

.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 e polenta morbida di Maranello € 18

Carne secca Fontanella

preparata da noi, servita con polenta di Maranello aromatizzata alle erbe e scaglie di Vezzena € 10

Carne salada Fontanella

preparata da noi, servita con misticanza, noci, ricotta affumicata e vinaigrette ai frutti di bosco € 10

Tartare di manzo alla senape antica

con pomodori soleggiati, capperi e crostoni di pane integrale € 13

Cocotte Fontanella

polenta morbida di Maranello, funghi misti dell'Altopiano e fonduta di formaggio Asiago del Caseificio Pennar € 8

Sformatino vegetariano

con ingredienti diversi ogni giorno! € 9

Crostoni di pane integrale con lardo alle erbe

e fili di miele al pino mugo Apicoltura Guoli € 8



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

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 cinghiale

con pasta fresca fatta in casa € 11

Maccheroncini al ragù bianco di vitello

con pasta fresca fatta in casa € 10

Canederli alla trentina

spadellati al burro di malga e salvia € 8

Ravioli di pasta fresca

con ripieno in base alla stagionalità € 10

Lasagna al forno

con ingredienti diversi ogni giorno! € 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 con polenta morbida di Maranello	€ 13
Sella di maialino da latte in lenta cottura alle mele e timo	€ 16
Gulasch all'ungherese con polenta morbida di Maranello	€ 13
Cervo in salmì con polenta morbida di Maranello	€ 14
Roast beef all'inglese con citronette al limone	€ 15
Tagliata di Angus alle erbe di montagna in doppia cottura	€ 16
Costata di manzo alla griglia	€ 22
Controfiletto di Sorana al sale inglese Maldon in doppia cottura alla griglia	€ 12
Braciola di vitello alla griglia	€ 16
Galletto alla griglia allevato a terra	€ 11
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	€ 14



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

TRATTORIA
fontanella

dolci golosi

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

Torta di ricotta del Caseificio Pennar
con gocce di cioccolato € 5

Tortino soffice al cioccolato fondente
con fragoline e crema alla vaniglia € 5

Strudel di mele trentine e uvetta
con salsa alla vaniglia € 5

Semifreddo alla gianduia
con salsa mou € 5

Semifreddo alla fragola
con salsa al mango € 5

Semifreddo agli anacardi caramellati
con confettura alle arance € 5

Panna cotta
alle fragole • al caramello • al cioccolato • al mango € 5

Torta soffice alle mele
con topping al caramello € 5

Crostata
con confettura di stagione € 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 dolci in bottiglia

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG • 75 cl € 18

Passito di Malvasia Veneta Villa Minelli IGT • 50 cl € 25

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

Passito di Malvasia Veneta Villa Minelli IGT € 5

Torcolato Breganze Beato Bartolomeo DOC € 6

Recioto di Gambellara Classico Riva dei Perari
Dal Maso DOCG € 6

bollicine/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

Bollicine al calice

Prosecco Extra Dry Biancavigna DOC € 3,50

vini

TRATTORIA
fontanella

vini bianchi/rossi **mezza bottiglia** · 37,5 cl

Soave Classico Bio San Michele Ca' Rugate DOC € 10

Valpolicella Bio Rio Albo Ca' Rugate DOC € 10

vini bianchi **in bottiglia** · 75 cl

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

Riesling e Durella Agnobianco Bio Masari IGT € 20

Gewürztraminer Alto Adige Merus Tiefenbrunner DOC € 22

Vini bianchi al calice

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

Lugana Patrizia Cadore DOC € 3,50

Riesling e Durella Agnobianco Bio Masari IGT € 4,00

vini rossi **in bottiglia** · 75 cl

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 Riserva Vecchie Vigne Villa Minelli IGT € 25

Brentino Maculan IGT € 18

Merlot e Cabernet San Martino Bio Masari IGT € 20

Pinot Nero Costanera Bio Masari IGT € 23

Valpolicella Bio Rio Albo Ca' Rugate DOC € 18

Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia Ca' Rugate DOC € 25

Barbera d'Alba Mommiano Marco Porello DOC € 18

Chianti Classico I Fabbri DOCG € 22

Lagrein Alto Adige Turmhof Tiefenbrunner DOC € 27

Vini rossi al calice

Cabernet Veneto Dal Maso IGT € 3,50

Valpolicella Bio Rio Albo Ca' Rugate DOC € 3,50

Merlot e Cabernet San Martino Bio Masari IGT € 4,00



vini alla spina

	0,25 L	0,50 L	1 Litro
Rosso Regale fermo Parolvini	€ 3,50	€ 6,00	€ 10,00
Rabo Rosso frizzante 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



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:



birre alla spina

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

birre in bottiglia

Aktien Landbier 1857 • Lager bionda • 50 cl	€ 5,50
Aktien Landbier Zwick'I • Keller bionda non filtrata • 50 cl	€ 5,50
Aktien Landbier Dunkel • Dark Lager scura • 50 cl	€ 5,50
Corsendonk Blanche • Blanche • 33 cl	€ 4,50
Müga-Bier Guoli Asiago • Bionda al miele con pino mugo • 33 cl	€ 4,50
Giesinger Radler • Radler • 33 cl	€ 3,50
Theresianer Lager senza glutine • 33 cl	€ 4,00
Birra analcolica • 33 cl	€ 3,50



birra

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 e Tripadvisor:*



www.trattoriafontanella.it

Siamo anche su:  