

ifontanili...

Benvenuti!

La ricerca attenta di materie prime di alta qualità e la selezione dei migliori fornitori – che assicurino non solo prodotti esclusivi, ma anche attenzione alla sostenibilità - garantiscono nel nostro menu un'ampia varietà di piatti, contemporanei e tipici della tradizione, ma rivisitati e rinnovati.

Le pizze sono realizzate con lievito madre e con un mix di farine biologiche altamente selezionate. Possono essere realizzate con impasto semi-integrale, senza glutine o anche senza lievito, per accontentare ogni richiesta.

Il nostro menu dedica una cura particolare ai dessert: il reparto pasticceria produce internamente ogni sua preparazione e la nostra gelateria prepara in modo totalmente artigianale tutti i gelati e i sorbetti serviti.

Siamo nel Parco del Ticino: vi invitiamo, quindi, a godere della bellezza della natura che ci circonda. Se siete fortunati, potrete scorgere tra i cespugli leprotti, fagiani, scoiattoli e perfino caprioli.

Siamo scelti spesso per festeggiare le ricorrenze più felici: dal battesimo alla comunione, dalla cresima alla laurea, senza dimenticare matrimoni ed eventi aziendali: chiedeteci informazioni o seguitemi sui social!

per iniziare...

Il Cono croccante

Cono croccante di mais con squacquerone, bresaola di Angus iberico e pesto di rucola selvatica

ALLERGENI 1,5,7,8

€ 6,00/pz

La Schiacciatina

Schiacciatina alle erbe antiche con spalla cotta fumé Bettella, stracciatella e pistacchio

ALLERGENI 1,7

€ 5,00/pz

La Chips

Chips di riso allo zafferano con pancetta di Wagyu, cimichurry, grana fiammato e limone

ALLERGENI 5,7,8,12

€ 6,00/pz

i crudi e non solo

La Tartare di Wagyu

Tartare di Wagyu con citronette alla senape e insalatina primaverile

ALLERGENI 10,12

€ 23,00

Il 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 Carpaccio di Wagyu

Carpaccio di Wagyu condito con olio ligure, pesto di rucola selvatica, limone e cialda di riso integrale

soffiata

ALLERGENI 5,7,8,9

€ 23,00

Il Flan

Flan di zuccina, il suo fiore croccante, spaghetti di verdura e spuma di padano

ALLERGENI 1,3,5,7,8

€ 13,00

La Tartare di Chianina

Tartare di Chianina con tuorlo confit, chips di mais biancoperla e salsa verde

ALLERGENI 3,6,12

€ 17,00

Il Tagliere

Salumi e formaggi

Coppa XXL Bettella, Crudo di parma 30, salame Mariola abbinati a tre tipologie di formaggi

ALLERGENI 7

€ 19,00

I Formaggi

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

ALLERGENI 7

€ 14,00

la nostra selezione di salumi

La Selezione Bettella

Selezione di salumi Bettella accompagnata da giardiniera di nostra produzione

Spalla cotta fumé, Coppa XXL, Mortadella, Lombo stagionato

ALLERGENI 1,9,12

€ 21,00

La Bresaola di Angus iberico

70 g

ALLERGENI -

€ 15,50

La Tavolozza

Culatta Villani e Salame Muletta "Marco D'Oggiono"

ALLERGENI -

€ 14,00

Il Culatello

Culatello di Zibello DOP

70 g

ALLERGENI -

€ 20,00

La Selezione Salumificio Squisito

Selezione di salumi del salumificio Squisito

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, salame Mariola, Pancetta, Spalla cotta di San Secondo

ALLERGENI 1,9,12

€ 17,00

i primi piatti

Abbiamo scelto per i nostri risotti il **Riso Carnaroli Classico Riserva San Massimo**, per le sue ottime qualità organolettiche: bassa collosità, tenuta di cottura perfetta, compattezza del chicco e alta percentuale di amido.

Le paste che vi proponiamo sono tutte fresche, **fatte "in casa"** nella nostra cucina. La pasta fresca ha ottime proprietà nutrizionali e ha meno calorie rispetto alla pasta secca: contiene più acqua, quindi i nutrienti al suo interno sono meno concentrati e la sua densità calorica è minore.

Lo Spaghettone

*Spaghettone di pasta fresca in guazzetto di mare

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

€ 17,50

Il Riso

*Riso Carnaroli all'aglio orsino, kefir e limone bruciato

ALLERGENI 7,9

€ 15,50

La Linguina

*Linguina trafilata al bronzo con ombrina, colatura di alici, bottarga e olio al prezzemolo

ALLERGENI 1,3,4,5,7,8,9

€ 17,50

Le Chicche

*Gnocchetti di patate con asparagi, pecorino, manzo affumicato e marinato in salsa ponzu

ALLERGENI 1,3,6,7,9

€ 15,00

la wagyu

I piatti che proponiamo 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 fragranza e morbidezza.

La carne ci viene fornita direttamente dall'azienda agricola **La Cigolina** di Castelnuovo Bocca d'Adda, una delle pochissime aziende italiane che alleva questa razza nel rispetto dell'ambiente e del benessere dell'animale.



Il Riso

*Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" allo zafferano con sfilacci di ossobuco di Wagyu e gremolada

ALLERGENI 3,4,5,6,10,15

€ 24,00

Il Burger

*Smash burger di Wagyu con lattuga, pancetta, scamorza, cipolla caramellata e secret mayo. Accompagnato da patate al forno.

