





## Consigli di Stagione

Allergeni




-  **Insalata di Gallina ruspante, salsa verde e ciliegie in mostarda\*** € 13,50  
Free-range chicken salad , parcely sauce and cherry mustard
-   **Risotto fichi, caprino e riduzione al vino rosso** € 15,00  
*Figs, cheese, red wine sauce*
-  **Risotto alla cipolla di Breme e tartufo Nero** € 18,00  
*Sweet onion and black truffle*
-  **Fiori di Zucca fritti** cad. € 2,00

## ANTIPASTI

Allergeni

- Cad.
- Il Nostro Prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi - *special Ham* 13,50
-  Fiori di Zucchini Farciti - *Stuffed courgette flowers* - cad. € 7,50
-  Tartara di Manzo "Casa Fontana" - peperoni dolci, capperi e acciughe € 20,00  
*Casa Fontana Beef Tartare - sweet peppers, capers and anchovies*
-  Involtino di Melanzane e Finferli trifolati\* cad. € 7,50  
*Aubergine rollè with mushrooms*

## I PIATTI DELLA TRADIZIONE

- Cad.
-  Risotto con Ossobuco (piatto unico) - *Main single dish* € 30,00
-   Cotoletta alla Milanese (*veal cutlet milanese style*) €27,00




\* a richiesta anche senza glutine

# I 23 RISOTTI




Cottura 25 minuti. - **Minimo due persone**  
- **Al tavolo non verranno serviti più di due tipi di risotti.**

## ALLA FRUTTA/ WITH FRUIT

CAD.

-   Con Pere, formaggio e cipolla croccante € 15,00  
*Pear, cheese and crispy onion*
-  Con Mele Verdi e Speck - *Green apples and smoked ham* € 15,00

## DELICATI/ DELICATE

-  Limone e Origano - *Lemon and oregan* € 15,00
-  Alla Parmigiana e riduzione al vino rosso € 15,00  
*parmesan cheese and red wine sauc*
-  Rosmarino e Spumante *rosmary and sprakling white wine* € 15,00

## SAPORITI/ TASTY







-  Zucchine fiorite, zafferano e basilico *zucchini flowers, zaffron and basil* € 15,00
-   Porcini e Nocciole - *Mushrooms and hazelnuts* € 15,00
-  all' Aglio (ottimo, ma poco capito) - *With Garlic* € 15,00
-  Porri e Scamorza - *Leeks and smoked cheese* € 15,00
-  del "Pirata" (olive verdi, salsiccia e rum) *Green olives, sausage, and rum* € 15,00
-  all' Antica zafferano pomodori.e funghi-*Saffron, tomatoes and mushrooms* € 15,00
-  alla Luganega (vino rosso e salsiccia)- *Red wine and sausage* € 15,00
-  alla Monzese (zaff. e salsiccia) - *Saffron and sausage* € 15,00
-   Rape rosse e Gorgonzola - *Beetroot and gorgonzola chees* € 15,00
-  alla Milanese - *Saffron traditional* € 15,00
-  ai Rognoncini - *With veal Kidneys* €16,50
-   Alla Rossini - (uova e pancetta) - *Egg and bacon* € 15,00
-  della Foresta (funghi e speck) - *smoked ham and mushrooms* € 15,00
-   Casa Fontana" (pepe fresco e formaggio) *Cheese and pepper grains* € 15,00

## I 23 RISOTTI


Cottura 25 minuti. **Minimo due persone**

Al tavolo non verranno serviti più di due tipi di risotti.


















### PICCANTI / SPICY

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|    | <b>ai Due Mondi</b><br>(pom. secco, peperoni origano e capperi)<br><i>Dry tomatoes, pepper, organ and capers</i>  | € 15,00 |
|    | <b>alla Creola - molto piccante</b> (curry, piselli, peperoni)  | € 15,00 |
|   | <b>alla Zingara</b><br>(pomodoro, peperoni e salsiccia napoletana)<br><i>Tomatoes, spicy sausage and peperoni</i> | € 15,00 |
|   | <b>Con Gorgonzola e mosto cotto-</b><br><i>blue cheese and must</i>   | € 15,00 |

# I SECONDI PIATTI CLASSICI

|  |                             |                             |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Chateaubriand “Casa Fontana” (min. 2 pers) -<br><i>Beef-Filet buttered and roasted min. 2 pers. (House speciality)</i>                                 | Porzione piccola<br>€ 21,00 | Porzione normale<br>€ 25,00 |
| Filetto “Casa Fontana” (Cipolle e Vodka)<br><i>Beef Filet with onions and vodka</i>  | Porzione piccola<br>€ 21,00 | Porzione normale<br>€ 25,00 |
|  Lumache alla Borgogna (n. 12 pz)<br><i>snails pacerly and garlic</i> |                             | € 16,50                     |
| Filetto al Burro d’acciuga   | Porzione piccola<br>€ 21,00 | Porzione normale<br>€ 25,00 |
| Cervella alla Milanese -<br><i>Veal brian milanese style</i>   |                             | € 16,50                     |
| Rognoncini di Vitello Trifolati<br><i>Veal kindneys parcely and garlic</i>   |                             | € 16,50                     |

## DESSERT

|  |  |        |
|--|--|--------|
|     | Mousse al Cioccolato - <i>chocolate Mousse</i>   | € 8,00 |
|  | Sorbetti : Basilico - Limone - Mandarino e salvia<br>- <i>lemon- basil- mandarin and sauve</i> | € 8,00 |
|     | Crema bruciata - <i>cremè brulé</i>  | € 8,00 |
|      | Charlotte alla Milanese , (torta di pane e mele)   | € 8,00 |
|      | Caffè Gastronomico-<br>caffè espresso servito con 3 piccoli dessert                            | € 9,00 |
|      | Il Dolce di Milano - piccolo panettoncino con crema<br><i>Traditional Milan cake</i>           | € 9,00 |
|     | Sbrisolona con salsa Zabaione  | € 8,00 |

## Vini da Dessert

|  |               |             |         |
|--|---------------|-------------|---------|
| Zibibbo di Sicilia '13 Intorcia            | € 4,00 calice | Bott. 0,750 | € 18,00 |
| Moscato passito siciliano Cantina Marilina | € 7,50 calice | Bott. 0,500 | € 35,00 |
| Nero d'Avola passito cantina Marilina      | € 7,50 calice | Bott. 0,500 | € 35,00 |

Gentile cliente, le informazioni circa le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze , sono disponibili alla fine del menu oppure rivolgendosi al personale di servizio.

A richiesta garantiamo i piatti senza glutine, seguendo il protocollo A.I.C.

Caffè € 2.00 - Acqua minerale (0,75) € 3.00 - Coperto € 3.50

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a  $-18^{\circ}$  per garantirne la naturale freschezza.

**Il nostro burro è senza lattosio**

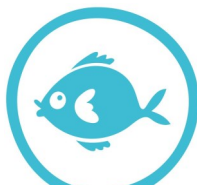
## **Sostanze e prodotti che provocano allergie** **Reg CE n. 1169/2011 EU**



ARACHIDI



CROSTACEI



PESCE



MOLLUSCHI E DERIVATI



SOLFITI



SENAPE



SEDANO



FRUTTA A GUSCIO



UOVA E DERIVATI



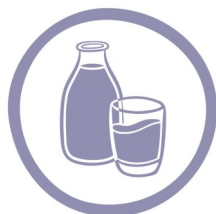
SESAMO



~~SOIA~~  
SOIA



GLUTINE



LATTE E DERIVATI



LUPINI