



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 11 JUNI T.E.M ZATERDAG 6 JULI

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

ZEEBARBEEL

Vongole – doperwt – piment d'Espelette – bouillabaisse

OF

HANDGESNEDEN TARTAAR VAN CARIMA RUND

Verse zomertruffel – korenaar – Barilotto – pijnboompit

OF

BRETOENSE BLAUWE KREEFT **SUPPLEMENT €18**

Vin Jaune – dragon – koolrabi – polderaardappel – crème van artisjok

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel

HOOFDGERECHTEN

SCHELVISHAASJE

Snijboon – wilde spinazie – brandade – tomaten beurre blanc

OF

LOMO IBERICO

Gegrilde groene asperge – broccolini – lente ui – gekonfijte aardappel

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

KOUDE SABAYON

Aardbei – semifreddo van savoïardi – 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

VOORGERECHTEN

KLASSIEK, RESPECT VOOR TRADITIE

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen	1 ST	€18	2 ST	€28
VERSE LANGOUSTINES A LA PLANCHA Brioche toast – compote van tomaat – jonge basilicum – gekonfijte citroen			2 ST	€42
CARPACCIO VAN TOSCAANS RUND MET VERSE SEIZOENSTRUFFEL Parmigiano Reggiano 36 mesi – olio di oliva – verse seizoenstruffel aan tafel fel				€32

PASTA

TRAFILATA AL BRONZO

	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel	€29	€34
LINGUINE CON STRACCIATELLA DI BURRATA Verse burrata DOP – sugo di datterini – jonge basilicum	€23	€28
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – witte wijn – knoflook – peterselie – chili – bottarga	€28	€33
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 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>	€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)	€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
KOUDE SABAYON Aardbei – semifreddo van savoiardi – amandel – panna cotta van witte chocolade		€15
HUISGEDRAAIDE SORBET VAN FRAMBOOS & LIMONI DI AMALFI Jus van verveine		€14
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren		€20
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso		€13