



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

_BRENDA

_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

HAMACHI IN CEVICHE

Radijs – jonge maïs – koolrabi – bietjes

OF

GEDROOGDE PICANHA 'CARIMA RUND'

Brioche – compote van tomaat – Cevenne ui – mierikswortel – Fontinakaas

OF

EUROPESE KREEFT SUPPLEMENT €15

1/2 kreeft - yuzu beurre blanc – zilver ui – peterseliewortel – mosterdzaad

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (v)

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

HOOFDGERECHTEN

GEKONFIJT SKREIHAASJE

Noordzee schelpen – jonge prei – zeekraal – geplette aardappel – bouillabaisse

OF

LOMO IBERICO

Cavolo nero – zwarte look – jonge wortel – pomme fondant – macadamia noot

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

MANGO

Witte chocolade – citrus – amandel – meringue

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN SUPPLEMENT €10

Rozijnenbrood & garnituren

Voorgerechten **OM MEE TE STARTEN**

SUGGESTIES

HAMACHI IN CEVICHE Radijs – jonge maïs – koolrabi – bietjes	€35
SIGNATUURGERECHT NOORDZEEKRAB & BELGISCHE KAVIAAR Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 gr Royal Belgium caviar	€65
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
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Pan de cristal – basilicum-aioli		€32
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

	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 – salametto picante – olijf – jonge basilicum	€18	€24

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.

Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

SUGGESTIES

NOORDZEETONG	€46
Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes	
GEKONFIJT SKREIHAASJE	€42
Noordzee schelpen – jonge prei – zeekraal – geplette aardappel – bouillabaisse	
RUNDSSELECTIE DE LAET & VAN HAVER	
ITALIAANSE RIBEYE “CARIMA UNIQUE” MARMERING 10-12	+/- 350 GR. €59
<i>Deze zeer beperkte selectie wordt gekenmerkt door een rijke en intense smaak dankzij de sterke vetdooradering.</i>	
Gegrilde slahart – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno	

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	€35
Verse pijlinktvis 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
<i>LUXE WARMЕ VISSCHOTEL MET VERSCHILLENDE VIS - & SCHAALDIERSOORTEN UIT HET MARKTAANBOD</i>	
Verse langoustine - halve kreeft - calamari - Noordzee schelpen - verse vis uit de dagvangst	

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€35
<i>KLASSIEK & TRADITIONEEL GERECHT SINDS 1977</i>	
SCALOPPINA DELLA CASA	€35
<i>KLASSIEK & TRADITIONEEL GERECHT SINDS 1977</i>	
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)	€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
MANGO Witte chocolade – citrus – amandel – meringue		€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