



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

LUNCHMENU

16 AUGUSTUS TOT EN MET 27 AUGUSTUS

WE SERVEREN HET LUNCHEMENU ENKEL 'S MIDDAGS EN ENKEL VOOR HET VOLTALLIGE GEZELSCHAP AAN TAFEL. OM ONZE SERVICE EN KWALITEIT TE OPTIMALISEREN, VERZOEKEN WIJ U VANAF ZES PERSONEN TE KIEZEN VOOR HET LUNCHMENU. VRAAG GERUST NAAR ONZE ALLERGENENLIJST.

2-GANGEN LUNCHMENU €38,50 P.P. (VOORGERECHT – HOOFDGERECHT)

3-GANGEN LUNCHMENU €47,50 P.P. (VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – NAGERECHT)

VOORGERECHTEN

SPICY BOUILLABAISSE

Gambero rosso – pijlinktvis – lente-ui – pan de cristal

OF

TARTAAR VAN SIMMENTALER RUND

Anchoas del Cantabrico – brioche – bieslook – zure room

HOOFDGERECHTEN

KOOLVISHAASJE

Geplette aardappel – knoflook – vinaigrette van tomaat – broccolini – venkel

OF

PRESA IBERICO

Gepofte sjalot – jonge spinazie – pistache – gekonfijte aardappel

NAGERECHTEN

LIMBURGSE KERS

Amandel – gianduia – jus van Amarena

OF

SORBETTO AI LIMONI DI AMALFI

Huisgedraaide sorbet van citroenen uit Amalfi - jus van verveine

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN SUPPLEMENT €8

Rozijnenbrood & garnituren

Voorgerechten **OM MEE TE STARTEN**

Om onze service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u vanaf zes personen te kiezen voor het lunchmenu of uw keuze te beperken tot maximum 4 verschillende à la carte gerechten per tafel.
Vraag gerust naar onze allergenenlijst.

SUGGESTIES

CARABINEROS "A LA PLANCHA" +/- 125GR	PRIJS PER STUK	€29
<i>EXCLUSIEVE RODE KEUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT</i>		
Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum		
SAUTÉ DI VONGOLE		€28
Venusschelpen – knoflook – verse kruiden – pittige tomatenjus – pan de cristal		
SIGNATUURGERECHT NOORDZEEKRAB & BELGISCHE KAVIAAR		€59
Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 GR Royal Belgium Caviar		
VOORGERECHT UIT HET LUNCHMENU		€22

KLASSIEKERS

CREUSE OESTERS	3ST €18	6ST €28
Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen		
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN	1ST €15	2ST €26
Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen		
BORDJE JAMÒN MANGALICA 24 MAANDEN		€29
50 gram – pan de cristal – aioli – zwarte olijf		
BORDJE ANCHOAS DEL CANTABRICO 'ORO'		€29
Pan de cristal		
CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW MET VERSE ZWARTE TRUFFEL		€32
Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V)	€25	€32
Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zomertruffel aan tafel		
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO E BURRATA (V)	€19	€26
Burrata DOP – saus op basis van kerstomaatjes – jonge basilicum		
BIGOLI ALLA TRAPANESE	€24	€32
Calamari – 'nduja – burrata – gekonfijte tomaat		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€22	€29
Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga		
PENNE PUGLIESE	€16	€22
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum		

Hoofdgerechten TRADITIES & SUGGESTIES

SUGGESTIES

NOORDZEETONG	€45
Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes	
WAGYU A5 Picanha	€59
Gegrilde slahart – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno	
HOOFDGERECHT UIT HET LUNCHMENU	€29

KLASSIEKERS

Onderstaande gerechten worden geserveerd met een garnituur naar keuze.
Keuze uit: pasta met parmezaan & olijfolie, aardappeltjes uit de oven of verse frietjes gebakken in ossenwit.
Voor andere garnituren kan u kiezen uit onze bijgerechten & sides op de volgende pagina.

VIS

CALAMARI GRIGLIATI	€32
Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista	
CARABINEROS “A LA PLANCHA” +/- 125GR	PRIJS PER STUK - MINIMUM 2 STUKS €29
<i>EXCLUSIEVE RODE KEUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT</i> Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	
PESCE MISTO DEL PESTACTORE	PRIJS PER PERSOON - MINIMUM 2 PERSONEN €65
<i>Luxe warme visschotel met verschillende vis - & schaaldiersoorten uit het marktaanbod</i> Verse IJslandse langoustine - halve babykreeft - calamari - sauté di vongole - verse vis uit de dagvangst geserveerd met gemengde salade	

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€35
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i>	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i> Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW ‘TAGLIATA’	€36
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW ‘TAGLIATA AL TARTUFO’	€46
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zomertruffel aan tafel	
OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘POIVRE CONCASSÉ’	€45
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	
OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘PIZZAIOLA’	€45
Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook	
OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘TAGLIATA’	€45
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘TAGLIATA AL TARTUFO’	€59
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zomertruffel aan tafel	

BIJGERECHTEN & SIDES

Salade Vinaigrette Salée	€7
Gemengde Salade	€7
Warme Seizoensgroentjes	€8
Pasta Aglio, Olio E Peperoncino (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€11
Tagliolini Al Tartufo Nero (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€20

Voor De Kinderen **EENVOUDIG, KLEIN & FIJN**

KLEINE GERECHTJES VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Peterselie – citroen	1ST	€12
CALAMARI FRITI Verse tartaarsaus – citroen		€14
BORDJE JAMÒN MANGALICA 24 MAANDEN 25 gram – pan de cristal		€17
CATCH OF THE DAY - KROKANT GEBAKKEN Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven		€18
KIDS FILET PUR (120GR) Natuurjus – seizoensgroentjes – garnituur naar keuze		€25
PASTA AL POMODORO Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd		€12

Nagerechten

DAME BLANCHE A LA MINUTE Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus	€13
LIMBURGSE KERS Amandel – gianduia – jus van Amarena	€13
SORBETTO AI LIMONI DI AMALFI Huisgedraaide sorbet van citroenen uit Amalfi - jus van verveine	€13
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren	€17
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso	€10
IRISH COFFEE	€12