



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO SALVATORE

_MATTEUS

_HOSPITALITY

_ILSE

_ALESSIO

_VICTOR

_MÉLANIE

_KRIS

_JOHNNY

_FAUSTO

_LENNERT

_BRENDAN

_BAR

_ALBI

_WILLEM

_BEHIND THE SCENES

_RABIA

_KAMIN

_MANJEET

_IMRAN

_ALAM

_LA MAMMA

_BRIGITTA

Want to join our beautiful team?

jobs@la-fontanella-hasselt.be

Degustatiemenu

DINSDAG 22 OKTOBER T.E.M ZATERDAG 16 NOVEMBER

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

€65

Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht

€79*

Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht

€89*

***Deze 2 formules worden enkel geserveerd vanaf 19U00**

VOORGERECHTEN

GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING

Paling beurre blanc – gegrilde prei – knolselder – kervel

OF

GELAKT BUIKSPEK

Bloemkool – girolles – Pecorino – walnoot

OF

POMME MOSCOVITE "KLASSIEK" SUPPLEMENT €18

15 gram Belgische Osietra kaviaar – geplette Ratte aardappel – zure room – bieslook

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

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

OF

TAGLIOLINI AL TARTUFO "BIANCO DI ALBA"

Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse witte truffel uit Alba aan tafel SUPPLEMENT €18

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUWHAASJE "DIJONAISE"

Handgepelde Grijs garnaal – aardappel crème – mosterdzaad – pastinaak – Dijonaisesaus

OF

KALFSFILET

Jonge koolsoorten – kalfszwezerik – pommes dauphines – wortelvariëteiten – gepofte granen

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

PANNACOTTA VAN TONKABOON

Verse braambes – bouillon van bosvruchten – gekarameliseerde noten

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
SECRETO 07 De Laet & Van Haver – België	30 GR.	€23	50 GR.	€35

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	€45
CARPACCIO VAN TOSCAANS RUND MET VERSE SEIZOENSTRUFFEL Parmigiano Reggiano 36 mesi – olio di oliva – verse seizoenstruffel aan tafel				€36

PASTA

TRAFILATA AL BRONZO

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V)		€34	VG	HG	€39
Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel					
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI		€28			€33
Venuschelpen – witte wijn – knoflook – peterselie – chili – bottarga					
PENNE PUGLIESE		€20			€25
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum - chili					

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)	€39

VOOR DE KINDEREN

KLEINE GERECHTJES VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Peterselie – citroen	1ST	€15
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	€16
TIRAMISU Aan tafel bereid	€15
PANNACOTTA VAN TONKABOON Verse braambes – bouillon van bosvruchten – gekarameliseerde noten	€16
HUISGEDRAAIDE SORBET VAN GEKARAMELISEERDE BOSKOOP APPEL Jus van rosato delle conchiglie & steranijs – <i>vanillecrumble</i>	€14
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren	€20
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso	€13