

On request route of tasting menu of the day € 80  
(6 taste for everyone at the table)

### STARTERS

Nuvola'99 (Fontanina icon meal) Crispy basket with egg cooked in low temperature, black truffle from Lessinia hill, Grana Padano cheese foam and onion cream	€ 20,00
Fassona raw meat tartar with radicchio from Treviso, pears, hazelnut, mustard sauce and Parmesan Cheese	€ 20,00
Marinated and spiced duck breast over autumn salad, Recioto sweet wine sauce and foies gras	€ 22,00
Scallops roasted over pumpkin cream, mushrooms and "Tastasal" sausage	€ 22,00
Borlotti beans soupe and sea food crispy	€ 22,00
Baccalà (salt cod) from Venezia style over puntarelle (cicory salad), black garlic, anchovies and crispy black polenta	€ 20,00
Selection of anchovies from Cantabrico sea with toast bread and burrata cheese	€ 20,00
"Trippe sempre pronte"! (Tributo a nonno Aldo)	€ 18,00

### THE OUR PASTA

Agnolotti '99 (Fontanina iconic meal) ravioli stuffed with Grana Padano cheese, black truffle	€ 20,00
Millefeuille of pasta with pumpkin from Mantovana, mushrooms and Castelmagno cheese	€ 20,00
Home made noodles (tagliatelle) with white ragout, rosemary scent and Parmisan cheese	€ 18,00
Black spaghetti with black cuttlefish and fish tartar of the day	€ 25,00
home made linguine cooked in fish soup with shrimps, pistacchio pesto and lime peels	€ 22,00

### MAIN COURSES

Braised beef with amarone red wine sauce, red onions marmelade and polenta	€ 27,00
Veal cheek cooked at low temperature with Porto wine sauce, truffle from Lessinia, foies gras cream	€ 29,00
Guinea-fowl '99 (Fontanina iconic meal) with porcini mushrooms and smoked potatoes purè	€ 27,00

### THE WINTER SEA

Tuna fillet "in panache" (crost bread) with "caponatina" vegetables	€ 29,00
Octopus roasted (double cooked) over purple potatoes and mediterranean sauce	€ 29,00
Slice of amberfish roasted with artichokes and Jerusalem artichoke sauce	€ 29,00

Bread and cover € 5,00

Osteria  
La Fontanina

40

## Percorso degustativo di cicchetti € 80,00

6 assaggi per tutti i commensali

### PER INIZIARE:

<i>La Nuvola '99 (Piatto icona Fontanina)</i> <i>(l'uovo cotto a bassa temperatura con tartufo della Lessinia, spuma di Monteveronese e crema di cipolle)</i>	€ 20,00
<i>Battuta di fassona con radicchio rosso tardivo, nocciole tostate, senape antica, pere, miele d'acacia e Parmigiano Reggiano</i>	€ 20,00
<i>Petto d'anatra marinato e speziato su misticanza autunnale, riduzione al recioto di Soave e foies gras</i>	€ 22,00
<i>Capesante su crema di zucca Mantovana, funghi porcini e tastasal</i>	€ 22,00
<i>Crema di fagioli borlotti e il mare croccante</i>	€ 22,00
<i>Baccalà mantecato alla Veneziana su puntarelle con colatura di alici, aglio nero orsino, nocciole e vela di polenta al nero di seppia</i>	€ 20,00
<i>Selezione di acchiughe del Cantabrico con pane tostato e burrata</i>	€ 20,00
<i>“Trippa sempre pronte”! (tributo a nonno Aldo)</i>	€ 18,00

### PER CONTINUARE:

<i>Agnolotti '99 (Ravioli iconici Fontanina)</i> <i>(con farcia di grana padano e tartufo della Lessinia)</i>	€ 20,00
<i>Millefoglie di pasta fresca con zucca mantovana, funghi porcini e formaggio Castelmagno</i>	€ 20,00
<i>La tagliatella con ragu di cortile e lamelle di Parmigiano Reggiano 24 mesi</i>	€ 18,00
<i>Pasta lunga al nero di seppia, con ragu di seppie nere alla veneziana e tartar del pescato del giorno</i>	€ 25,00
<i>Linguine cotte e risottate in zuppa di pesce con gamberi, pesto di pistacchi e scorzetta di lime</i>	€ 22,00
<i>Bigoli di pasta fresca con arringa affumicata, crema di broccoli e spuma di burrata</i>	€ 20,00

### E . . . PER FINIRE:

<i>Brasato di manzo cotto lentamente con salsa di Amarone, polenta arrostita e marmellata di cipolle rosse</i>	€ 27,00
<i>Guancia di vitello con salsa di Porto, foies gras, tartufo nero della Lessinia e crema di patate</i>	€ 29,00
<i>Faraona '99 (Piatto icona Fontanina)</i> <i>con funghi porcini e pure di patate affumicate</i>	€ 27,00

### IL MARE D'INVERNO . . .

<i>Tonno in panachè caponatina di verdure</i>	€ 29,00
<i>Polpo bis ... cotto (2 cotture) su patate viola e salsa mediterranea</i>	€ 29,00
<i>Trancio di ricciola con carciofi e topinambur</i>	€ 29,00