



**LA FONTANELLA**

— RISTORANTE EST. 1977 —

## LUNCHMENU

22 NOVEMBER TOT EN MET 3 DECEMBER

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 €39,90 P.P. (VOORGERECHT – HOOFDGERECHT)

3-GANGEN LUNCHMENU €48,90 P.P. (VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – NAGERECHT)

### VOORGERECHTEN

#### GEROOKTE SCHOTSE ZALM

Zure room – crème van groene kruiden – Cevenne ui

OF

#### BIGOLI CACIO E PEPE CON LARDO

Pecorino Romano – zwarte peper – Lardo di Colonnata

### HOOFDGERECHTEN

#### TONGSCHAR

Prei – akkerzwam – zeekraal – ratte aardappel – dille olie

OF

#### FILET VAN HERT

Pastinaak – witloof – jonge kool – aardappelmousseline – bospaddenstoel – jus van Vinsanto

### NAGERECHTEN

#### PASSIEVRUCHT

Witte chocolade – karamel – vanillebiscuit

OF

#### TIRAMISU AAN TAFEL BEREID

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN **SUPPLEMENT €10**  
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

KORT GEBAKKEN LANGOUSTINE				€35
Jonge wortel – jus van bouillabaisse – gekonfijte citroen – courgette – rouille				
CARABINEROS "A LA PLANCHA" +/- 125GR			PRIJS PER STUK	€29
Exclusieve rode reuzegarnaal die op kleine schaal gevangen wordt Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum				
VOORGERECHT UIT HET LUNCHMENU				€29

### 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				€35
Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel				

### PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

		VG		HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V)		€29		€38
Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zwarte truffel aan tafel				
BIGOLI CACIO E PEPE CON LARDO		€22		€29
Pecorino Romano – zwarte peper – Lardo di Colonnata				
LINGUINE ALL'ASTICE		€35		€42
1/2 kreeft (+/- 200gr) – knoflook – sausje van kerstomaatjes – verse kruiden				
LINGUINE ALL'ASTICE				€59
Ganse kreeft (+/- 500gr) – knoflook – sausje van kerstomaatjes – verse kruiden				
PENNE PUGLIESE		€18		€24
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum				

# Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

## SUGGESTIES

NOORDZEETONG	€45
Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes	
WAGYU A5 PICHANHA	€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	€34	
Verse pijlintvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista		
CARABINEROS "A LA PLANCHA" +/- 125GR	PRIJS PER STUK - MINIMUM 2 STUKS	€29
Exclusieve rode reuzegarnaal die op kleine schaal gevangen wordt		
Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum		
PESCE MISTO DEL PESCATORE	PRIJS PER PERSOON - MINIMUM 2 PERSONEN	€69
Luxe warme visschotel met verschillende vis - & schaaldiersoorten uit het marktaanbod		
Verse langoustine - halve kreeft - calamari - Zeeuwe mosselen- 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'	€39
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€52
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse wintertruffel aan tafel	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSÉ'	€46
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA'	€46
Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'	€46
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 wintertruffel 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)	€12
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (BIJGERECHTJE VOOR 1 À 2 PERSONEN)	€28

## Voor De Kinderen KLEINE GERECHTJES VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Peterselie – citroen	1ST	€12
CALAMARI FRITI Verse tartaarsaus – citroen		€16
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		€29
PASTA AL POMODORO Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd		€13

## Nagerechten

TIRAMISU AAN TAFEL BEREID	€15
DAME BLANCHE A LA MINUTE Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus	€15
PASSIEVRUCHT Witte chocolade – karamel – vanillebiscuit	€13
HUISGEDRAAIDE SINAASAPPELSORBET Kaneel - jus van verveine	€13
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren	€18
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso	€11
IRISH COFFEE	€13
ESPRESSO MARTINI	€14