

CUCINA FONTANA

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag
11.30 - 21.00



www.fontana.at



ANTIPASTI

Burrata

Cremige Mozzarellabombe mit hausgemachtem Pesto und eingelegten Tomaten ^{G,H} | 14,50

Pizza Brot

mit dreierlei Saucen ^{A,D,G,H,M} | 8,50

DOLCI

Tiramisu

Klassisches, hausgemachtes Kaffeedessert ^{A,C,G} 10,00

Panna Cotta

Nonnas Originalrezept aus Monte Grotto ^G 10,00

PASTA + SAUCEN

Penne

röhrenförmige Pasta,
passend zu allen Saucen ^{A, C}

Spaghetti

Der Klassiker, perfekt zu leichten Saucen ^A

Pappardelle

Breite Bandnudeln, passen gut zu cremigen Saucen und Bolognese ^A

Strozzapreti

Der gedrehte Priesterkragen,
nehmen viel Sauce auf ^{A, C}

Gnocchi

Die hausgemachte glutenfreie
Kartoffelalternative +2,00

Ravioli Ricotta e Spinaci

Cremiger Ricotta in
handgemachter Teighülle ^{A, C, G}, +3,00

Ravioli Ricotta e Spinaci

Ein Traum
Pur mit brauner Butter
und Parmesan ^{A,C,G} | 17,90

Aglio e Olio

Gerösteter Knoblauch, ligurisches Olivenöl und spicy Peperoncini. Achtung: scharf! | 13,90

Arrabbiata

Scharfe Tomatensauce aus Rom mit Knoblauch und Petersilie | 14,90

Amatriciana

Scharfe Tomatensauce mit Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer | 16,50

Bolognese

Sauce aus sechs Stunden in Rotwein, Gemüse und Kräutern geschmortem Rindfleisch ^{M,O,L} 20,90

Cacio e Pepe

Römische Spezialität aus nur zwei Zutaten: Pecorino und schwarzem Pfeffer ^G | 18,50

Carbonara

Der Klassiker mit Pecorino, Parmesan, Eidotter und Guanciale. Ganz ohne Obers. ^{G,C} | 19,90

Napoli

Tomate pur! Sauce aus sonnengereiften Tomaten und Kräutern | 13,90

Pesto Genovese

Hausgemachtes Basilikum-Pesto aus Genua ^{D,G,H,M} | 15,90

HAUPTGERICHTE

Pollo alla Milanese

Gebackene Hühnerbrust ^{A,C} | 15,90

Calamari fritti

Extra knusprig gebackener Tintenfisch mit Aioli ^{A,C,G,R} | 16,50

Gegrillte Hühnerbrust

Saftige Maishendl mit Rosmarin gebraten | 15,90

Gamberetti

Per Stuck ^B | 4,00

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Rosmarin | Grillgemüse | Pommes
Grüner Beilagensalat | Italienischer Beilagensalat | Alle 5,00

PIZZA ALLA CASA

J&O

Sauce aus gelben Datterini, Fior di Latte, scharfe kalabrische Salami Spianata, rote eingelegte Datterini, Pinienkerne, Chilihonig | ^{A,G,H} | 18,50

Cardinale

Tomaten, Fior di Latte, Beinschinken ^{A,G} | 15,00

Salami Milano | Diavola

Tomaten, Fior di Latte, scharfe kalabrische Salami Spianata oder Milano, Chiliöl ^{A,G} | 15,50

Verdure

Tomaten, Antipastigemüse, Balsamicozwiebel, Olivenöl, Basilikum, ^{A,G} | 15,00

Prosciutto

Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto, Parmesan (kalt belegt) ^{A,G} | 16,00

Margherita

Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl ^{A,G} | 13,50

Tuna

Tomatensauce, Fior de Latte, Prosciutto, Thunfischcreme, eingelegte Zwiebel ^{A,G,D} | 23,50

Truffle supreme

Creme fraiche, Fior di Latte, Trüffelpesto, Petersilie, frischer Trüffel ^{A,G} | 23,50

Easy Cheesy

Tomaten, Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP ^{A,G} | 18,00

Cucina Salat

Rucola, Parmesan und fruchtige Cocktailtomaten
Das herrlich ausgewogene Balsamicodressing wird separat serviert ^G | 15,90

Wählen Sie gerne Ihr Topping: Garnelen ^B +8,50 | Gegrillte Hühnerbruststreifen +5,50 | Burratabombe ^G +5,50





DRINKS

Zum Anstoßen

Italienischer Prosecco Frizzante vom Fass
0,1l - 6,00 | 0,25l - 13,00 | 0,5l - 28,00

Champagne des Tages | 0,1l 16,00

Champagne Charles Heidsieck
Brut Reserve | 0,75l - 120,00
Rosé | 0,75l - 150,00

Champagne Laurent Perrier
Brut Reserve | 0,75l - 120,00
Rosé | 0,75l - 220,00

Kattus Prosecco Spumante
Brut 0,1l - 7,00 | 0,75l - 36,00
Rosé 0,1 - 7,50 | 0,75l - 39,00

Bier

Birra Moretti
0,33l - 4,80

Gösser Bier BIOSTOFF
0,2l - 3,00 | 0,3l - 4,50 | 0,5l - 5,60

Edelweiß Weizenbier | 0,5l - 5,60

Edelweiß Weizenbier Alkoholfrei | 0,5l - 5,60

Gösser Naturradler
0,2l - 3,20 | 0,3l - 4,50 | 0,5l - 5,60

Gösser Alkoholfrei | 0,33l - 4,50

Kaffeespezialitäten

Espresso | 3,50
Doppelter Espresso | 5,00
Schwarz/Weiß | 5,00
Latte | 6,50

Heiße Schokolade | 5,00
Tee von Afro 0,4l | 5,00

Alle Getränke auf Wunsch mit Hafer-, Soja-
oder Mandelmilch

Wein

Fragen Sie unser Serviceteam nach
den Spezialitäten unseres Weinguts
Domaine 1196 in Gamitz.

Alkoholfreier Genuss

Virgin Mojito | 9,00

Soda | Minze | Limette | Läuterzuckersirup

The Golfer | 6,50

Bitterlemon | Grapefruitsaft | Zitrus

Fontana Limonade | 0,5l - 6,50

Soda | Orange | Orangensaft | Zitrone | Ingwer

Pfanner Säfte | 0,2l - 4,50

Marille | Johannisbeer

Lemon Soda | Lemon Soda Mojito 0,33l | 4,50

Soda Zitrone | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 5,00

Soda Himbeer | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 4,50

Soda Holunder | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 4,50

Römerquelle still | prickelnd
0,33l - 3,00 | 0,75l - 7,00

San Pellegrino | 0,75l - 8,00

Eistee Zitrone | 0,33l - 4,00

Eistee Pfirsich | 0,33l - 4,00

Coca Cola | Zero | 0,33l - 4,00

Almdudler | 0,33l - 4,00

Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl
0,25l - 4,00

gespritzt 0,25l - 3,50 | 0,5l - 6,00

Naturtrüber Apfelsaft
0,25l - 4,00

gespritzt 0,25l - 3,50 | 0,5l - 6,00

Red Bull | Sugarfree - 0,25l - 5,50

Organics Lifetime Drinks - 0,25l - 5,50

Simply Cola | Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger
Ale | Black Orange | Purple Berry | Ginger Beer

Ernährungsspecial

Sie ernähren sich vegetarisch, vegan, glutenfrei oder haben Unverträglichkeiten?
Wenden Sie sich gern an unser Serviceteam. Gemeinsam finden wir bestimmt Ihr neues Lieblingsgericht.