



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO

_HOSPITALITY

_ILSE

_ALESSIO

_FAUSTO

_KATRIEN

_KRIS

_JOHNNY

_LUNA

_BAR

_TATIANA

_KELLY

_ALESSANDRO

_BEHIND THE SCENES

_RABIA

_SARITA

_OTGO

_LA MAMMA

_BRIGITTA

Want to join our beautiful team?

jobs@la-fontanella-hasselt.be

Degustatiemenu **SMAKEN UIT EUROPA**

We serveren het degustatiemenu enkel 's avonds 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 degustatiemenu. Er kunnen binnen het degustatiemenu geen wijzigingen aangebracht worden.

3-GANGEN DEGUSTATIEMENU €63 P.P.

4-GANGEN DEGUSTATIEMENU €95 P.P.

OPGELET: HET 4-GANGEN MENU WORDT ENKEL GESERVEERD VANAF 19U00

VOORGERECHTEN

RISOTTO AI PORCINI

Coppa – jus van parmezaan – eekhoortjesbrood – gebrande tijm

OF

GEBRANDE MAKREEL

Ajo blanco – amandel – koolrabi – brioche

OF

TARBOT "VERJUS" SUPPLEMENT €20

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

TUSSENGERECHT

KORT GEBAKKEN LANGOUSTINE

Jonge wortel – jus van bouillabaisse – gekonfijte citroen – courgette – rouille

HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE KOOLVIS MET NOORDZEEKRAB

Paksoi – spinazie – pommes fondant – zeekraal – bouillon van Bonito

OF

PRESA IBERICO

Bloemkool – Parijse champignon – cannelloni met guanciale – rapensteel – zwarte truffel

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 'A LA MINUTE'

Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus

OF

PANNA COTTA "FIOR DI LATTE"

Wilde perzik – biscuit van olijfolie en pijnboompit – klaverzuring

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

RISOTTO AI PORCINI Coppa – jus van parmezaan – eekhoortjesbrood – gebrande tijm	€29
GEBRANDE MAKREEL Ajo blanco – amandel – koolrabi – brioche	€29
KORT GEBAKKEN LANGOUSTINE Jonge wortel – jus van bouillabaisse – gekonfijte citroen – courgette – rouille	€33
TARBOT “VERJUS” Royal Belgium caviar (10 gr) – handgepelde grijze garnalen – bieslook – knolselder	€49
CARABINEROS “A LA PLANCHA” +/- 125GR <i>EXCLUSIEVE RODE REUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT</i> Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	PRIJS PER STUK €29

KLASSIEKERS

CREUSE OESTERS Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen	3ST €18	6ST €28
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen	1ST €15	2ST €26
SIGNATUURGERECHT NOORDZEEKRAB & BELGISCHE KAVIAAR Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 gr Royal Belgium caviar		€59
BORDJE ANCHOAS DEL CANTABRICO ‘ORO’ Gebakken brioche - olijfolie		€29
CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		€32

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zwarte truffel aan tafel	VG €28	HG €36
PAPPARDELLE PORCINI E MANGALICA Eekhoortjesbrood - Mangalica ham - parmigiano reggiano 36 mesi	€28	€32
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga	€22	€29
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salmetto picante – olijf – jonge basilicum	€16	€22

Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

SUGGESTIES

GEGRILDE KOOLVIS MET NOORDZEEKRAB Paksoi – spinazie – pomme fondant – zeekraal – bouillon van Bonito	€38
NOORDZEETONG Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes	€45
PRESA IBERICO Bloemkool – Parijse champignon – cannelloni met gucanciale – wapensteel – zwarte truffel	€38
WAGYU A5 PICANHA Gegrilde slahart – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno	€59

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 Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista	€34
CARABINEROS "A LA PLANCHA" +/- 125GR <i>EXCLUSIEVE RODE REUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT</i> Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	PRIJS PER STUK - MINIMUM 2 STUKS €29
PESCE MISTO DEL PESTACTORE <i>LUXE WARMЕ VISSCHOTEL MET VERSCHILLENDE VIS - & SCHAALDIERSOORTEN UIT HET MARKTAANBOD</i> Verse IJslandse langoustine - halve babykreeft - calamari - sauté di vongole - verse vis uit de dagvangst	PRIJS PER PERSOON - MINIMUM 2 PERSONEN €69

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977	€35
SCALOPPINA DELLA CASA Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977 Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	€32
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA' Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	€38
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO' Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zwarte truffel aan tafel	€48
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASÉ' In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	€45
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA' Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook	€45
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA' Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	€45
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO' Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse truffel aan tafel	€59

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		€13