

Menu de « La Fontanell' »

Antipasti

Jambon de Parme au Melon (en saison) ou crudités ou poire	16.00
Antipasti Royal Terre et Mer (min. 2cvts)	16.00/cvt
Carpaccio di Bue alla Piemontese	15.00
Trio di Carpaccio di Pesce (Thon, Saumon, Espadon)	16.00
Vitello Tonnato	14.00
Insalata di Frutti di Mare	15.00
Melon au Porto (en saison)	11.50
Insalata Caprese	13.00
Fondute ai Formaggi	13.00
Scampi « Maison » ou à l'aïl	16.00
Duo de Scampi et Calamari Fritti, Sauce Tartare	15.00
Cassiolette de Vongole	19.00
Aubergine alla Parmigiana	14.00
Cassiolette de Champignons alla Siciliana	12.00
Minestrone de Légumes Frais	9.00
Toutes nos entrées peuvent être servies avec un accompagnement moyennant un supplément:	3.50

Nos « Burrata »

(Entrée) Portion individuelle	15€
(Entrée) Portion à partager servie avec ses « crostini »	21€
<i>A votre façon :</i>	
Alla Caprese (Tomates, Basilic et Huile citronnée)	
Genovese (Pesto de Basilic maison et Amandes)	
Parma (Parme, Tomate, Roquette, crème Balsamique)	+3€
Alla Tartufata (Tapenade à la Truffe)	
Pizza Burrata (bianca, Tomates Cerises, Roquette et Burrata)	17€
Pizza Golosa (Pizza « Burrata » et San Daniele)	19€
Penne Primavera (Tomate, Courgette et Burrata crue)	17€

Per I Bambini Jusqu'à 12 ans

Escalope de veau alla Milanese frites	13.00
Filet de poisson frais pané frites	10.00
Pizza Margherita junior	10.00
Spaghetti Bolognese ou Jambon-Crème	9.00

Pasta

Spaghetti alla Bolognese ou alla Carbonara	14.00
Spaghetti alla Carbonara	15.00
Spaghetti aux Vongoles	23.00
Ravioli de pâtes fraîches, à la Viande, Sauce Tomate	16.00
Penne ai quattro Formaggi	15.00
Lasagne al Forno	15.00
Penne alla Matriciana	15.00
Linguine al Pesto	14.50
Risotto agli Scampi (Scampi et Courgettes)	19.00
Cannelloni Ricotta & Spinaci	16.00
Linguine au Jambon de Parme et Roquette	19.00
Papardelle alla Tartufata	19.00

Burgers servis avec leurs Pommes au Four ail et romarin

Burger à l'italienne	19.00
(Pur bœuf haché, Pancetta, Mozzarella, crudités, mayonnaise au pesto)	
Burger de Poulet	18.00
(Poulet pané, légumes grillés, Mozzarella, crudités, Mayonnaise à l'Estragon)	
Burger aux légumes grillés et Mozzarella	17.00

Pesce

Truite aux Amandes	18.00
Brochette de Scampi au Speck	22.00
Saumon alla Fiorentina (sauce épinards, crème)	19.00
Gambas Géantes Grillées	29.00

Contorni

Servi en accompagnement d'autre(s) plat(s)

Salade Verte	5.00	Salade de Chicons	6.50
Salade Mixte	6.50	Epinards Frais	6.50
Roquette et Parmesan	7.50	Haricots Verts	7.00
Salade de Tomates	6.50	Bouquetière de Légumes	9.50

Tous nos plats et pizzas sont individuels

Carne

(Servis avec Pâtes, Croquettes, Frites ou Pommes au Four)

Escalope de veau alla Milanese	18.00
Escalope de veau alla Valdostana	19.50
(Veau, Jambon, Fromage, gratiné, Sauce Tomatée avec crème, Champignons)	
Escalope de veau « La Fontanell' »	19.50
(Veau pané, Crème, Tomate, Champignons, Estragon)	
Escalope de veau alla Pizzaiola	19.50
Escalope de veau « Cordon Bleu », Sauce Archiduc	19.50
Escalope de Veau San Daniele	22.00
(Escalope de Veau Panée, Jambon San Daniele, Roquette, Parmesan)	
Saltimbocca di vitello alla Romana	21.00
Osso Bucco in Gremolata	21.00
Paillarde de Veau Grillée	18.00
Côtes d'Agneau et ses Garnitures	22.00
Tagliata de filet pur de bœuf au Balsamique	25.00
Entrecôte de bœuf Irlandaise Grillée, Beurre M. d'Hôtel	19.50
Filet Pur de boeuf Grillé, Beurre Maître d'Hôtel	24.00
Escalope de bœuf alla Parmigiana	20.00
(bœuf pané à l'ail et Parmesan)	

Sauces au choix:

Estragon, Archiduc, Pizzaiola, Gorgonzola, Poivre Vert Crème, Poivre Concassé, Dijonnaise, Béarnaise, Maison	3.50
---	------

