Osteria

La Fontanina

40

Menù

PER INIZIARE:

Nuvola '99(uovo cotto a bassa temperatura, tartufo nero della Lessinia, spuma di siero di grana padano su crema di cipolle	*€ 22,00*
Battuta di Fassona con radicchio tardivo,nocciole, pere, grana padano e senape antica	*€ 22,00*
Quaglia arrostita e disossata avvolta in veli di pancetta con misticanza e le sue uova	*€ 22,00*
Scaloppa di foies gras con marmellata di fichi neri, formaggio erborinato, pere e cialda croccante di panettone	*€ 22,00*
Capesante dorate su crema di zucca Hokkaido funghi porcini e tastasal	*€ 25,00*
Baccalà mantecato alla veneziana su puntarelle nocciole tostate colatura di alici Aglio nero orsino e vela di polenta al nero di seppia	*€ 22,00*
Trippe pronte! Tributo a nonno Aldo	*€ 18,00*

LA NOSTRA PASTA:

Agnolotti'99 con farcia di Grana Padano (24/36 mesi) su fonduta e tartufo nero della Lessinia	*€ 22,00*
Parmigiana di zucca mantovana con funghi porcini tastasal e formaggio 10 malghe	*€ 20,00*
Tagliatella maltagliati al ragù di cortile	*€ 20,00*
Cappellacci di pasta fresca con farcia di molluschi e crostacei su zuppetta ristretta	*€ 25,00*
Tagliolino cotto e risottato in brodo di pesce con gamberi pistacchi e lime	*€ 25,00*

PER FINIRE:

La guancia di manzo cotta lentamente all'Amarone con purea di sedano rapa	*€ 28,00*
Faraona '99 con funghi porcini Monteveronese su crema di patate affumicate	*€ 29,00*
Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con zucca Hoccaido, salsa al foies gras e tartufo nero	*€ 32,00*
Carré di cervo al forno, salsa al panforte, pere, frutti di bosco e scaglie di cioccolato fondente	*€ 32,00*
Tonno in crosta di pane aromatico, topinambur, pomodorini confit, olive taggiasche e liquirizia	*€ 29,00*
Il pescato del giorno	*€ 29,00*

SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI CONSUMARE ALMENO DUE PORTATE. GRAZIE
WE KINDLY ASK OUR CUSTOMERS TO CONSUME AT LEAST TWO COURSES PER PERSON. THANKS

Menù

STARTERS:

Nuvola '99(crispy basket with egg cooked at low temperature, black truffle from Lessinia hill, grana padano cheese and onion cream	*€ 22,00*
Fassona raw meat tartar with radicchio from Treviso, pears, hazelnuts, mustard's sauce and Parmesan cheese	*€ 22,00*
Quail roasted and boneless with quince mustard , mix salad and your eggs	*€ 22,00*
Foies gras escalope with fig jam black, blue cheese, pears and crispy panettone waffle	*€ 25,00*
Golden scallops on pumpkin Hokkaido cream, porcini mushroom and tastasal (sausages typical from Verona)	*€ 25,00*
Baccalà (salt cod)from Venezia style over puntarelle(cicory salad) hazelnut, anchovies, black garlic and black crispy polenta	*€ 22,00*
Trippe pronte!! (tripe) recipe of grandfather Aldo	*€ 18,00*

THE OUR PASTA:

Agnolotti '99 (home made ravioli stuffed with grana padano cheese 24/36 months and black truffle from Lessinia	*€ 22,00*
Pumpkin parmigiana , porcini mushroom, tastasal (sausage from Verona) and cheese 10 malghe	*€ 20,00*
Fresh pasta noodles with courtyard ragout	*€ 20,00*
Cappellacci (home made ravioli) with sea food ragout of the day	*€ 25,00*
Home made spaghetti cooked in fish soupe with shrimps, pistachios pesto and Lima peels	*€ 25,00*

MAIN COURSES:

Braised beef cheek slowly cooked with Amarone wine sauce and mashed white celery and potatoes	*€ 28,00*
Guinea- fowl '99 roasted with porcini mushroom and smoked potatoes purée	*€ 29,00*
Veal cheek cooked at low temperature with Hokkaido pumpkin, truffle and foies sauce	*€ 32,00*
Carré of deer with panforte and pears sauce and chocolate fondent	*€ 35,00*
Tuna fillet in crost bread with artichokes,Jerusalem artichokes, black olives from Taggia, sweet tomatoes and Mint	*€ 29,00*
The fish of the day second market	*€ 29,00*

Pane e coperto / Bread and cover € 5,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allegeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita , a richiesta, dal personale di servizio.
For any information on substances and allergens it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided on request by the service staff

Percorso Degustativo di Nicola

6 assaggi pesce o carne per tutti i commensali

On request route of tasting menu of Nicola

6 taste fish or meat for everyone at the table

€ 85,00

Menù icona Fontanina

"Torniamo alle origini e sarà un progresso"

Fontanina icon menù

"let's go back to the origins and it will be a progress"

€ 70,00

Nuvola '99

Uovo cotto a bassa temperatura, tartufo della Lessinia,
spuma di siero di Grana Padano e crema di cipolle dorate
Crispy basket with egg cooked in low temperature,
black truffle from Lessinia hill, grana padano cheese and onion cream

Agnolotti '99

Ravioli con farcia di Grana Padano 24/36 mesi
su fonduta e tartufo della Lessinia
Home made ravioli stuffed with grana padano cheese (24/36 months),
truffle from Lessinia

Faraona '99

Cotta a bassa temperatura con farcia di funghi porcini
su purea di patate affumicate
Cooked at low temperature with porcini mushrooms
and smoked potatoes cream

Dolce terapia

Sweet Therapy