

.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

menu



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 e polenta morbida di Maranello € 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

Roast beef di manzo

misticanza, mandorle caramellate, scaglie di Stravecchio del Caseificio Pennar 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 al burro e salvia con carne secca Fontanella preparata da noi € 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 daino

con pasta fresca fatta in casa € 12

Bigoli al sugo d'anitra

con pasta fresca fatta in casa € 10

Tagliatelle al ragù di cervo

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 € 9

* 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
alle erbe di montagna, servite con polenta morbida di Maranello € 13

Filetto di maialino da latte
alle castagne e timo € 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 inglese Maldon
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

€ 5

Torta della nonna

con spolverata di zucchero a velo

€ 5

Tortino soffice al cioccolato fondente

con fragoline e crema alla vaniglia

€ 5

Semifreddo ai lamponi

con salsa al mango

€ 5

Semifreddo agli anacardi caramellati

con confettura alle arance

€ 5

Semifreddo alla gianduia

con salsa mou

€ 5

Torta soffice alle pere

con topping al cioccolato

€ 5

Crostata

al lampone

€ 5

Panna cotta

alle fragole • al caramello • al cioccolato • al mango

€ 5



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

€ 18

Torcolato Breganze Beato Bartolomeo DOC • 50 cl

€ 30

Recioto di Gambellara Classico Riva dei Perari
Dal Maso DOCG • 50 cl

€ 30

Vini dolci al calice

Torcolato Breganze Beato Bartolomeo DOC

€ 6

Recioto di Gambellara Classico Riva dei Perari
Dal Maso DOCG

€ 6

TRATTORIA
fontanella

bollicine e rosé in bottiglia

Prosecco Superiore Extra Dry Influssi di Luna DOCG	€ 18
Prosecco Superiore Brut Prior Bortolomiol DOCG	€ 18
Metodo Classico Fulvio Beo Extra Brut Ca' Rugate	€ 25
Metodo Classico Fulvio Beo Rosé Brut Ca' Rugate	€ 25

vini bianchi in bottiglia

Soave Cantina del Garda DOC	€ 15
Soave Classico Bio San Michele Ca' Rugate DOC	€ 18
Lugana Patrizia Cadore DOC	€ 18
Ribolla Gialla Zui Russolo IGT	€ 18
Sauvignon Società Agricola Tanna S.S. Asiago IGT	€ 20
Agnobianco Bio Masari IGT	€ 20

Vini bianchi al calice

Soave Classico Bio San Michele Ca' Rugate DOC	€ 3,50
Lugana Patrizia Cadore DOC	€ 3,50

vini rossi in bottiglia



Cabernet Veneto Dal Maso IGT	€ 15
Cabernet Breganze Zonta DOC	€ 20
Cabernet Cicogna Colli Berici Cavazza DOC	€ 30
Merlot Società Agricola Tanna Asiago S.S. IGT	€ 18
Merlot Breganze Zonta DOC	€ 20
Merlot Veneto Vecchie Vigne Villa Minelli IGT	€ 25
Merlot Cicogna Colli Berici Cavazza DOC	€ 30
Brentino Maculan IGT	€ 18
San Martino Bio Masari IGT	€ 20
Pinot Nero Costanera Bio Masari IGT	€ 23
Syrah Cicogna Colli Berici Cavazza IGT	€ 30
Valpolicella Bio Rio Albo Ca' Rugate DOC	€ 18
Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia Ca' Rugate DOC	€ 25
Sangiovese di Toscana Bio La Rasina IGT	€ 18
Barbera d'Alba Mommiano Marco Porello DOC	€ 18

Vini rossi al calice

Cabernet Veneto Dal Maso IGT	€ 3,50
Valpolicella Bio Rio Albo Ca' Rugate DOC	€ 3,50

vini alla spina

	0,25 L	0,50 L	1 Litro
Rosso fermo Parolvini	€ 3,50	€ 6,00	€ 10,00
Rosato Parolvini	€ 3,50	€ 6,00	€ 10,00
Bianco fermo Parolvini	€ 3,50	€ 6,00	€ 10,00
Bianco frizzante Parolvini	€ 4,00	€ 7,00	€ 12,00

birre alla spina

	0,20 L	0,40 L
Theresianer Lager • Bionda	€ 2,50	€ 5,00



birre in bottiglia

Aktien Landbier 1857 • Lager • 50 cl	€ 5,50
Aktien Landbier Zwick'I • Keller non filtrata • 50 cl	€ 5,50
Aktien Landbier Dunkel • Dark Lager • 50 cl	€ 5,50
Hopf Weißbier • Weizen • 50 cl	€ 5,50
Corsendonk Blanche • Blanche • 33 cl	€ 5,00
Hirter Radler • Radler • 33 cl	€ 4,50
Theresianer Lager senza glutine • 33 cl	€ 5,00
Birra analcolica • 33 cl	€ 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