

La Fontanina Osteria
Osteria con uso di libera cucina

Il Percorso di Cicchetti € 75,00

6 assaggi (Per tutti i commensali del tavolo)

PER INIZIARE:

La nuvola '99 € 20,00

*(Uovo cotto a bassa temperatura con tartufo della Lessinia,
spuma di formaggio Monte Veronese e crema di cipolle)*

*Battuta di Fassona con nocciole tostate, senape antica,
Grana Padano e radicchio rosso* € 18,00

*Scaloppa di foies gras con pere speziate, riduzione al Recioto
di Soave con vela croccante di panettone* € 25,00

*Baccalà mantecato alla Veneziana su misticanza di puntarelle, ac-
ciughetta, colatura di aglio nero fermentato
con vela di polenta al nero di seppia* € 18,00

*Capesante dorate su crema di zucca mantovana,
tastasal e funghi* € 22,00

Acciughe del Cantabrico con pane tostato e burrata € 18,00

PER CONTINUARE:

<i>Agnolotti '99</i> <i>(Ravioli con farcia di Grana Padano 24/36 mesi, tartufo della Lessinia su fonduta)</i>	€ 18,00
<i>Millefoglie di pasta fresca con zucca mantovana, formaggio Castelmagno e funghi</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle di pasta fresca con ragù del giorno</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi di patate...</i>	€ 18,00
<i>Bigoli con acciughe del Cantabrico, briciole di pane e burrata affumicata</i>	€ 18,00
<i>Crema di fagioli borlotti al profumo di rosmarino con il mare croccante</i>	€ 18,00

E PER FINIRE:

<i>La Trippa! Omaggio a nonno Aldo</i>	€ 16,00
<i>La faraona '99 con purè di patate affumicate e funghi al profumo di timo</i>	€ 27,00
<i>Brasato di manzo cotto lentamente con cipolle caramellate e polenta arrostita</i>	€ 25,00
<i>Guancia di vitello cotta a bassa temperatura su fondo di Porto, tartufo della Lessinia e foies gras</i>	€ 27,00
<i>Tonno in panachè con carciofi alla mentuccia su crema di topinambur</i>	€ 27,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI CONSUMARE ALMENO DUE PORTATE. GRAZIE