



LA FONTANELLA

— RISTORANTE EST. 1977 —

EVI & NICOLA

_KITCHEN

_MARINKO

_MAIKEL

_MICHIEL

_DAVIDE ANGELO SALVATORE

_RÜVEYDA

_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 6 MEI TOT EN MET ZATERDAG 31 MEI

WE SERVEREN HET MENU VOOR HET VOLTALLIGE GEZELSCAP 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	€68
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht	€79*
Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht	€89*

* DEZE 2 FORMULES WORDEN ENKEL GESERVEERD VANAF 19U00

VOORGERECHTEN

HAMACHI IN CEVICHE

Tomaat – radijs – pinda – wilde zee kraal – chili

OF

MANGALICA HAM

Limburgse witte asperges – verse zomertruffel – eidooier

OF

SIGNATUURGERECHT

GEBAKKEN LANGOUSTINE

Osietra kaviaar – Limburgse witte asperges – lamsoor – Vichysoisse

Supplement €25

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Truffelboter – Parmigiano Reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel

HOOFDGERECHTEN

SCHELVISHAASJE

Handgepelde Noordzee garnaal – crème van aardappel – jonge spinazie – groene asperge – verjus

OF

KALFSENTRECÔTE

Limburgse witte asperges – verse peulvruchten – pomme fondant – dragonjus

NAGERECHTEN

TIRAMISU

Aan tafel bereid

OF

AARDBEI UIT HOOGSTRATEN

Rabarber – amandel – witte chocolade

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN

Rozijnenbrood & garnituren

Supplement €10

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 GRIJZE NOORDZEE GARNALEN Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen	1 ST	€19	2 ST €29
VERSE LANGOUSTINES A LA PLANCHA Brioche toast – compote van tomaat – jonge basilicum – gekonfijte citroen			2 ST €46
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	VG	€32	HG €37
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – witte wijn – knoflook – peterselie – chili – bottarga		€29	€34
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum - chili		€22	€27

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
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	€33
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i> Garnituur naar wens 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 naar wens te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
OSSENHAAS BELGISCH WIT-BLAUW 'POIVRE CONCASSÉ'	€47
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper Garnituur naar wens te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
OSSENHAAS BELGISCH WIT-BLAUW 'TAGLIATA'	€47
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva Garnituur naar wens te kiezen uit onze bijgerechten & sides	
OSSENHAAS BELGISCH WIT-BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€62
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse seizoenstruffel aan tafel Garnituur naar wens te kiezen uit onze bijgerechten & sides	

BIJGERECHTEN & SIDES

VERSE FRIETEN GEBAKKEN IN OSSENWIT	€4,5
TAGLIOLINI MET PARMEZAAN & OLIJFOLIE	€4,5
AARDAPPELEN UIT DE OVEN	€4,5
GEMENGDE SALADE	€4,5
SLAATJE VINAIGRETTE SALÉE	€5,5
WARME SEIZOENSGROENTJES	€8,5
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) €32

VOOR DE KINDEREN

KLEINE GERECHTJES VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Peterselie – citroen	1ST	€18
BORDJE JAMÒN IBERICO BELLOTA 25 gram – pan de cristal		€25
CATCH OF THE DAY - KROKANT GEBAKKEN Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven		€25
JUNIOR FILET PUR Natuurjus – seizoensgroentjes		€35
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