



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO

_HOSPITALITY

_ILSE

_ALESSIO

_FAUSTO

_KATRIEN

_KRIS

_MELANIE

_JOHNNY

_LAURA

_BAR

_ALBI

_KELLY

_ALESSANDRO

_TATIANA

_BEHIND THE SCENES

_RABIA

_KAMIN

_MANJEET

_LA MAMMA

_BRIGITTA

Want to join our beautiful team?

jobs@la-fontanella-hasselt.be

Degustatiemenu

DINSDAG 12 SEPTEMBER T.E.M ZATERDAG 30 SEPTEMBER

We serveren het degustatiemenu enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel.
Om onze service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u vanaf zes personen te kiezen voor het menu.
Er kunnen binnen het menu geen wijzigingen aangebracht worden.

Lunch (12u00 - 13u30)

Enkel Hoofdgerecht	€34
Voorgerecht - Hoofdgerecht	€42
Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€52

Diner (17u30 - 21u00)

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€59
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht	€79*
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€89*

*Deze formules worden enkel geserveerd vanaf 19U00

VOORGERECHTEN

TARTAAR VAN TOMAAT

Stracciatella – Lardo di Colonnata – vinaigrette van tomaat – pan de cristal – basilicum

OF

ZEEBARBEEL

Gerookte artisjok – olijf – 'nduja – mosseljus

OF

HALVE BRETOENSE KREEFT Supplement €15

Kreeftenbéarnaise – brioche – jonge spinazie – venkel

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO ESTIVO

Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse truffel aan tafel

HOOFDGERECHTEN

CORVINA 'LABEL ROUGE'

Girolles – handgepelde garnaal – mousseline 'vin jaune' – geplette aardappel

OF

SECRETO IBERICO

Aubergine – groene asperges – raapsteel – pijnboompit – gekonfijte aardappel

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

ANANAS

Yuzu – witte chocolade – amandel – chili – kardemom

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Supplement €10

Rozijnenbrood & garnituren uren

VOORGERECHTEN

PUUR, HET PRODUCT OP ZICH

CREUSE OESTERS Gillardeau nr.4 geserveerd op ijs – citroen	3 ST	€18	6 ST	€28
ANCHOAS DEL CANTABRICO Brioche – hoeveboter			5 ST	€32
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Pan de cristal – basilicum-aioli			50 GR.	€32
ROYAL BELGIUM CAVIAR “PLATINUM” Brioche – zure room			30 GR.	€69

KLASSIEK, RESPECT VOOR TRADITIE

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen	1 ST	€17	2 ST	€26
VERSE LANGOUSTINES A LA PLANCHA Brioche toast – compote van tomaat – jonge basilicum – gekonfijte citroen		PRIJS PER STUK - MINIMUM 2 STUKS		€20
CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW MET VERSE SEIZOENSTRUFFEL Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – verse seizoenstruffel aan tafel				€35
HALVE BRETOENSE KREEFT Kreeften béarnaise – brioche – jonge spinazie – venkel				€45

PASTA, AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

TAGLIOLINI AL TARTUFO ESTIVO (V) Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse truffel aan tafel	VG	€29	HG	€34
LINGUINE CON STRACCIATELLA DI BURRATA (V) Stracciatella di Burrata – sausje van kerstomaatjes – jonge basilicum		€22		€28
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – witte wijn – knoflook – peterselie – chili – bottarga		€26		€32
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

VIS

CALAMARI GRIGLIATI	€35
Verse pijlintvis van de grill – chili – knoflookmarinade – gemengde salade Garnituur naar keuze*	
PESCE MISTO DEL PESCATORE	PRIJS PER PERSOON - MINIMUM 2 PERSONEN €75
LUXE WARME VISSHOTEL MET VERSCHILLENDE VIS - & SCHAALDIERSOORTEN UIT HET MARKTAANBOD Verse langoustine – halve Bretoense kreeft – calamari – Noordzeeschelpen – verse vis uit de dagvangst Garnituur naar keuze*	

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€35
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i> Garnituur naar keuze*	
SCALOPPINA DELLA CASA	€35
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i> Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje Garnituur naar keuze*	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSÉ'	€48
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper Garnituur naar keuze*	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'	€48
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva Garnituur naar keuze*	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO ESTIVO'	€60
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse seizoenstruffel aan tafel Garnituur naar keuze*	

**DEZE 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

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	€13
BORDJE JAMÒN IBERICO BELLOTA 25 gram – pan de cristal		€22
CATCH OF THE DAY - KROKANT GEBAKKEN Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven		€23
KIDS FILET PUR (120GR) Natuurjus – seizoensgroentjes – garnituur naar keuze		€32
PASTA AL POMODORO Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd		€17

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE "A LA MINUTE" Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus		€15
TIRAMISU Aan tafel bereid		€15
ANANAS Yuzu – witte chocolade – amandel – chili – kardemom		€15
HUISGEDRAAIDE CITROENSORBET Citroen uit Amalfi - 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