

## LA WAGYU

I piatti che proponiamo in questo menu sono a base di carne Wagyu, una razza di altissima qualità con la particolarità di presentare un'intensa marmorizzazione di grasso all'interno dei muscoli che conferisce alla carne, oltre ad un gran sapore, fragranza e morbidezza.

La carne ci viene fornita direttamente dall'azienda agricola "**La Cigolina**" di Castelnuovo Bocca d'Adda, una delle pochissime aziende che, a livello nazionale, alleva questa razza seguendo un protocollo alimentare, studiato scientificamente, nel rispetto dell'ambiente e del benessere dell'animale

### **La nostra proposta**

\*Tartare di Wagyu al naturale con emulsione di acciughe e prezzemolo, semi di senape e cetriolino in agrodolce

ALLERGENI 3,4,5,8,10,12

€ 23,00

\*Carpaccio di Wagyu condito con olio del Garda, pesto di rucola, limone e chips croccanti

ALLERGENI 1,5,7,8,9

€ 21,00

\*Tagliatella al ragù di Wagyu con fonduta di padano allo zafferano e pepe limonato

ALLERGENI 1,3,7,9,12

€ 21,00

\*Smash burger di Wagyu con lattuga, pancetta, scamorza, cipolla caramellata, secret mayo, accompagnato da patate al forno

ALLERGENI 1,3,4,7,8,10,11,12

€ 24,00

Costata di Wagyu  
(circa 600g)

ALLERGENI 5

€ 60,00



Grigliata mista di Wagyu

ALLERGENI 5,8,10,12

€ 27,50 a persona – minimo due persone

# MAIALE TRANQUILLO

I salumi che proponiamo provengono dall'azienda agricola **Bettella** che alleva i maiali, senza forzature, nutrendoli con i cereali della stessa prodotti nei 189 ettari di proprietà, senza impiego di OGM.

Il ciclo vitale del maiale è di almeno due anni, necessari perché sviluppi il giusto grado di grasso, con il raggiungimento del peso di circa 350 Kg. Il suino non vive in stalle asfittiche, ma è libero di uscire per grufolare all'aria aperta.

Questi salumi si differenziano da tutti gli altri in commercio per la qualità della carne, per le lunghe stagionature (fino a sei anni per il prosciutto crudo) e per il sapore equilibrato ed delicato.

## Selezione di salumi Bettella

*(gran culazza XXL, coppa XXL, salame, pancetta fumé, prosciutto crudo XXL riserva, speck)*

ALLERGENI 1,9,12

€ 23,00

## Salumi e formaggi

*(pancetta fumé, coppa XXL, speck, tre assaggi di formaggi e confetture)*

ALLERGENI 7

€ 19,00

## Selezione di prosciutti crudi "Maiale Tranquillo"

*(prosciutto crudo XXL riserva, gran culazza XXL)*

ALLERGENI -

€ 21,00

# LA CHIANINA

La carne Chianina che vi proponiamo proviene dall'azienda agricola **San Giobbe**, in Valdichiana, dove i bovini sono nutriti solo con ingredienti a "km 0" coltivati all'interno dell'azienda stessa e privi di OGM e dove si tutela il benessere degli animali, favorendo il loro adattamento e riducendo ogni fonte di stress.

Nessun prodotto di sintesi chimica, ma solo alimentazione naturale, alti standard di spazio e igiene delle stalle, assenza di cure farmacologiche preventive: sono questi gli elementi che garantiscono una carne magra, ma gustosa, ottima dal punto di vista nutrizionale grazie al basso contenuto di grassi e all'alto contenuto di ferro, caratterizzata da una grana sottile che assicura estrema tenerezza.



