

MENU

La Fontanell'

RISTORANTE - PIZZERIA - GELATERIA

Antipasti

Jambon de Parme au Melon (en saison) ou crudités	18.00
Antipasti Royal Terre et Mer (min. 2cvts)	18.00/cvt
Carpaccio di Bue alla Piemontese	17.00
Trio di Carpaccio di Pesce (Thon, Saumon, Espadon)	18.00
Vitello Tonnato	17.00
Insalata di Frutti di Mare	16.00
Melon au Porto (en saison)	12.00
Insalata Caprese (Tomate, Mozzarella)	17.00
Fondute ai Formaggi	15.00
Scampi « Maison » ou « à l'ail »	18.00
Duo de Scampi et Calamari Fritti, Sauce Tartare	18.00
Cassolette de Vongole	21.00
Aubergine alla Parmigiana	16.00
Bruschetta aux Champignons	13.00
Minestrone de Légumes Frais	11.00

Entrée servie avec pâtes, frites, croquettes ou pommes au four +3.50

Pasta

Spaghetti alla Bolognese	16.00
Spaghetti alla Carbonara	17.00
Spaghetti alle Vongole	26.00
Ravioli de pâte fraîche à la Viande, Sauce Tomato	19.00
Penne ai quattro Formaggi	17.00
Lasagne al Forno	17.00
Penne alla Matriciana	17.00
Linguine al Pesto	17.00
Risotto agli Scampi (Scampi et Courgettes)	21.00
Cannelloni Ricotta & Spinaci	18.00
Linguine au Jambon de Parme et Roquette	21.00
Papardelle alla Tartufata	19.00

*Possibilité de pâtes fraîches artisanale sans Gluten +2,00

Burgers

servis avec leurs Pommes au Four Ail & Romarin

Burger à l'italienne	20.00
(Pur bœuf Haché, Pancetta, Mozzarella, Crudités, Mayonnaise au Pesto)	
Burger de Poulet	19.00
(Poulet Pané, Légumes Grillés, Mozzarella, Crudités, Mayonnaise à l'Estragon)	
Burger aux légumes grillés et Mozzarella	18.00

Contorni

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

Salade Verte	6.00	Salade de Chicons	7.00
Salade Mixte	7.00	Epinards Frais	7.00
Roquette et Parmesan	9.00	Haricots Verts	8.00
Salade de Tomates	7.00	Bouquetière de Légumes	11.00

Nos « Burrata »

(Entrée) Portion individuelle	17€
(Entrée) Portion à partager	22€

à votre façon :

- + **Alla Caprese** (Tomates, Basilic et Huile citronnée)
- + **Genovese** (Pesto de Basilic maison et Amandes)
- + **Parma** (Parme, Tomato, Roquette, crème Balsamique) **+3€**
- + **Alla Tartufata** (Tapenade à la Truffe)

Pizza Burrata (Bianca, Datterini, Roquette, Burrata)	18€
Pizza Golosa (Pizza « Burrata » et San Daniele)	19,50€
Penne Primavera (Tomate, Courgette et Burrata crue)	19€

Carne

Servis avec Pâtes, Croquettes, Frites ou Pommes au Four

Escalope de veau alla Milanese	20.00
Escalope de veau alla Valdostana	23.00
(Veau, Jambon, Fromage, Sauce Tomate, Crème, Champignons)	
Escalope de veau « La Fontanell' »	23.00
(Veau pané, Crème, Tomato, Champignons, Estragon)	
Escalope de veau alla Pizzaiola	23.00
Escalope de veau « Cordon Bleu », Sauce Archiduc	23.00
Escalope de Veau San Daniele	25.00
(Escalope de Veau Panée, Jambon San Daniele, Roquette, Parmesan)	
Saltimbocca di vitello alla Romana	24.00
Ossobuco in Gremolata	23.00
Paillard de Veau Grillée	19.00
Côtes d'Agneau et ses Garnitures	27.00
Tagliata de filet pur de bœuf au Balsamique	30.00
Entrecôte de bœuf Irlandaise Grillée, Beurre M.d'Hôtel	29.00
Filet Pur de bœuf Grillé, Beurre Maître d'Hôtel	30.00
Escalope de bœuf alla Parmigiana	27.00
(Entrécôte minute de Bœuf Panée à l'ail et Parmesan)	
Sauces au choix:	
Estragon, Archiduc, Pizzaiola, Gorgonzola, Poivre Vert Crème, Poivre Concassé, Dijonnaise, Béarnaise, Maison	4.00