Pizze

Margherita	12.00
Al Salame ou Prosciutto ou Diavola (Salami Piquant)	13.50
Napoletana (Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres)	13.50
Marinara (Tomates, Anchois, Ail, Persil)	12.00
Regina (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons)	13.50
Capri (Tomates, Mozzarella, Oignons)	12.50
Capricciosa (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts)	14.00
Romana (Tomates, Anchois, Mozzarella, Jambon, Oeuf)	14.00
Thon (Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Olives)	13.50
Giardino (Tomates, Mozzarella, Jambon, Anchois, Poivrons)	14.50
4 Stagioni (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois, Olives, Artichauts, Câpres, Œuf)	15.50
4 Formaggi (Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Belpaese, Taleggio)	15.00
Calzone (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois)	13.50
Végétarienne (Tomates, Mozzarella, assortiment de légumes)	16.00
Frutti di Mare (Tomates, Scampi, Fruits de Mer)	16.00
Maison (Tomates, Mozzarella, Poivrons, Ail, Olives, Salami, Jambon, Oignons, Champignons, Câpres, Œuf)	16.00
Di Parma (Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Parme)	16.00
Alla Caprese (Tomates fraîches, Buffala, Roquette, Copeaux de Parmesan)	16.50
San Daniele (Tomates, Mozzarella, Jambon San Daniele, Roquette, Copeaux de Parmesan)	17.00
Aubergines (Tomates, Mozzarella, Aubergines, Parmesan)	14.00
Hawaïenne (Tomates, Mozzarella, jambon, Ananas)	13.50

Tous nos plats et pizzas sont individuels

Aperitivo

Apéritif Maison (Gin, Campari, Martini, Orange)	9.00
Spritz (Aperol, Spumante, Selz)	9.00
Bellini (Nectar de pêche, Spumante)	9.00
Prosecco « Spumante Brut »	7.00
Martini Bianco/Rosso	7.00
Gancia	7.00
Campari Nature	8.00
Apérol	8.00
Cynar	7.00
Sherry Dry	7.00
Pineau des Charentes	6.00
Kir	7.00
Kir Royal	8.00
Porto Rouge	7.00
Picon Vin Blanc	9.00
Crodino (sans alcool)	7.00
Batida de Coco	8.00
Pisang	8.00
JB	8.00
Vodka	7.00
Johnny Walker Red Label	8.00
Jack Daniels	9.00
Gin	8.00
Ricard	7.00
<i>Soft en Accompagnement</i>	2.00

Soft

Eau Pétillante/Plate 0.25l / 0.5l / 1l	3.00 / 4.50 / 7.00
Coca – Coca Light – Coca Zero	3.00
Citronade – Orangina – Canada Dry – Ice tea	3.00
Bitter Lemon– Indian Tonic– Schweppes Soda/Agrumes	3.00
Jus d’Orange ou Citron Pressé	6.00
Looza Pommes – Orange – Tomate – Ananas - Pêche	3.50

Birre

Carlsberg au fût 0.25l/ 0.5l	3.50/5.00
Bière sans alcool	3.00
Hoegaarden Blanche	4.50
Leffe Blonde ou Brune	4.50

Vino della Casa

1 verre de Blanc, Rosé Rouge	4.00
¼ Blanc, Rosé, Rouge	7.00
½ Blanc, Rosé, Rouge	12.00
1l Blanc, Rosé, Rouge	22.00

Les bulles

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé	95,00
Champagne Taittinger Brut Réserve	80,00
Prosecco Bosco del Merlo, Brut Millesimato D.O.C.	35,00

Vins blancs

	½ Bt	0,75l
Pinot Gris d'Alsace , Kuehn	17.00	29.00
Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte	22.00	42.00
Sancerre Blanc "Les Grandmontains", Domaine Laporte	23.00	43.00
Petit Chablis , Domaine Jean-Marc Brocard		35.00
Due Uve Bianco Friuli DOC, Bertani, Pinot Grigio & Sauvignon Blanc		25.00
Gavi di Gavi DOCG, Fontanafredda		35.00
Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia		24.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi « Le Vaglie »		39.00
La Torre , Chardonnay, Salento IGP		23.00
Zin Fiano Salento IGP		28.00
Vermentino di Sardegna Cala Reale		32.00
Mezzacorona Castel Firmian - Pinot Grigio		29.00

Vins rosés

	½ Bt	0,75l	1,5l
Sancerre Rosé "Les Grandmontains", Domaine Laporte	23,00	39,00	
Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence	28.00		55.00
Bertarosé Chiaretto, molinara & merlot, IGT Verona	23.00		
Aka Primitivo Rosato		30.00	

Vins rouges

	½ Bt	0,75l	1,5l
Pinot Noir Alsace, Kuehn	17,00	29,00	
Sancerre Rouge "Les Grandmontains", Domaine Laporte	23.00	45.00	
Saint Nicolas de Bourgueil "Le Clos", Le Clos du Vigneau		26.00	
Château Haut-Moulin , Bordeaux Bio		25.00	
Château Fleur Lartigue , Saint-Émilion Grand Cru	22.00	29.00	75.00
Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine Ogier"		24.00	
Malintoppo Orcia DOC		30.00	
Bardolino DOC	15.00	28.00	
Valpolicella DOC	15.00	29.00	
Barolo , "Serralunga d'Alba" DOCG		58.00	
Barbera D'Alba DOC		38.00	
Dolcetto d'Alba		34.00	
Curious Donkey , Susumaniello, IGP Salento		29.00	
Governo , IGT Sangiovese di Toscana		30.00	
Chianti Ruffino Riserva Ducale DOCG	25.00	42.00	
Chianti Ruffino Riserva Oro DOCG		62.00	
Calanica Duca di Salaparuta IGT		29.00	
Passo del Mule IGT		31.00	
Perdera Monica di Sardegna DOC		31.00	
Costera Cannonau di Sardegna DOC		34.00	
Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC	20.00	38.00	
Mezzacorona Castel Firmian - Pinot Nero		29.00	