



# LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

\_KITCHEN

\_MARINKO

\_MAIKEL

\_MICHIEL

\_DAVIDE ANGELO SALVATORE

\_MATTEUS

\_HOSPITALITY

\_ILSE

\_ALESSIO

\_VICTOR

\_MÉLANIE

\_KRIS

\_JOHNNY

\_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](mailto:jobs@la-fontanella-hasselt.be)

# Degustatiemenu

DINSDAG 19 NOVEMBER T.E.M ZATERDAG 7 DECEMBER

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

Voorgerecht - Hoofdgerecht

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht

€34

€45

€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

### RAUW GEMARINEERDE ZALM "LABEL ROUGE"

Ratte aardappel – jonge kooltjes – mousseline saus

OF

### MEDITERRAANSE BOUILLABASSE

Gambero rosso di Mazarra – Bouchot mossel – vongole – calamari  
Brioche – klassieke rouille

OF

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE CON TARTUFO BIANCO D'ALBA **SUPPLEMENT €18**  
Handgesneden rundertartaar – gepocheerde eidooier – verse witte truffel aan tafel – crème cru

## TUSSENGERECHT

### TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

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

## HOOFDGERECHTEN

### WILDE ROODBAARS UIT DE OVEN

Peterseliewortel – knolselder – wilde broccolini – geplette aardappel

OF

### ROODPOOT PATRIJS "OP KARKAS GEGAARD"

Grand veneursaus – witloof – schorseneer – krokante gnocchi

## 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

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Extremadura – 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) Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel		€35	VG	HG	€39
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – witte wijn – knoflook – peterselie – chili – bottarga		€28			€34
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum - chili		€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	€33
Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – gemengde salade Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
PESCE MISTO DEL PESCATORE	PRIJS PER PERSOON - MINIMUM 2 PERSONEN €75
<b>LUXE WARME VISSHOTEL MET VERSCHILLENDE VIS - &amp; SCHAALDIERSOORTEN UIT HET MARKTAANBOD</b>	
Verse langoustine – halve Bretoense kreeft – calamari – vongole veraci – verse vis uit de dagvangst Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	

### VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€32
<i>Klassiek &amp; traditioneel gerecht sinds 1977</i> Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
<i>Klassiek &amp; traditioneel gerecht sinds 1977</i> Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
OSSENHAAS BELGISCH WIT-BLAUW 'POIVRE CONCASSÉ'	€46
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
OSSENHAAS BELGISCH WIT-BLAUW 'TAGLIATA'	€46
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
OSSENHAAS BELGISCH WIT-BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€65
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse seizoenstruffel aan tafel Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	

### BIJGERECHTEN & SIDES

VERSE FRIETEN GEBAKKEN IN OSSENWIT	€4
TAGLIOLINI MET PARMEZAAN & OLIJFOLIE	€4
AARDAPPELEN UIT DE OVEN	€4
GEMENGDE SALADE	€4
WARME SEIZOENSGROENTJES	€7
PASTA AGLIO, OLIO È PEPERONCINO	(bijgerechtje voor 1 à 2 personen) €11
PASTA AL POMODORO & BASILICO	(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