

On request route of tasting menu of day € 75
(5 taste for everyone at the table)

STARTERS

Nuvola '99 (crispy basket with egg cooked in low temperature, truffle from Lessinia, Monteveronese cheese and onion cream)	€ 20,00
Fassona raw meat tartar with radicchio from Treviso, hazelnut, pears, mustard sauce and grana padano cheese	€ 20,00
The ours tripe! Tribute to grandfather Aldo	€ 18,00
Baccalà (salt cod) from Venezia style over cicory salad, black garlic, anchovies and crispy black polenta	€ 20,00
Wild salmon fumè with red onions marmalade, yogurt sauce and tropical fruits	€ 20,00
Scallops roasted over pumpkin cream, mushrooms and tastasal (sausage)	€ 22,00

OUR PASTA

Agnolotti '99 (home made ravioli with grana padano cheese and black truffle from Lessinia hill)	€ 20,00
Millefeuille of pasta with green asparagus, egg crumbs and Castelmagno cheese	€ 20,00
Borlotti beans soup, rosemary scent, seafood ragout and provola cheese	€ 20,00
Home made spaghetti cooked in fish soup with shrimps, pistachio pesto and lime peels	€ 22,00
Black spaghetti with black cuttlefish and fish carpaccio	€ 22,00

MAIN COURSES

Braised Beef cooked at low temperature, red onions caramelized and roasted polenta	€ 27,00
Iberian piglet cheek cooked at low temperature with truffle and Porto wine sauce	€ 27,00
Guinea - fowl '99 with porcini mushrooms and smoked potatoes purè	€ 27,00
Tuna fillet "panaché" (crost bread) with artichokes, mint, Jerusalem artichokes sauce and tomato confit	€ 27,00
Turbot steamed on purple potatoes, Mediterranean stew and scent of basil	€ 27,00
Cod cube on tomato and bread soup, burrata foam, time scent and anchovies	€ 27,00

Bread and cover € 4,00

Osteria
La Fontanina



PER CONTINUARE:

Il nostro percorso degustativo di cicchetti € 75,00
5 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 Monteveronese e crema di cipolle)

Battuta di Fassona con radicchio di Treviso, pere, nocciole tostate, cialda di grana padano e dressing di erbe con senape antica € 20,00

Trippe sempre pronte!
(Tributo a nonno Aldo) € 18,00

Baccalà mantecato alla veneziana su misticanza di puntarelle, aglio nero orsino, nocciole e colatura di alici con vela croccante di polenta al nero di seppia € 20,00

Salmone selvaggio fumè su giardiniera di frutta tropicale in saor con marmellata di cipolle rosse e dressing allo yogurt € 20,00

Capesante dorate su crema di zucca, funghi porcini, tastasal e sale nero € 22,00

Agnolotti '99 € 20,00
(ravioli di pasta fresca con farcia di grana padano due stagionature e tartufo nero della Lessinia)

Millefoglie di pasta con asparagi verdi, briciole d'uovo e formaggio Castelmagno € 20,00

Crema di fagioli borlotti con il mare croccante e provola affumicata € 22,00

Tagliolino cotto nella zuppa di pesce con gamberi Siciliani, pesto di pistacchi e scorze di lime € 22,00

Spaghetti neri con ragù di seppia nere alla veneziana e battuta di crudo del mare € 22,00

PER FINIRE:

Il brasato di manzo cotto lentamente con cipolle caramellate e polenta arrostita € 27,00

Guancia di maialino iberico IGP con salsa al porto, tartufo nero Lessino e purea di patate € 27,00

Faraona '99 con purea di patate affumicate e funghi porcini € 27,00

Tonno in "panaché" su vellutata di topinambur, carciofi croccanti, olive nere e pomodori confit alla mentuccia € 27,00

Rombo cotto a vapore su patate viola e intingolo mediterraneo al basilico € 27,00

Cubo di baccalà cotto a bassa temperatura su zuppeta tiepida di pomodoro e pane, spuma di burrata e colatura di alici al timo € 27,00