



**LA FONTANELLA**

— RISTORANTE EST. 1977 —

## LUNCHMENU

27 SEPTEMBER TOT EN MET 8 OKTOBER

WE SERVEREN HET LUNCHEMENU ENKEL VOOR HET VOLTALLIGE GEZELSCAP 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 €39,50 P.P. (VOORGERECHT – HOOFDGERECHT)

3-GANGEN LUNCHMENU €48,50 P.P. (VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – NAGERECHT)

### VOORGERECHTEN

#### ZEEBARBEEL

Consommé van langoustines – artisjok – zwarte olijf – amandel

OF

#### EELHOORNTJESBROOD

Gepocheerde hoeve dooier – Culatello – jus van parmezaan

### HOOFDGERECHTEN

#### NOORDZEEVIS VOLGENS DAGVANGST

Grijze garnaal – verjus – avruga – knolselder – pomme fondant

OF

#### PRESA IBERICO

Aubergine – zwarte look – raapsteel – gebrande tijm – geroosterde aardappel

### NAGERECHTEN

#### PANNA COTTA "FIOR DI LATTE"

Wilde perzik – biscuit van olijfolie en pijnboompit – klaverzuring

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 degustatiemenu 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

*EXCLUSIEVE RODE REUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT*

Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum

TARBOT "VERJUS" €49

Royal Belgium caviar (10 gr) – handgepelde grijze garnalen – bieslook – knolselder

VOORGERECHT UIT ONS LUNCHMENU €23

### 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

SIGNATUURGERECHT NOORDZEEKRAB & BELGISCHE KAVIAAR €59

Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 gr Royal Belgium caviar

BORDJE ANCHOAS DEL CANTABRICO 'ORO' €29

Gebakken brioche - olijfolie

CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL €32

Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel

**PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO** **VG HG**

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) €28 €36

Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zwarte truffel aan tafel

PAPPARDELLE PORCINI E MANGALICA €28 €32

Eekhoortjesbrood - Mangalica ham - parmigiano reggiano 36 mesi

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 ONS LUNCHMENU	€28

## 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	€34
Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista	
CARABINEROS "A LA PLANCHA" +/- 125GR Prijs per stuk - minimum 2 stuks	€29
<i>EXCLUSIEVE RODE REUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT</i>	
Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	
PESCE MISTO DEL PESCATORE	Prijs per persoon - minimum 2 personen
<i>LUXE WARME VISSCHOTEL MET VERSCHILLENDE VIS - &amp; SCHAALDIERSOORTEN UIT HET MARKTAANBOD</i>	
Verse IJslandse langoustine - halve babykreeft - calamari - sauté di vongole - verse vis uit de dagvangst	

## VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€35
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977	
Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA'	€38
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€48
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zwarte truffel 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 truffel aan tafel

### BIJGERECHTEN & SIDES

SALADE VINAIGRETTE SALÉE	€9
GEMENGDE SALADE	€9
WARME SEIZOENSGROENTJES	€10
PASTA AGLIO, OLIO È PEPERONCINO (BIJGERECHTJE VOOR 1 À 2 PERSONEN)	€11
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (BIJGERECHTJE VOOR 1 À 2 PERSONEN)	€24

## Voor De Kinderen 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		€28
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
PANNA COTTA "FIOR DI LATTE" Wilde perzik – biscuit van olijfolie en pijnboompit – klaverzuring	€13
SORBETTO AI LIMONI DI AMALFI Huisgedraaide sorbet van citroenen uit Amalfi - jus van verveine	€13
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren	€18
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso	€10
IRISH COFFEE	€12