

.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 senza glutine, 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 ¹⁻⁷⁻⁸

speck, sopressa nostrana, pancetta arrotolata, formaggi misti del Caseificio Pennar, confetture e miele su tartelletta di pasta frolla € 13

Tagliere di selvaggina ¹⁻⁸

affettati misti di selvaggina con confettura su tartelletta di pasta frolla e polenta morbida di Maranello € 18

Tartare di manzo alla senape antica ¹⁻⁶⁻¹⁰

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

Carne secca Fontanella ⁷

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

Manzo leggermente affumicato ⁸⁻¹⁰

preparato da noi, servito con misticanza, dressing alla senape dolce e mandorle caramellate € 10

Cocotte Fontanella ⁷

polenta morbida di Maranello, funghi misti dell'Altopiano e fonduta di formaggio Asiago del Caseificio Pennar € 9

Sformatino vegetariano ³⁻⁷

con ingredienti diversi ogni giorno! € 9

Crostoni di pane integrale con lardo alle erbe ¹

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 ¹⁻³⁻⁷

fatti in casa e spadellati al burro e salvia con carne secca Fontanella preparata da noi € 10

Canederli alla trentina ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

spadellati al burro di malga e salvia € 8

Fettuccine ai porcini dei nostri boschi ¹⁻³⁻⁷

con pasta fresca fatta in casa € 12

Pappardelle al ragù di cervo ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

con pasta fresca fatta in casa € 12

Tagliatelle al ragù di cinghiale ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

con pasta fresca fatta in casa € 11

Bigoli al sugo d'anitra ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

con pasta fresca fatta in casa € 10

Maccheroncini al ragù bianco di vitello ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

con pasta fresca fatta in casa € 10

Ravioli di pasta fresca ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

con ripieno in base alla stagionalità € 10

Lasagna al forno ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

con ingredienti diversi ogni giorno! € 10

Zuppetta tipica ¹⁻⁹

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 ¹⁻⁷⁻⁹
su fonduta al formaggio Asiago € 13

Filetto di maialino da latte in lenta cottura ¹⁻⁷⁻⁹
in base ai profumi di stagione e al piacere dello chef € 15

Guancette di maialino da latte in lenta cottura ¹⁻⁷⁻⁹
al timo con polenta morbida di Maranello € 13

Gulasch all'ungherese ¹⁻⁷⁻⁹
con polenta morbida di Maranello € 13

Daino in salmì ¹⁻⁷⁻⁹
con polenta morbida di Maranello € 14

Tagliata di Angus alle erbe di montagna
in doppia cottura € 17

Costata di manzo (circa 500 g)
alla griglia € 23

Braciola di vitello
alla griglia € 16

Controfiletto di Sorana al sale inglese Maldon
in doppia cottura alla griglia € 12

Galletto alla griglia
allevato a terra € 12

Tosella del Caseificio Pennar dorata in padella ⁷
con funghetti dell'Altopiano e polenta morbida di Maranello € 12

Baccalà alla vicentina ¹⁻⁴⁻⁷
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 ¹	€ 7
Hamburger alla griglia e patate al forno	€ 8
Salsiccia alla griglia e patate al forno	€ 8
Würstel e patate al forno	€ 8
Cotoletta e patate al forno ¹⁻³	€ 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 ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
con gocce di cioccolato € 5

Tortino soffice al cioccolato fondente ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
con fragoline e crema alla vaniglia € 5

Strudel di mele trentine e uvetta ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
con crema alla vaniglia € 5

Semifreddo al pistacchio ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
con salsa alle fragole € 5

Semifreddo al gianduia ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
con salsa mou € 5

Semifreddo ai frutti di bosco ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
con salsa al mango € 5

Panna cotta ⁷
alle fragole • al caramello • al cioccolato • al mango € 5

Crostata ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
con confettura di stagione € 5

Allergeni

Segnala allo staff eventuali allergie e/o intolleranze.

1 Cereali contenenti glutine • 2 Crostacei e derivati • 3 Uova • 4 Pesce e derivati • 5 Arachidi e derivati • 6 Soia e derivati • 7 Latte e derivati • 8 Frutta a guscio e derivati • 9 Sedano e derivati • 10 Senape e derivati • 11 Semi di sesamo e derivati • 12 Anidride solforosa e solfiti • 13 Lupino e derivati • 14 Molluschi e derivati.
Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale di servizio.

TRATTORIA
fontanella

www.trattoriafontanella.it



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

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

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

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

bollicine/rosé in bottiglia

Prosecco Extra Dry Biancavigna DOC € 18

Prosecco Brut Biancavigna DOC € 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 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

Merlot Società Agricola Tanna S.S. Asiago 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

Montepulciano d'Abruzzo Bio Fontefico DOC € 25

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

vini alla spina

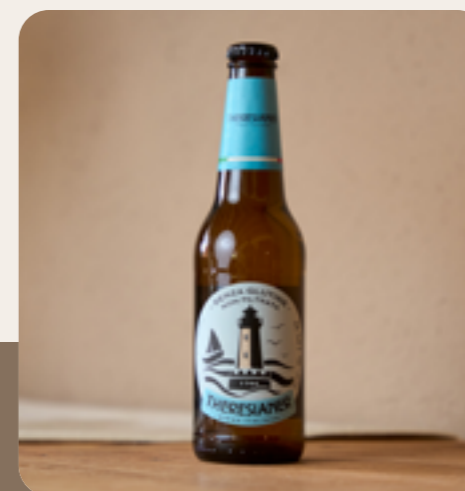
	0,25 L	0,50 L	1 Litro
Rosso Regale fermo Parolvini	€ 3,50	€ 6,00	€ 10,00
Rabo Rosso frizzante Parolvini	€ 3,50	€ 6,00	€ 10,00
Bianco fermo Parolvini	€ 3,50	€ 6,00	€ 10,00
Bianco frizzante Parolvini	€ 4,00	€ 7,00	€ 12,00

birre alla spina

	0,20 L	0,40 L
Birra bionda	€ 3,00	€ 5,00

birre in bottiglia

Paulaner Salvator • Bock ambrata • 33 cl	€ 4,00
Giesinger Radler • Radler • 33 cl	€ 4,00
Theresianer Lager senza glutine • Lager non filtrata • 33 cl	€ 4,50
Birra analcolica • 33 cl	€ 4,00



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 e Tripadvisor:*



www.trattoriafontanella.it

Siamo anche su:  