Battuta di chianina al coltello, composta di rabarbaro, salsa alla mandorla e bottarga di muggine

ALLERGENI 4,6,7,8,10

€ 18,00

Carpaccio di chianina con tartufo nero e chips allo zafferano

ALLERGENI 5,8,9

€ 17,50

Costata di chianina frollata 30 giorni (1,1kg circa)

ALLERGENI -

€ 78,00

Tagliata di chianina alla brace con asparago bianco (250g circa)

ALLERGENI 5,8,12

€ 24,00

# Antipasti

Culatta Villani e Salame Muletta "Marco D'Oggiono"

ALLERGENI -

€14,00

## I FORMAGGI

Selezione di formaggi di vari latti e stagionature, accompagnati da miele e confetture

ALLERGENI 7

€14,00

## L'ANTIPASTO MISTO DI PESCE

\*Selezioni di varietà di mare cotte e marinate

ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14

€ 19,00

## IL BRANZINO

\*Carpaccio di branzino marinato, gel di limone amalfitano, ravanelli, capelli di zenzero croccanti e concentrato di mela verde e cetriolo

ALLERGENI 4,9

€ 17,50

## L'UOVO

Come una fricassea di verdure...uovo morbido e croccante, melanzana al forno, panzanella di pomodori rossi e gialli e mayo al basilico

ALLERGENI 1,3,5,8,12

€ 13,00

# Primi Piatti

## LO SPAGHETTONE

\*Spaghettoni di pasta fresca in guazzetto di mare

ALLERGENI 1,2,3,4,5,8,9,12,14

€ 17,00

## IL RISO

\*Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" agli asparagi, scampi, aglio nero, burrata di bufala e bottarga di gallina

ALLERGENI 3,4,7,11

€ 18,50

## IL RIGATONE

\*Rigatoni trafilati al bronzo con ragù di agnello, melanzane alla menta, fonduta di padano e riduzione di birra

ALLERGENI 1,3,7,9,12

€ 16,00

## LO GNOCCO

\*Gnocchetti di patate con sugo di triglia di scoglio, tonno marinato in salsa ponzu e spuma di guacamole

ALLERGENI 1,3,4,6,7,8,9,12

€ 16,50

## LA FETTUCCINA

\*Fettuccine di pasta fresca, cacio e 5 pepi al sentore di brace, tartufo nero, peperone crusco e polvere di salvia limonata

ALLERGENI 1,3,7,8,9

€ 17,50

# Secondi Piatti

## LA GRIGLIATA DI PESCE

\*Selezione di filetti e tranci di pesce

ALLERGENI 2,4,5,14

€ 22,50

## LA RICCIOLA

\*Trancio di ricciola all'acqua pazza, mini frisella e insalata di patate e lattuga di mare

ALLERGENI 1,4,7,8,9,12

€ 22,00

## LA TAGLIATA

Tagliata di controfiletto di manzo con patate al forno e salsa BBQ

ALLERGENI 7,8,10,12

€ 18,50

## IL CONIGLIO

\*Lombo di coniglio pancettato, il suo fondo, piselli e salsa al guanciale

ALLERGENI 7,8,9,12

€ 17,50

## IL FILETTO

Filetto di manzo argentino con asparagi bianchi e jus di manzo

ALLERGENI 8,9,12

€ 25,00

## IL FONTANILI SPECIAL BURGER

\*Manzo piemontese con pancetta affumicata croccante, salsa bbq e salsa special, pomodori, insalata e patate al forno

ALLERGENI 1,3,7,11,12

€ 17,00

# Contorni

## Patate al forno

ALLERGENI -

€ 6,00

## Verdure grigliate

ALLERGENI 5

€ 6,00

## Insalata mista

ALLERGENI -

€ 5,00

Il pesce o la carne destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alla prescrizione del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sez. VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3

\*Alcuni elementi componenti il piatto contrassegnato con l'asterisco potrebbero essere stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura o in mancanza di prodotto fresco potrebbero essere del tipo "surgelato all'origine"

**Coperto € 2,50**

Allergeni secondo vigente normativa:



La gentile clientela è comunque tenuta a precisare eventuali allergie prima di effettuare l'ordine.

