

.TRATTORIA.
fontanella

PIATTI DI MONTAGNA

*Piatti di montagna e dolci golosi.
Fatti in casa, fatti con amore.
Benvenuto alla Trattoria Fontanella!*

www.trattoriafontanella.it



ENGLISH
MENU

menù



Alla Trattoria Fontanella trovi sempre anche delle proposte fuori menù e delle alternative in caso di **diete vegetariane o vegane, allergie e/o intolleranze**. Il primo interessato è nostro figlio, quindi siamo ben consapevoli dei bisogni reali e delle attenzioni dovute. Avvisaci al momento dell'ordine. Siamo qui per te!

antipasti

Un primo assaggio della nostra cucina, il nostro benvenuto sull'Altopiano.

Tagliere dell'Altopiano

speck, sopressa nostrana, pancetta arrotolata, formaggi misti del Caseificio Pennar, confetture e miele

€ 12

Tagliere di selvaggina

affettati misti di selvaggina serviti con confetture

€ 18

Cocotte Fontanella

polenta morbida di Maranello, funghi misti dell'Altopiano e fonduta di formaggio Asiago del Caseificio Pennar

€ 8

Carne secca Fontanella

preparata da noi, servita con polenta di Maranello aromatizzata alle erbe e scaglie di Vezzena

€ 10

Carne salada

con misticanza, noci, ricotta affumicata e vinaigrette ai frutti di bosco

€ 10

Sformatino vegetariano

con ingredienti diversi ogni giorno!

€ 9

Crostoni di pane integrale con lardo alle erbe

e fili di miele al pino mugo

€ 8

Tartare di manzo alla senape antica

con pomodori soleggiati, capperi e crostoni di pane integrale

€ 13



primi

TRATTORIA
fontanella

Con pasta fresca preparata in casa, da noi, ogni giorno.

Gnocchetti di Tosella del Caseificio Pennar

fatti in casa e spadellati alle erbe di montagna con burro spumeggiante e speck di Asiago

€ 10

Ravioli di pasta fresca

con ripieno in base alla stagionalità

€ 10

Lasagna al forno

con ingredienti diversi ogni giorno!

€ 10

Canederli alla trentina

spadellati al burro di malga e salvia

€ 8

Fettuccine ai porcini dei nostri boschi

con pasta fresca fatta in casa

€ 12

Pappardelle al ragù di lepore

con pasta fresca fatta in casa

€ 12

Bigoli al sugo d'anitra

con pasta fresca fatta in casa

€ 10

Tagliatelle al sugo di capriolo

con pasta fresca fatta in casa

€ 10

Maccheroncini al ragù bianco di vitello

con pasta fresca fatta in casa

€ 10

Zuppetta tipica

in base alla stagionalità

€ 8

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da abbattimento interno.

secondi

Griglia e doppia cottura, stufati e profumi di bosco.

Bocconcini di vitello al profumo di rosmarino
su fonduta al formaggio Asiago € 13

Guancette di maialino da latte in lenta cottura
al timo e birra Cimbra, servite con polenta morbida di Maranello € 13

Filetto di maialino da latte
ai funghi porcini dei nostri boschi € 15

Gulasch all'ungherese
con polenta morbida di Maranello € 12

Cervo in salmì
con polenta morbida di Maranello € 13

Tagliata di Angus alle erbe di montagna
in doppia cottura € 16

Controfiletto di Sorana al sale nero di Cipro
in doppia cottura alla griglia € 12

Galletto alla griglia
allevato a terra € 11

Braciola di vitello
alla griglia € 16

Costata di manzo
alla griglia € 22

Tosella del Caseificio Pennar dorata in padella
con funghetti dell'Altopiano e polenta morbida di Maranello € 11

Baccalà alla vicentina
con polenta morbida di Maranello € 13



contorni

4 sempre presenti, altri sempre diversi!

Patate al forno € 4

Verdura cotta € 4

Polenta morbida di Maranello € 4

Funghi misti € 5

Contorni del giorno € 4

menù bambini

5 scelte per piccoli buongustai.

Pasta al pomodoro € 7

Hamburger alla griglia e patate al forno € 8

Salsiccia alla griglia e patate al forno € 8

Wurstel e patate al forno € 8

Cotoletta e patate al forno € 8

Coperto: € 2,00
Acqua naturale/frizzante: € 2,50

TRATTORIA
fontanella

dolci golosi

*Tutti preparati in casa, con le nostre mani,
con latte e ricotta del Caseificio Pennar.*

Strudel di mele trentine e uvetta

con salsa alla vaniglia

€ 4

Torta di ricotta del Caseificio Pennar

con gocce di cioccolato

€ 4

Tortino soffice al cioccolato fondente

con fragoline e crema alla vaniglia

€ 4

Semifreddo ai lamponi

con salsa al mango

€ 4

Semifreddo alle mandorle caramellate

con salsa mou

€ 4

Semifreddo After Eight

con menta e cioccolato

€ 4

Torta soffice alle mele

con cannella

€ 4

Crostata

al lampone

€ 4

Panna cotta

alle fragole • al caramello • al cioccolato • al mango

€ 4



Preferiamo etichette locali, vini veneti e birre artigianali, ma strizziamo l'occhio anche a qualche referenza fuori confine! La **carta vini e birre** della Trattoria Fontanella accoglie sempre qualche novità ed esplora sempre nuovi orizzonti. Come noi, come la nostra idea di cucina! Chiedi un consiglio al nostro staff.

