



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

_KAMIN

_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 €65 P.P.

4-GANGEN DEGUSTATIEMENU €98 P.P.

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

VOORGERECHTEN

GELAKT BUIKSPEK 'CINTA SENESE'

Bloemkool – bosui – cashew – pickles

OF

COQUILLE UIT DIEPPE

Rauw gemarineerd – butternut – pompoenpit – vanille – jus beurre noisette

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

KABELJAUWHAASJE

Zeeuwse mossel – raapsteel – aardpeer – bottarga – dashi beurre blanc

OF

FILET VAN HERT

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

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 'A LA MINUTE'

Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus

OF

PASSIEVRUCHT

Witte chocolade – karamel – vanillebiscuit

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

GELAKT BUIKSPEK 'CINTA SENESE' Bloemkool – bosui – cashew – pickles	€29
GEMARINEERDE COQUILLE Butternut – pompoenpit – vanille – jus beurre noisette	€29
KORT GEBAKKEN LANGOUSTINE Jonge wortel – jus van bouillabaisse – gekonfijte citroen – courgette – rouille	€35
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		€35

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

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

Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

SUGGESTIES

KABELJAUWHAASJE Zeeuwse mossel – raapsteel – aardpeer – bottarga – dashi beurre blanc	€39
NOORDZEETONG Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes	€45
FILET VAN HERT Pastinaak – witloof – jonge kool – aardappelmousseline – bospaddenstoel – jus van Vinsanto	€42
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 PESCATORE <i>LUXE WARMЕ VISSCHOTEL MET VERSCHILLENDE VIS - & SCHAALDIERSOORTEN UIT HET MARKTAANBOD</i> Verse langoustine - halve kreeft - calamari - Zeeuwe mosselen- 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	€39
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO' Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse wintertruffel aan tafel	€52
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASÉ' In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	€46
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA' Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook	€46
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA' Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	€46
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO' Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse wintertruffel 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)	€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		€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		€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		€12
IRISH COFFEE		€15