Pesce

Servis avec Pâtes, Croquettes, Frites ou Pommes au Four

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

Per I Bambini

Jusque 12 ans

Escalope de veau alla Milanese frites	14.00
Filet de poisson frais pané frites	14.00
Pizza Margherita junior	11.00
Spaghetti Bolognese ou Jambon-Crème	11.00

Pizze

Alla Caprese	17.00
(Tomates fraîches, Mozzarella fraîche, Pesto, Roquette, Parmesan)	
San Daniele (Tomate, Mozzarella, San Daniele, Roquette, Parmesan)	19.00
Scampi (Tomate, Mozzarella, Scampi, Courgette, Ail, Datterini)	21.00
Salmone (Bianca, Oignons, Câpres, Saumon fumé, Roquette)	22.00
Cremona (Tomate, Mozzarella, San Daniele, Straciatella, Rucola)	19.00
Tartufo (Mozzarella, Pancetta, Straciatella, Roquette, Truffe)	22.50
Mortadella (Mozzarella, Pistacchio, Mortadella, Straciatella)	21.00
Capretta (Mozzarella, Chèvre, Speck, Noix, Roquette, Miel)	18.00
Di Parma (Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Parme)	18.00
Hawaïenne (Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas)	14.00
Aubergines (Tomate, Mozzarella, Aubergines, Datterini, Parmesan)	16.50
Margherita (Tomate, Mozzarella)	13.50
Prosciutto (Tomate, Mozzarella, Jambon)	14.50
Al Salame (Tomate, Mozzarella, Salami)	14.50
Diavola (Tomate, Mozzarella, Salami Piquant)	14.50
Napoletana (Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres)	14.50
Marinara (Tomate, Anchois, Ail, Persil)	14.50
Regina (Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons)	14.50
Capri (Tomate, Mozzarella, Oignons)	14.00
Capricciosa	15.50

(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts)	
Romana (Tomate, Mozzarella, Anchois, Jambon, Oeuf)	15.50
Thon (Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons)	14.50
Giardino (Tomate, Mozzarella, Jambon, Anchois, Poivrons)	15.50
4 Stagioni	16.50
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois, Olives, Artichauts, Câpres, Œuf)	
4 Formaggi (Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Belpaese, Taleggio)	16.50
Calzone (Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois)	15.00
Végétarienne	16.50
(Tomate, Mozzarella, Poivrons, Courgettes, Aubergines)	
Frutti di Mare (Tomate, Thon, Anchois, Fruits de Mer, Ail)	16.50
Maison	16.50
(Tomate, Mozzarella, Poivrons, Ail, Olives, Salami, Jambon, Oignons, Champignons, Câpres, Anchois, Œuf)	

*Possibilité de mozzarella fraîche sans Lactose +2,00



@LAFONTANELLRISTORANTE



@LA_FONTANELL

- En cas d'allergies, faites appel à notre équipe, nous vous renseignerons au mieux - Tous nos plats et pizzas sont individuels -

MENU

La Fontanell'