vini

vini dolci in bottiglia

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG • 75 cl • 6,5% vol

€ 18

Torcolato Breganze Beato Bartolomeo DOC • 50 cl • 13% vol

€ 40

Riva dei Perari Recioto di Gambellara Classico

Dal Maso DOCG • 50 cl • 12,5% vol

€ 40

Passitaia Recioto di Gambellara Montecrocetta

DOC • 75 cl • 13% vol

€ 40

Vini dolci al calice

Torcolato Breganze Beato Bartolomeo DOC • 13% vol

€ 4,50

Riva dei Perari Recioto di Gambellara Classico

Dal Maso DOCG • 12,5% vol

€ 4,50

Passitaia Recioto di Gambellara Montecrocetta

DOC • 13% vol

€ 4,50

TRATTORIA
fontanella

bollicine e rosé in bottiglia

Prosecco Extra Dry Borgo Fedele DOC · 11% vol € 12

Prosecco Extra Dry Ca' Moline DOC · 11% vol € 12

Influssi di Luna Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry
DOCG · 11% vol € 18

Miòl Prosecco Treviso Extra Dry Millesimato Bortolomiol DOC · 11% vol € 18

Fulvio Beo Metodo Classico Extra Brut Ca' Rugate · 12,5% vol € 25

Fulvio Beo Metodo Classico Rosé Ca' Rugate · 12,5% vol € 25

vini bianchi in bottiglia

Custoza Borgo Fedele DOC · 12% vol € 10

Soave Classico Le Siese DOC · 12,5% vol € 12

Soave Cantina del Garda DOC · 12% vol € 15

San Michele Soave Classico Biologico Ca' Rugate DOC · 12% vol € 18

Lugana Le Siese DOC · 12,5% vol € 14

Sauvignon Società Agricola Tanna S.S. Asiago IGT · 13% vol € 20

Vini bianchi al calice

Soave Classico Le Siese DOC · 12,5% vol € 3,00

Lugana Le Siese DOC · 12,5% vol € 3,50

Sauvignon Società Agricola Tanna S.S. Asiago IGT · 13% vol € 4,00

vini rossi in bottiglia

Cabernet Trevenezie Borgo Fedele IGT · 12,5% vol € 10

Cabernet del Veneto Dal Maso IGT · 13% vol € 15

Cabernet Cicogna Cavazza DOC · 14% vol € 30

Cabernet Breganze Zonta DOC · 13,5% vol € 20

Brentino Maculan IGT · 13,5% vol € 18

San Martino Valle d'Agno Masari IGT · 13% vol € 20

Merlot Società Agricola Tanna Asiago S.S. IGT · 13% vol € 18

Merlot Cicogna Colli Berici Cavazza DOC · 14% vol € 30

Merlot Breganze Zonta DOC · 13,5% vol € 20

Syrah Cicogna Cavazza IGT · 14% vol € 30

Valpolicella Rio Albo Ca' Rugate DOC · 13% vol € 20

Valpolicella Superiore Le Siese DOC · 13% vol € 20

Valpolicella Ripasso Superiore Ca' Rugate DOC · 14,5% vol € 25

Valpolicella Ripasso Superiore Le Siese DOC · 14% vol € 25

Punta 470 Amarone della Valpolicella Ca' Rugate DOCG · 15% vol € 55

Vini rossi al calice

Cabernet Trevenezie Borgo Fedele IGT · 12,5% vol € 3,50

Valpolicella Superiore Le Siese DOC · 13% vol € 4,50



vini alla spina

| | 0,25 L | 0,50 L | 1 Litro |
|--|--------|--------|---------|
| Refosco Malbech Veneto Borgo Molino IGT • 11,5% vol | € 3,50 | € 5,00 | € 10,00 |
| Raboso Rosato frizzante Borgo Molino IGT • 11,5% vol | € 4,00 | € 6,00 | € 12,00 |
| Bianco fermo Borgo Molino • 11,5% vol | € 3,50 | € 5,00 | € 10,00 |
| Bianco frizzante Borgo Molino • 11% vol | € 4,00 | € 6,00 | € 12,00 |

birre alla spina

| | 0,20 L | 0,40 L |
|--|--------|--------|
| Benediktiner Hell • Bionda • 5,0% vol | € 2,50 | € 5,00 |

birre in bottiglia

| | |
|--|--------|
| Weihenstephaner Hefe Weissbier • Weiss • 50 cl • 5,4% vol | € 5,00 |
| Bitburger Premium • Pils • 50 cl • 4,8% vol | € 5,00 |
| Cimbra Trübe • Keller biologica non filtrata • 33 cl • 4,8% vol | € 4,00 |
| Cimbra Sbalenka • Radler con erbe alpine • 33 cl • 2,5% vol | € 4,00 |
| Cimbra Herbest • Vienna lager • 50 cl • 4,9% vol | € 5,00 |
| Cimbra Bintar • Dark lager • 50 cl • 5,0% vol | € 5,00 |
| Fort Lapin Belgish Bier • Blanche • 33 cl • 5,0% vol | € 4,00 |
| Birra analcolica • 33 cl • 0,0% vol | € 3,50 |



birra

Un locale storico, immerso nei boschi dell'Altopiano, abbracciato dal silenzio della natura.

Un posto d'altri tempi lontano dal rumore della città e dal frastuono di un mondo iperconnesso. Un posto speciale anche per questo. Se proprio proprio dal telefono a staccarti non ce la fai questa è la **password** per collegarti al nostro Wi-Fi:



Visita il sito della Trattoria Fontanella:

www.trattoriafontanella.it



Trovi i menù, le cene a tema, tutte le **novità e info utili** della Trattoria Fontanella. Inoltre, nella sezione **territorio**, sono indicati i **punti di interesse** e i **percorsi vicini a noi**. Tutto a portata di click e di touch!



ENGLISH
MENU

•TRATTORIA•
fontanella

*Se ti va, siamo curiosi di leggere
la tua recensione su Google o Tripadvisor:*



www.trattoriafontanella.it