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

€ 24,00

La Costata

Costata di Wagyu (circa 600 g)

ALLERGENI 5

€ 60,00

La Fiorentina

Fiorentina di Wagyu (circa 850 g)

ALLERGENI 5

€ 100,00

La Tagliata

Tagliata di Wagyu (circa 200 g)

ALLERGENI 5,9,12

€ 26,50

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 e dove si tutela il benessere degli animali.

Questi sono i segreti per una carne magra, ma gustosa, ottima dal punto di vista nutrizionale e caratterizzata da una grana sottile che assicura estrema tenerezza.



Lo Gnocco

Gnocchetti di patate al ragù di Chianina, olio al rosmarino e pecorino bruciato

ALLERGENI 1,3,7,9,11,12

€ 18,00

La Costata

Costata di Chianina

ALLERGENI 5

€ 7,50/etto

La Fiorentina

Fiorentina di Chianina

ALLERGENI 5

€ 9,00/etto

l'angus iberico

Questa carne proviene da capi di razza Scottona allevati al pascolo montano in Spagna, nutriti ad erba allevati in modo non intensivo, rispettoso e sostenibile: risulta molto digeribile, morbida, succosa e con poco grasso.

La Costata

Costata di Angus iberico

ALLERGENI -

€ 7,00/etto

La Fiorentina

Fiorentina di Angus iberico

ALLERGENI -

€ 8,50/etto

il garronese piemontese

Alllevata al pascolo in Piemonte e nutriti con cereali e erba, questa razza ci offre carni equilibrate, dalla fibra morbida e dal gusto saporito.

La Costata

Costata di Garronese piemontese

ALLERGENI -

€ 7,00/etto

La Fiorentina

Fiorentina di Garronese Piemontese

ALLERGENI -

€ 8,50/etto

i secondi piatti

La Grigliata di Pesce

*Selezione di filetti e tranci di pesce

ALLERGENI 2,4,5,14

€ 24,00

Il Tonno

*Tonno mi-cuit, mela verde, taccole, mayo al wasabi e concentrato di carota e arancia

ALLERGENI 3,4,5,9

€ 19,00

La Tagliata di Fassona

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

ALLERGENI 7,8,10,12

€ 19,00

La Bavetta di Angus

Bavetta di Angus alla brace (circa 200 g)

ALLERGENI 5,9,12

€ 24,00

La Picana

Picana di manzo alla brace (circa 250g)

ALLERGENI 7,8,10,12

€ 22,00

I 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

€ 18,00

i contorni

Le Patate al forno

ALLERGENI -

€ 6,00

Le Verdure grigliate

ALLERGENI -

€ 6,00

L'Insalata mista

ALLERGENI -

€ 6,00

COPERTO € 2,50

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"

Allergeni secondo vigente normativa:



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

i dolci

Il nostro menu dedica una cura particolare ai dessert: il reparto pasticceria produce internamente ogni sua preparazione e la nostra gelateria prepara in modo totalmente artigianale tutti i gelati e i sorbetti serviti.

Il Ginseng 2.0 ★

Affogato al ginseng con gelato fiordilatte, mousse al fondente, salsa al Baileys e cookies sbriciolati

ALLERGENI 1,3,7

€ 10,00

L'Eclair

Eclair ai tre cioccolati: fondente, bianco e caramello

ALLERGENI 1,3,7

€ 8,50

La Tradizionale Tavolozza Dei Fontanili ★

Degustazione dei nostri dessert

ALLERGENI 1,3,5,7

€ 9,00

La Fragola ★

Namelaka al cioccolato bianco e vaniglia con inserto di fragola, composta di fragola e sorbetto alla fragola

ALLERGENI 3,7,8

€ 8,00

Il Tiramisù

Tiramisù all'amaretto

ALLERGENI 1,3,5,7,8

€ 7,00

Il Carpaccio

Carpaccio di ananas

ALLERGENI -

€ 6,00

La Millefoglie

Millefoglie con ganache al cioccolato bianco

ALLERGENI 1,3,7

€ 8,50

Il Sorbetto

Sorbetto al limone

ALLERGENI -

€ 6,00



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

LA CAFFETTERIA

Caffè
Caffè decaffeinato
€ 2,00

Caffè d'orzo
Caffè ginseng
Caffè corretto
€ 2,50

Cappuccino
Thè
Tisane
€ 3,00

I VINI DOLCI E PASSITI

CALICE

VALDO MOSCATO spumante dolce
Valdo
€ 5,00

RECIOTO di Gambellara
Dal Maso
€ 7,00

BAROLO Chinato
Cantina Ceretto
€ 7,00

ZIBIBBO Terre Siciliane
Martinez
€ 5,50

BOTTIGLIA

MOSCATO	<i>Valdo</i>	€ 25,00
RECIOTO di Gambellara Classico "Riva dei Perari"	<i>Dal Maso</i>	€ 44,00
ZIBIBBO Terre Siciliane	<i>Martinez</i>	€ 30,00

GLI ALCOLICI

Amari
Liquore alla liquirizia
Mirto
€ 5,00

Grappe Marzadro: Diciotto lune
Moscato
Teroldego
€ 6,00

Cognac
€ 7,00

Whisky invecchiati
€ 8,00

Grappa Marzadro Amarone
€ 7,00