



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO SALVATORE

_HOSPITALITY

_ILSE

_ALESSIO

_MÉLANIE

_KRIS

_JOHNNY

_FAUSTO

_MAYA

_LENNERT

_BAR

_ALBI

_ALESSANDRO

_TATIANA

_BEHIND THE SCENES

_RABIA

_KAMIN

_MANJEET

_IMRAN

_ALAM

_LA MAMMA

_BRIGITTA

Want to join our beautiful team?

jobs@la-fontanella-hasselt.be

Degustatiemenu

DINSDAG 13 FEBRUARI T.E.M ZATERDAG 2 MAART

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	€44
Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€54

Diner (17u30 - 21u00)

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€62
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht	€79*
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€89*

*Deze formules worden enkel geserveerd vanaf 19U00

VOORGERECHTEN

RUNDSTARTAAR "SIMMENTALER"

Foglie del cappero – brioche – groene kruidensalade – crème piment d'espelette

OF

RISOTTO ALLO SCOGLIO

'Nduja – vongole – pijlinktvis – jonge venkel

OF

POMMES MOSCOVITE **SUPPLEMENT €29**

Geplette aardappel – Osietra kaviaar – zure room – bieslook

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse zwarte wintertruffel aan tafel

HOOFDGERECHTEN

SKREIHAASJE

Brandade – mousseline – Parijse champignon – wilde spinazie – olie van schaaldieren

OF

GEGRILDE PLUMA IBERICO

Verse pickles – wortelcrème – bloemkool – krokante aardappel terrine – vleesjus

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

CRÈME BRÛLÉE IJS

Biscuit van kaneel – caramel – pecannoot – Bretoens zanddeeg

OF

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

Rozijnenbrood & garnituren

VOORGERECHTEN

PUUR, HET PRODUCT OP ZICH

CREUSE OESTERS Gillardeau nr.4 geserveerd op ijs – citroen	3 ST	€18	6 ST	€32
ANCHOAS DEL CANTABRICO Brioche – hoeveboter			5 ST	€32
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Pan de cristal – basilicum-aioli			50 GR.	€32
ROYAL BELGIUM CAVIAR "OSIETRA" Brioche – zure room			30 GR.	€79

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 OSSENHAAS <i>BELGISCH WIT-BLAUW</i> MET VERSE SEIZOENSTRUFFEL Parmigiano Reggiano 36 mesi – olio di oliva – verse seizoenstruffel aan tafel				€38

PASTA, AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse zwarte truffel aan tafel	€34	€38
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Pecorino Romano – guanciale di Norcia – eidooier	€28	€32
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – witte wijn – knoflook – peterselie – chili – bottarga	€28	€32
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum	€20	€25

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	€36
Verse pijlinktvis 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 – vongole veraci – verse vis uit de dagvangst Garnituur naar keuze*	

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€36
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i> Garnituur naar keuze*	
SCALOPPINA DELLA CASA	€36
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i> Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje Garnituur naar keuze*	
OSSENHAAS <i>BELGISCH WIT-BLAUW 'POIVRE CONCASSÉ'</i>	€49
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper Garnituur naar keuze*	
OSSENHAAS <i>BELGISCH WIT-BLAUW 'TAGLIATA'</i>	€49
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva Garnituur naar keuze*	
OSSENHAAS <i>BELGISCH WIT-BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO NERO'</i>	€65
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)	€35

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
CRÈME BRÛLÉE IJS Biscuit van kaneel – caramel – pecannoot – Bretoens zanddeeg		€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		€15