



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

LUNCHMENU

14 MAART TOT EN MET 1 APRIL

WE SERVEREN HET LUNCHMENU ENKEL VOOR HET VOLTALLIGE GEZELSCHAP 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

GELAKT BUIKSPEK "IBERICO"

Risotto – fontinakaas – pijpboompit

OF

GRIJZE NOORDZEE GARNAAL

Knolselder – tomatenvinaigrette – bonenkruid

HOOFDGERECHTEN

CORVINAFILET "LABEL ROUGE"

Zwarte olijf – groene asperge – venkel – geplette ratte aardappel

OF

ZWARTPOOTKIP

Bianchetto truffel – Parijse champignons – Fine champagne – crème van aardappel

NAGERECHTEN

MANGO

Witte chocolade – citrus – amandel – meringue

OF

TIRAMISU AAN TAFEL BEREID

OF

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

Rozijnenbrood & garnituren

Voorgerechten OM MEE TE STARTEN

SUGGESTIES

| | |
|--|---------|
| VOORGERECHT UIT HET LUNCHMENU | €27 |
| 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 |
| CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW MET VERSE BIANCHETTO TRUFFEL Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – verse Bianchetto aan tafel | | €35 |
| JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Pan de cristal – basilicum-aioli | | €32 |

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

| | | |
|---|--------|--------|
| TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCHETTO (V) Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse Bianchetto truffel aan tafel | VG €30 | HG €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 LUNCHMENU 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 | |
| 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: 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 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 |
| 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 |
| <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 Bianchetto truffel 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 |
| 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 |