# Pizze consigliate

## **Fiori di zucca**

Mozzarella, zucchine, fiori di zucca, pomodorini, grana  
*Birra consigliata Privat speciale bavarese*  
€ 13,00

## **Stracciatella**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella  
*Birra consigliata Privat speciale bavarese*  
€ 14,50

## **Pantesca**

Pomodoro mozzarella di bufala, pomodorini, acciughe, fior di capperi, olive nere, origano  
*Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese*  
€ 13,50

## **Friarielli**

Mozzarella, friarielli, salsiccia  
*Birra consigliata Privat speciale bavarese*  
€ 13,00

## **Rustica**

Mozzarella, pomodoro, melanzane, pancetta, scaglie di grana  
*Birra consigliata Privat speciale bavarese*  
€ 10,50

## **Fior di Capperi**

Pomodoro, mozzarella, tonno, carciofi, fior di capperi  
*Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese*  
€ 13,00

## **Fonduta**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, fonduta di formaggio, speck  
*Birra consigliata Weizen non filtrata*  
€ 13,00

## **Mediterranea**

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, pinoli, basilico  
*Birra consigliata Weizen non filtrata*  
€ 12,50

## **Montanara**

Pomodoro, mozzarella, speck, radicchio, stracchino  
*Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese*  
€ 11,50

## **Bronte**

Mozzarella di bufala, champignon, pistacchi, grana a scaglie  
*Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata*  
€ 11,50

## **Tronchetto Fontanili**

Mozzarella di bufala, zola, pomodorini, prosciutto crudo, olive, rucola, carciofi  
*Birra consigliata Weizen non filtrata*  
€ 14,00

## **Frutti di mare**

Pomodoro, frutti di mare  
*Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese*  
€ 14,00

**Per la produzione delle nostre pizze utilizziamo solamente lievito madre naturale.**  
- impasto con farina multi cereali prezzi come esposti in menu  
**Disponiamo anche di pizze con impasto senza lievito (farina di grano) suppl. € 1.00**

# Focacce

<b>Focaccia olio evo e origano</b> <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 5,50
<b>Focaccia pomodorini, olio evo e origano</b> <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 6,00
<b>Focaccia rosmarino e grana</b> <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 6,00

# Pizze

<b>Marinara</b> pomodoro, aglio, olio evo <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 6,50
<b>Margherita</b> pomodoro, mozzarella <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 8,50
<b>Napoli</b> pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 10,00
<b>Romana</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 11,00
<b>Diavola</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 10,00
<b>Cotto</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 10,00
<b>Prosciutto e funghi</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 10,50
<b>Champignon</b> pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>Birra consigliata Weizen non filtrata</i>	€ 9,00
<b>Wurstel</b> pomodoro, mozzarella, wurstel <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 9,00
<b>4 Stagioni</b> pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto, olive <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 11,00
<b>Alba</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio tartufato, cotto e rucola <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 13,00
<b>Gamberi</b> pomodoro, pomodorini, bufala, rucola, gamberi <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 13,50
<b>Polpo</b> pomodorini, polpo, sedano, olio evo, patate, mozzarella <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 14,50
<b>Parmigiana</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, grana <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 10,00
<b>Radicchio</b> pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 9,50

La farina utilizzata per l'impasto delle nostre pizze e focacce è biologicamente certificata.  
Eventuali aggiunte o varianti d'ingrediente da € 1.00/ 2.00

