**

Al tavolo non verranno serviti più di due tipi di risotti.

Allergeni

PICCANTI / SPICY

- | | | |
|---|---|---------|
|  | ai Due Mondi
(pom. secco, peperoni origano e capperi)
<i>Dry tomatoes, pepper, organ and capers</i> | € 13,00 |
|  | alla Creola - molto piccante (curry, piselli, peperoni) | € 13,00 |
|   | alla Zingara
(pomodoro, peperoni e salsiccia napoletana)
<i>Tomatoes, spicy sausage and peperoni</i> | € 13,00 |
|   | Con Gorgonzola e mosto cotto-
<i>blue cheese and must</i> | € 13,00 |

I SECONDI PIATTI CLASSICI

Allergeni

Cad.

Chateaubriand “Casa Fontana” (min. 2 pers) - € 22,00

Beef-Filet buttered and roasted min. 2 pers. (House speciality)

Filetto “Casa Fontana” (Cipolle e Vodka) € 22,00

Beef Filet with onions and vodka



Lumache alla Borgogna con polenta (n. 12 pz) € 14,50

snails pacerly and garlic

Straccetti di manzo con Finferli trifolati € 14,50

Beef strips with sautéed chanterelles



Cervella alla Milanese - € 14,50

Veal brian milanese style

Rognoncini di Vitello Trifolati € 14,50

Veal kidneys parcely and garlic

Allergeni

DESSERT



Il nostro Panettoncino da 100 g. con salsa alla vaniglia € 6,00



Crema alla Vaniglia del Madagascar e caramello, torroncini € 5,00

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza.

Il nostro burro è senza lattosio

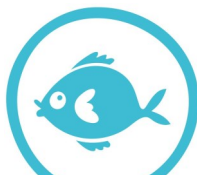
Sostanze e prodotti che provocano allergie **Reg CE n. 1169/2011 EU**



ARACHIDI



CROSTACEI



PESCE



MOLLUSCHI E DERIVATI



SOLFITI



SENAPE



SEDANO



FRUTTA A GUSCIO



UOVA E DERIVATI



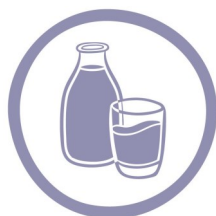
SESAMO



SOIA



GLUTINE



LATTE E DERIVATI



LUPINI