



LA FONTANELLA
— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO SALVATORE

_HOSPITALITY

_ILSE

_ALESSIO

_VICTOR

_KRIS

_JOHNNY

_BRENDAN

_BAR

_ALBI

_KELLY

_SANDRO

_WILLEM

_BEHIND THE SCENES

_TUPI

_KAMIN

_MANJEET

_IMRAN

_ALAM

_LA MAMMA

_BRIGITTA

Want to join our beautiful team?

jobs@la-fontanella-hasselt.be

Degustatiemenu

VAN DINSDAG 1 APRIL TOT EN MET ZATERDAG 3 MEI

WE SERVEREN HET MENU VOOR HET VOLTALLIGE GEZELSCHAP AAN TAFEL.
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

Dinner (17u00 - 21u00)

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€66
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht	€79*
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€89*

* DEZE 2 FORMULES WORDEN ENKEL GESERVEERD VANAF 19U00

VOORGERECHTEN

GEROOKTE PALING

Groene asperge – lamsoor – korenaar – brioche

OF

TRAAG GEGAARD GRAANKALF

Gegrilde verse artisjok – dragon – amandel – Scamorza

OF

GAMBERO ROSSO DI MAZARA **SUPPLEMENT €18**

Limburgse witte asperges – morilles – daslook

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel

HOOFDGERECHTEN

ROGGEVLEUGEL

Beurre noisette – kappertjesblad – Pommes Anna
Salade van romanesco, sucrine, veldsla en mosterdzaad

OF

LAMSFILET UIT DE PYRENEEËN

Gegrilde witte asperge – cannelloni gevuld met lamsbout – jonge spinazie – saliejus

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

AARDBEI UIT HOOGSTRATEN

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

VOORGERECHTEN

KLASSIEK, RESPECTVOOR 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 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 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 VISSHOTEL 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
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i> Garnituur te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
<i>Klassiek & 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
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
JUNIOR FILET PUR Natuurjus – seizoensgroentjes		€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		€17
TIRAMISU Aan tafel bereid		€15
AARDBEI UIT HOOGSTRATEN Rabarber – amandel – witte chocolade		€15
HUISGEDRAAIDE CITROENSORBET "LIMONI DI AMALFI" Jus van verveine		€15
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren		€18
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso		€13