# Pizze

<b>Primavera</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Birra consigliata Weizen non filtrata</i>	€ 10,00
<b>Pugliese</b> pomodoro, mozzarella, cipolla <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 9,00
<b>Vegetariana</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 10,00
<b>4 Formaggi</b> pomodoro, mozzarella, formaggi misti <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 11,50
<b>Zola</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 11,00
<b>Salsiccia</b> pomodoro, mozzarella, provola, salsiccia <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 11,00
<b>Valtellina</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana, rucola <i>Birra consigliata Weizen non filtrata</i>	€ 13,50
<b>Mari e Monti</b> pomodoro, mozzarella, funghi porcini, polipo, gamberi <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 14,50
<b>Pizza fredda</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorini, rucola, scaglie di grana <i>Birra consigliata Weizen non filtrata</i>	€ 11,50
<b>Provola</b> pomodoro, mozzarella, provola affumicata, speck <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 11,00
<b>Estiva</b> pomodoro, grana, rucola, pomodorini, prosciutto di Parma <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 11,50
<b>Brie</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 10,50
<b>Zucchine</b> pomodoro, mozzarella, zucchine, grana <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 10,00
<b>Tronchetto</b> mozzarella di bufala campana, pomodorini, gorgonzola, prosciutto di Parma <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 14,00
<b>S. Lucia</b> pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 13,50
<b>Parmella</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, prosciutto di Parma <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 13,50
<b>Capricciosa</b> pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, acciughe <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 13,50
<b>Regina</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana, prosciutto di Parma, pomodorini <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 13,50

La farina utilizzata per l'impasto delle nostre pizze e focacce è biologicamente certificata.  
Eventuali aggiunte o varianti di ingrediente da €1.00/2.00

# Pizze

<b>Italia</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorini, basilico <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€11,00
<b>Italia invernale</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana, salsiccia, porcini <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€13,50
<b>Italia primavera</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorini, basilico, zucchine, melanzane <i>Birra consigliata Kellerbier ambrata, non filtrata</i>	€ 12,00

## Pizze bianche

<b>Stracchino</b> mozzarella, stracchino, rucola, bresaola, scaglie di grana <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 13,00
<b>Patate</b> mozzarella, patate, pancetta, rosmarino <i>Birra consigliata O'hara's Irish stout - Nera Irlandese</i>	€ 10,50
<b>Tartufata</b> mozzarella, porcini, olio evo, grana, crema di tartufo <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 14,50
<b>Noci</b> mozzarella, crescenza, gorgonzola, noci, grana <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 13,00
<b>Mele</b> mozzarella, gorgonzola, mele <i>Birra consigliata O'hara's Irish red - Rossa Irlandese</i>	€ 10,00
<b>Bufalina</b> mozzarella di bufala campana, prosciutto di Parma <i>Birra consigliata Privat speciale bavarese</i>	€ 11,50

## Pizze senza glutine DSFOOD

<b>Margherita</b> pomodoro, mozzarella	€ 11,00
<b>Prosciutto</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 12,50
<b>Prosciutto e funghi</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon	€ 13,00
<b>Italia</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorini, basilico	€ 14,00
<b>Champignon</b> pomodoro, mozzarella, funghi champignon	€ 12,00
<b>Vegetariana</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine	€ 12,50
<b>Parma</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma	€ 13,50
<b>Focaccia</b>	€ 6,00

*Per le variazioni con prodotti diversi da quelli indicati nel menu senza glutine, "I Fontanili" declinano ogni responsabilità per eventuali intolleranze alimentari.*

**Birra senza glutine Estrella Damm** € 6,00



# Birre alla spina

**Riegele Privat** - birra speciale bionda Bavarese 5,2%

Media € 7,00 - Piccola € 4,00

Bionda chiara, qualità speciale. Molto aromatica, finemente armoniosa a base di malto corposo e luppolo vellutato

**O'hara's Irish red** - Rossa Irlandese non gasata 4,3%

Media € 8,00 - Piccola € 4,50

Rossa irlandese dal colore rosso rubino scuro con schiuma densa e compatta. Prevalgono aromi di malto e orzo tostato. Al gusto liscia e bilanciata con leggero sentore di caramello accompagnata da un amaro delicato e croccante.

