



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO SALVATORE

_HOSPITALITY

_ILSE

_ALESSIO

_MÉLANIE

_KRIS

_JOHNNY

_FAUSTO

_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 23 APRIL T.E.M ZATERDAG 18 MEI

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	€64
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht	€79*
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€89*

*Deze formules worden enkel geserveerd vanaf 19U00

VOORGERECHTEN

LIMBURGSE WITTE ASPERGES MET VERSE MORILLES

Krokante dooier – salsa verde – Vichysoisse

OF

KORT GEGRILDE YELLOWFIN TONIJN

Aubergine kaviaar – salade van rammenas – lente ui – sojavinaigrette – radijs – crème cru

OF

OPEN RAVIOLI MET LANGOUSTINE & WITTE ASPERGES **SUPPLEMENT €15**

Gebakken langoustines – witte Limburgse asperges – daslook – venkel – langoustine boter

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN ROGVLEUGEL

Foglie di cappero – tomatenconccassé – Lamsoor – groene asperges – crème van aardappel – vierge

OF

FILET PUR VAN KALF

Witte asperge – verse peulvruchten – dragonjus – terrine van aardappel

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

KOUDE SABAYON

Aardbei – semifreddo van savoirdi – amandel – panna cotta van witte chocolade

OF

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

Rozijnenbrood & garnituren

PUUR

HET PRODUCT OP ZICH

ROYAL BELGIUM CAVIAR "OSIETRA" Brioche – zure room			30 GR.	€79
ANCHOAS DEL CANTABRICO Brioche – hoeveboter			5 ST	€32
CREUSE OESTERS Gillardeau nr.4 geserveerd op ijs – citroen	3 ST	€18	6 ST	€36

CHARCUTERIE SELECTIE, GESERVEERD MET PAN CRISTAL EN BASILICUM AIOLI

IBERICO BELLOTA PATA NEGRA Salamanca - Spanje	30 GR.	€25	50 GR.	€39
FINOCCHIONA CINTA SENESE Toscana - Italia	30 GR.	€17	50 GR.	€25
GEDROOGDE ENTRECÔTE "DIERENDONCK" West- Vlaanderen - België	30 GR.	€19	50 GR.	€28

VOORGERECHTEN

KLASSIEK, RESPECT VOOR TRADITIE

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN	1 ST	€18	2 ST	€28
Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen				
VERSE LANGOUSTINES A LA PLANCHA		PRIJS PER STUK - MINIMUM 2 STUKS		€20
Brioche toast – compote van tomaat – jonge basilicum – gekonfijte citroen				
CARPACCIO VAN TOSCAANS RUND MET VERSE SEIZOENSTRUFFEL				€32
Parmigiano Reggiano 36 mesi – olio di oliva – verse seizoenstruffel aan tafel fel				

PASTA

TRAFILATA AL BRONZO

	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V)	€29	€34
Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel		
LINGUINE CON STRACCIATELLA DI BURRATA	€23	€28
Verse burrata DOP – sugo di datterini – jonge basilicum		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€28	€33
Venuschelpen – witte wijn – knoflook – peterselie – chili – bottarga		
PENNE PUGLIESE	€20	€25
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum		

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 pijlintkvis van de grill – chili – knoflookmarinade – gemengde salade Garnituur naar keuze*	
PESCE MISTO DEL PESCATORE	PRIJS PER PERSOON - MINIMUM 2 PERSONEN €75
LUXE WARME VISSCHOTEL 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'</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)	€11
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
JUNIOR FILET PUR 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
CHOCOLADEVARIËTEITEN Brownie van hazelnoot – mousse van Guanaja 70% – crèmeux van melkchocolade – chocolade ijs met zeezout		€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		€15