Osteria
La Fontanina

40

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 secondo Marta
Marta's Tasting Experience

6 assaggi pesce o carne per tutti i commensali
6 seasonal fish or meat tastings, served for the whole table.

€ 85,00

Escluse bevande - Drinks not included

PER INIZIARE:

La Nuvola '99, l'uovo cotto a bassa temperatura, tartufo nero di Lessinia, aria di Grana Padano e crema di asparagi bianchi di Mambrotta
Low-temperature cooked egg, Lessinia black truffle, Grana Padano "air," and Mambrotta white asparagus cream
€ 22,00

Battuta di fassona con pere, nocciole tostate, senape antica, cialda di Grana Padano
Fassona Beef Tartare served with pears, toasted hazelnuts, ancient grain mustard, and a Grana Padano crisp
€ 22,00

Il salmone come "in saor" su giardiniera di frutta tropicale, marmellata di cipolle rosse, dressing cremoso e zenzero candito
"Saor-Style" Salmon On tropical fruit giardiniera, red onion jam, creamy dressing and candied ginger
€ 22,00

Il baccalà mantecato alla veneziana su insalata di indivia, nocciole, colatura di alici, aglio nero Orsino e chips di polenta al nero di seppia
Venetian-Style Creamed Cod Served on endive salad with hazelnuts, anchovy drippings (colatura), wild black garlic, and squid ink polenta chips
€ 22,00

Il cappuccino di seppie nere alla veneziana '99, piselli, spuma di patate allo zafferano e gamberi di Sicilia
Venetian Black Cuttlefish "Cappuccino" with peas, saffron-infused potato foam, and Sicilian prawns
€ 25,00

Le capesante, salsa al foie gras, pesche e frutti rossi
Scallops with foie gras sauce, peaches, and red berries
€ 25,00

Zuppetta fredda ai tre pomodori, basilico, crumble di pane alle acciughe, spuma di burrata e tartar di gamberi
Chilled three-tomato soup, basil, anchovy bread crumble, burrata foam, and shrimp tartare
€ 25,00

PER CONTINUARE:

Girelle di pasta fresca con farcia di burrata su passatina di pomodorini appesi, melanzane e basilico
Fresh Pasta "Girelle" Filled with burrata, served over "hanging" cherry tomato coulis, eggplant, and basil
€ 22,00

Agnolotti '99 con farcia di Grana Padano (24/36 mesi) e tartufo nero di Lessinia su fonduta
Agnolotti '99 Filled with Grana Padano (aged 24/36 months) and Lessinia black truffle over cheese fondue
€ 22,00

Ravioloni con farcia di pescato del giorno su fondo marino
Ravioloni Filled with the catch of the day, served on a seafood reduction
€ 25,00

Tagliolini di pasta fresca cotti e risottati con gamberi, pesto di pistacchi e scorzette di lime
Fresh Tagliolini Cooked risotto-style in broth with prawns, pistachio pesto, and lime zest
€ 25,00

E PER FINIRE:

Guancia di manzo cotta lentamente con salsa d'Amarone e purè di patate
Slow-Cooked Beef Cheek Braised in Amarone wine sauce, served with mashed potatoes
€ 30,00

Faraona '99, funghi porcini e crema di patate affumicate
Guinea Fowl '99 With porcini mushrooms and smoked potato cream
€ 30,00

Polipo bis… cotto, é di Norma
"Bis" Octopus… Cooked Twice Served "Norma style" (with eggplant and tomato)
€ 30,00

Tonno in panaché, topinambur, polvere di liquirizia, pomodorini confit, olive taggiasche e mentuccia
Panaché of Tuna With Jerusalem artichoke, licorice powder, tomato confit, olives from Taggia, and mint
€ 30,00

Cubo di baccalà CBT, pomodori in tre consistenze, acciughe del Cantábrico e spuma di burrata
Sous-Vide Cod Cube Tomato in three textures, Cantabrian anchovies, and burrata foam
€ 30,00

Pane e coperto Bread and Cover Charge € 5,00

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