**Krombacher Weizen** - Germania 5,3%

Media € 7,00 - Piccola € 4,00

E' una specialità weizen non filtrata, prodotta all'origine con raffinati lieviti ad alta fermentazione, ha un sapore corposo e fruttato

**Riegele Kellerbier** - ambrata non filtrata, Bavarese 4,8%

Media € 7,00 - Piccola €

4,00

Birra speciale non filtrata. Gusto molto fruttato dal sapore intenso derivato da tre qualità di malto. Dal gradevole sapore di luppolo e di colore bruno

**O'hara's** - Irish stout non gasata- Irlanda 4,3%

Media € 8,00 - Piccola € 4,50

Si distingue per il colore nero e il sapore marcatamente unico, derivante dal malto fortemente tostato. Il suo segreto risiede nell'equilibrio dell'utilizzo del malto d'orzo tostato che la rende piacevole e unica per tutti i palati.

**Panachè** - Birra con Sprite

Media € 6,50 - Piccola €

3,50

**Birra Estrella Damm "Inedit"** - bottiglia da 0,75l - alc. 4,8%

€ 15,00

Fresca al naso, fragranza citrica e speziata con un richiamo al coriandolo, buccia d'arancia e liquirizia. Leggerissimi e piacevoli ricordi di trebbia, ha un'aroma complesso. Aspetto giallo oro con lieve perlage.

## Bibite alla spina

Coca Cola - Aranciata - Sprite

€4,00

## Bibite in lattina

Chinotto - Coca cola Light - Coca Zero

€ 4,00

## Acqua naturale e frizzante 0,750l

€ 2,50

## Caffetteria

Caffè - Caffè decaffeinato

€ 2,00

Caffè d'orzo - Caffè ginseng - Caffè corretto

€ 2,50

Cappuccino - thè - tisane

€ 3,00

## Alcolici

Amari, Liquore alla liquirizia, Mirto

€ 5.00

Grappe Marzadro: Diciotto lune; Moscato; Teroldego

€ 6.00

Grappa Marzadro Amarone

€ 7.00

Cognac

€ 7.00

Whisky invecchiati

€ 8.00

# ...Dolci dei Fontanili

## LA PESCA

Pavlova alla pesca, cremoso al timo e gelato

*ALLERGENI 3,7,8*

€ 8,50



## ★ L'AFFOGATO AL GINSENG

Namelaka al gianduja, crumble al cacao, perle croccanti, gelato fior di latte, cupola di cioccolato

*ALLERGENI 1,3,5,7,8*

€ 10,00

## LA FRAGOLA

Crostatina alla fragola, cioccolato e namelaka all'ibisco

*ALLERGENI 1,3,7,8*

€ 8,50

## ★ LA NOCCIOLA

Cremoso al pralinato di nocciola, crumble alla nocciola, nocciola caramellata e namelaka al caffè

*ALLERGENI 1,3,7,8*

€ 8,50

Per degustare al meglio i nostri dolci consigliamo:

**Zibibbo passito** € 5,50

**Barolo chinato** € 7,00

**Recioto di Gambellara** € 7,00

★ LA TRADIZIONALE TAVOLOZZA DEI FONTANILI:

Degustazione dei nostri dessert

*ALLERGENI 1,3,5,7*

€8,00

LA MILLEFOGLIE

Millefoglie con ganache al cioccolato bianco e caramello

*ALLERGENI 1,5,7,8*

€7,50

IL TIRAMISÙ

Tiramisù all'amaretto

*ALLERGENI 1,3,5,7,8*

€7,00

IL SORBETTO

Sorbetto al limone

*ALLERGENI -*

€6,00



IL CARPACCIO

Carpaccio di ananas

*ALLERGENI -*

€6,00



**TUTTI I DESSERT E I GELATI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE**

★ I dolci contrassegnati da questo simbolo non sono celiaci, ma se comunicata l'intolleranza o allergia al cameriere durante l'ordinazione, possono diventarlo.



I dolci contrassegnati da questo simbolo sono senza glutine.

**ALLERGENI**

**1** glutine, **3** uova, **5** arachidi, **7** latticini, **8** frutta a guscio