RISTORANTE - PIZZERIA - GELATERIA

Aperitivo

Apéritif Maison (Gin, Campari, Martini, Orange)	9.00
Apérol Spritz (Aperol, Spumante, Selz)	9.00
Bellini (Nectar de pêche, Prosecco)	9.00
Prosecco « Spumante Brut »	7.00
Martini Bianco/Rosso	7.00
Gancia	7.00
Campari	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
Spritz (sans alcool)	7.00
Batida de Coco	8.00
Pisang	8.00
JB	8.00
Vodka	8.00
Johnny Walker Red Label	8.00
Jack Daniels	9.00
Gin	8.00
Ricard	7.00
Soft en Accompagnement	2.50

Birre

Carlsberg au fût 0.25l/ 0.5l	3.50/5.00
Carlsberg sans alcool	3.00
Saint Hubertus Blanche	4.50
Saint Hubertus Blonde	4.50
Saint Hubertus Ambré	4.50

Les bulles

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé	95,00
Champagne Taittinger Brut Réserve	85,00
Prosecco Brut D.O.C.	38,00

Softs

Eau Pétillante-Plate 0.4l / 0.8l	4.50 / 7.00
Coca – Coca Light – Coca Zero	3.00
Ice tea – Ice Tea pêche	3.50
San Pellegrino Soda Bio	3.50
Orange - Citron - Orange sanguine	
Indian Tonic	3.00
Jus d'Orange ou Citron Pressé	7.00
Jus de Fruit Looza	3.50
Pomme – Orange – Tomate – Ananas – Pêche	
Oasis	3.50
Canada Dry	3.50

Vino della Casa

Verre de Blanc, Rosé Rouge	4.50
¼L Blanc, Rosé, Rouge	8.00
½L Blanc, Rosé, Rouge	15.00

Vins blancs

	½ Bt	0,75l
Pinot Gris d'Alsace	19.00	34.00
Kuehn		
Pouilly Fumé	23.00	45.00
"Les Duchesses", Laporte		
Sancerre Blanc	25.00	48.00
"Les Grandmontains", Domaine Laporte		
Petit Chablis		41.00
Domaine Jean-Marc Brocard		
Due Uve Bianco		28.00
Friuli DOC, Bertani, Pinot Grigio & Sauvignon Blanc		
Gavi di Gavi		36.00
DOCG, Fontanafredda		
Falerio Pecorino		29.00
DOC, Fazi Battaglia		
Verdicchio		45.00
Castelli di Jesi « Le Vaglie »		
La Torre,		28.00
Chardonnay, Salento IGP		
Vermentino di Sardegna		35.00
Pinot Grigio		32.00

Vins rosés

	½ Bt	0,75l	1,5l
Sancerre Rosé	24,00	45,00	
"Les Grandmontains", Domaine Laporte			
Estandon		29,00	57,00
"Héritage", Côtes-de-Provence			
Bertarosé		23,00	
Chiaretto, molinara & merlot, IGT Verona			

Vins rouges

	½ Bt	0,75l	1,5l
Pinot Noir	19,00	35,00	
Alsace, Kuehn			
Sancerre Rouge	25,00	48,00	
"Les Grandmontains", Domaine Laporte			
Saint Nicolas de Bourgueil		29,00	
"Le Clos", Le Clos du Vigneau			
Château Haut-Moulin,		28,00	
Bordeaux Bio			
Château Fleur Lartigue	24,00	43,00	80,00
Saint-Émilion Grand Cru			
Côtes du Rhône		26,00	
"Caprices d'Antoine Ogier"			
Malintoppo Orcia DOC		33,00	
Bardolino DOC	16,00	29,00	
Valpolicella DOC	16,00	29,00	
Barolo		69,00	
Serralunga d'Alba" DOCG			
Barbera D'Alba		42,00	
Dolcetto d'Alba		36,00	
Curious Donkey,		32,00	
Susumaniello, IGP Salento			
Governo		33,00	
Chianti Ruffino Riserva Ducale	28,00	49,00	
Chianti Ruffino Riserva Oro		65,00	
Nero d'Avola IGT Sicilia		32,00	
Rocca Rubia	22,00	41,00	
Carignano del Sulcis DOC			
Pinot Nero		31,00	