



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

LUNCHMENU

17 JANUARI TOT EN MET 28 JANUARI

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 €49,90 P.P. (VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – NAGERECHT)

VOORGERECHTEN

HAMASHI

Rode biet – mierikswortel – radijs – ceviche

OF

SCHORSENEER

Guanciale – wintertruffel – knolselder – hazelnoot

HOOFDGERECHTEN

ROODBAARS

Pompoenrisotto – ‘nduja – pangrattato – raapsteel – mosseljus

OF

DUNNE LENDE “SIMMENTALER”

Spruit – spitskool – hoorn des overvloets – crème van aardappel – parmezaan

NAGERECHTEN

BROWNIE

Structuren van chocolade – appelsiensorbet – veenbes

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 lunchmenu of uw keuze te beperken tot maximum 4 verschillende à la carte gerechten per tafel. Vraag gerust naar onze allergenenlijst.

SUGGESTIES

VOORGERECHT UIT HET LUNCHMENU	€27
SIGNATUURGERECHT NOORDZEEKRAB & BELGISCHE KAVIAAR Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 gr Royal Belgium caviar	€59
VERSE LANGOUSTINES “A LA PLANCHA” Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	2ST €39

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
CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		€35
MANGALICA HAM – 24 MAANDEN GERIJPT Pergamena – basilicum-aioli		€32

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

	VG	HG
--	----	----

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zwarte truffel aan tafel	€30	€39
LINGUINE ALL’ASTICE 1/2 kreeft (+/- 200gr) – knoflook – sausje van kerstomaatjes – verse kruiden	€37	€42
LINGUINE ALL’ASTICE Ganse kreeft (+/- 500gr) – knoflook – sausje van kerstomaatjes – verse kruiden		€65
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salameetto picante – olijf – jonge basilicum	€18	€24

Hoofdgerechten TRADITIES & SUGGESTIES

SUGGESTIES

NOORDZEETONG €46
Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes

RUNDSSELECTIE DE LAET & VAN HAVER

ITALIAANSE RIBEYE “CARIMA UNIQUE MARMERING 10-12” +/- 350 GR. €59

DEZE ZEER BEPERKTE SELECTIE WORDT GEKENMERKT DOOR EEN RIJKE EN INTESNE SMAAK DANKZIJ DE STERKE VETDOORADERING.
GEGRILDE SLAHART – GEPOFTE ZADEN – CHIMICHURRI – PATATE AL FORNO

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 €35

Verse pijlintvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista

VERSE LANGOUSTINES “A LA PLANCHA” 3ST €59

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 €35

Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977

Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje

OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘POIVRE CONCASSÉ’ €47

In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper

OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘TAGLIATA’ €47

Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva

OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘TAGLIATA AL TARTUFO’ €60

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
BORDJE JAMÒN MANGALICA 24 MAANDEN 25 gram – pan de cristal		€19
CATCH OF THE DAY - KROKANT GEBAKKEN Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven		€22
KIDS FILET PUR (120GR) Natuurjus – seizoensgroentjes – garnituur naar keuze		€32
PASTA AL POMODORO Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd		€15

Nagerechten

DAME BLANCHE A LA MINUTE Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus	€15
TIRAMISU Aan tafel bereid	€15
BROWNIE Structuren van chocolade – appelsiensorbet – veenbes	€15
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	€13
IRISH COFFEE	€14