



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO

_HOSPITALITY

_ILSE

_ALESSIO

_FAUSTO

_KATRIEN

_KRIS

_MELANIE

_CARL

_JOHNNY

_LUNA

_BAR

_TATIANA

_KELLY

_ALESSANDRO

_BEHIND THE SCENES

_RABIA

_SARITA

_KAMIN

_MANJEET

_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 €95 P.P.

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

VOORGERECHTEN

GNOCCHETTI SARDI IN BRODO

Consommé van ossenstaart – jonge wortel – pane dei poveri

OF

GAMBERO ROSSO

Brioche – koolrabi – hazelnoot – zeekraal – groene kruidenboter

OF

TARBOT "VERJUS" SUPPLEMENT €20

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

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (v)

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

HOOFDGERECHTEN

TONGSCHAR

Jonge spinazie – akkerzwam – kappertjesboter – peterseliewortel – ratte aardappel

OF

KALFSENTRECÔTE

Knolselder – savooi – Cevenne ui – aardappelterrinen "Pommes Anna" - fine champagnesaus

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

BROWNIE

Structuren van chocolade – appelsiensorbet – veenbes

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

GAMBERO ROSSO	€35
Brioche – koolrabi – hazelnoot – zeekraal – groene kruidenboter	
SIGNATUURGERECHT NOORDZEEKRAB & BELGISCHE KAVIAAR	€59
Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 gr Royal Belgium caviar	
VERSE LANGOUSTINES “A LA PLANCHA”	2ST €39
Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	

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		
MANGALICA HAM – 24 MAANDEN GERIJPT	€32	
Pergamena – basilicum-aioli		
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)	€30	€39
Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zwarte truffel aan tafel		
LINGUINE ALL’ASTICE	€37	€42
1/2 kreeft (+/- 200gr) – knoflook – sausje van kerstomaatjes – verse kruiden		
LINGUINE ALL’ASTICE		€65
Ganse kreeft (+/- 500gr) – knoflook – sausje van kerstomaatjes – verse kruiden		
PENNE PUGLIESE	€18	€24
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum		

Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

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

NOORDZEETONG Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes	€46
KALFSENTRECÔTE. Knolselder – savooi – Cevenne ui – aardappelterrinen “Pommes Anna” - fine champagne	€35
WAGYU A5 PICANHA Gegrilde slahart – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno	€59

KLASSIEKERS

Onderstaande gerechten worden geserveerd met een garnituur naar keuze.
Keuze uit: tagliolini 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	€35
VERSE LANGOUSTINES “A LA PLANCHA” Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	3ST €59
PESCE MISTO DEL PESCATORE <i>LUXE WARMER 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 <i>KLASSIEK & TRADITIONEEL GERECHT SINDE 1977</i>	€35
SCALOPPINA DELLA CASA <i>KLASSIEK & TRADITIONEEL GERECHT SINDE 1977</i> Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	€35
OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘POIVRE CONCASÉ’ In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	€47
OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘TAGLIATA’ Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	€47
OSSENHAAS BLACK ANGUS ‘TAGLIATA AL TARTUFO’ Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse wintertruffel aan tafel	€60

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)	€30

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