



LA FONTANELLA
— RISTORANTE EST. 1977 —

Lunch

Verfijnde middagpauze



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

LUNCHMENU

VAN DINSDAG 4 FEBRUARI TOT EN MET ZATERDAG 1 MAART

We serveren het menu 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)

Voorgerecht - Hoofdgerecht	€45
Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€55
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht	€70
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€80

VOORGERECHTEN

ZALM LABEL ROUGE "GRAVED LAX"

Brioche – zure room – citrus – opgelegde bietjes – bieslook vinaigrette

OF

RISOTTO VERDE

Cime di rapa – 'Nduja – gerookte aubergine

OF

GEBAKKEN LANGOUSTINES

Koolrabi – venkel – wilde spinazie – gepofte zaden – jus langoustine & citroen **SUPPLEMENT €18**

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

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

HOOFDGERECHTEN

SKREIHAASJE "MEUNIÈRE"

Aardpeer – hazelnoot – knolselder – cavolo Nero – pomme fondant

OF

PRESA IBERICO

Wortelvariëteiten – trompet de la mort – duxelle – aardappelmousseline – jus natuur

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

SINAASAPPEL

Muscovado suiker – crème brûlée – speculaas

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
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Extremadura – Spanje Geserveerd met pan Cristal en basilicum aioli	30 GR.	€25	50 GR.	€39

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

	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel	€35	€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 LUNCHMENU 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 pijlintvis van de grill – chili – knoflookmarinade – gemengde salade
Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides

PESCE MISTO DEL PESCATORE PRIJS PER PERSOON - MINIMUM 2 PERSONEN €73

LUXE WARME VISSCHOTEL MET VERSCHILLENDE VIS - & SCHAALDIERSOORTEN UIT HET MARKTAANBOD

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

Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977
Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides

SCALOPPINA DELLA CASA €32

Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977
Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje
Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides

OSSENHAAS *BELGISCH WIT-BLAUW* 'POIVRE CONCASSE' €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

SLAATJE VINAIGRETTE SALÉE €5

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
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		€16
TIRAMISU Aan tafel bereid		€15
SINAASAPPEL Muscovado suiker – crème brûlée – speculaas		€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



La Fontanella
011/22.82.55
www.la-fontanella-hasselt.be
Maastrichterstraat 60, 3500 Hasselt
Gesloten: Zondag & Maandag

