

CUCINA FONTANA

MAMA MIA

Italienischer Tischbrunch wie bei der Nonna. Tauchen Sie ein in die italienische Lebensart mit unserem einzigartigen Foodsharing-Erlebnis! Antipasti, Pasta, Pizza, Fisch oder Fleisch & Dessert

Ab 2 Personen, 59,00 pro Person

Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag
11.30 - 21.00



www.fontana.at



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 Gamlitz.

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.

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

Hollywood

Creme fraiche, Fior di Latte, Räucherlachs, Lachskaviar (kalt belegt) ^{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

DIY

Pizza mit Tomaten oder Creme fraiche: 12,00

Beinschinken | Balsamicozwiebel | veganer Käse | Prosciutto | Salami Milanese | scharfe Salami | Mais | Thunfisch | Datterini | Antipasti Gemüse | Rucola | Parmesan | Pesto je +1,50

Trüffelcreme | Räucherlachs | Pinienkerne je +3,00

Burrata | Trüffel | Lachskaviar je +7,00

DOLCI

Panna Cotta

Nonnas Originalrezept aus Monte Grotto ^G
10,00

Schokomarmor

Weißes und dunkles Schokolademousse mit Amarenakirschen ^{C,G,H,O} | 10,00

Tiramisu

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

Lava Cake

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Pistazienobers ^{A,C,G,H} | 10,00

Dessert-Variation für 2 Personen

Panna Cotta | Tiramisu | Lava Cake | 22,50



PASTA + SAUCEN

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta und eine Sauce dazu.

Paccheri

Große röhrenförmige Pasta, ideal zu Meeresfrüchten und Ragù^{A, C}

Spaghetti

Der Klassiker, perfekt zu leichten Saucen^A

Pappardelle

Breite Bandnudeln, passen gut zu cremigen Saucen und Ragù^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

Risotto

Cremiges Risotto mit Acquerello Carnaroli Reis, dem Besten der Welt.^{G, L, O} | 12,50

Pur oder mit Ihrem Lieblingstopping?

Tagliata du manzo – Rosa Rinderfilet +8,50

Garnelen^B +8,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen +5,50

Aglione 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

Ragù

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

Ravioli Ricotta e Spinaci

Ein Traum

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

HAUPTGERICHTE

Filetto di Branzino

Filet vom adriatischen Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten ^{A,D} | 18,90

Pollo alla Milanese

Gebackene Hühnerbrust ^{A,C} | 15,90

Calamari fritti

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

Tagliata di Manzo

Rosa gebratenes Rinderfilet, aufgeschnitten serviert mit Rucola und Parmesan ^G | 24,90

Gegrillte Hühnerbrust

Saftige Maishendl mit Rosmarin gebraten | 15,90

Polipetti al sugo

Fleischbällchen vom Rind langsam in Tomatensauce gegart ^{L,O} | 16,50

Clubsandwich a la Cucina

Knuspriger Clubklassiker mit Hühnerbrust, Spiegelei, Pesto und Prosciutto ^{A,C,G,H,M} | 19,90

Rinderfilet Classic oder Ladys Cut

Heimische Spitzenqualität von Höllerschmid, nach Wunsch gebraten | 220g - 38,90 | 180g - 27,90

Cucina Burger

Brioche-Parmesan-Bun mit zartem Dry Adged Patty vom Rind, Pesto, Fontina Käse DOP und

Gamberetti

Per Stuck ^B | 4,00

BEILAGEN

Offenkartoffel mit Rosmarin | Grillgemüse | Cremiges Kartoffelpüree | Pommes

Grüner Beilagensalat | Italienischer Beilagensalat | Focaccia

Alle 5,00



ANTIPASTI

Variation

Prosciutto, Antipastigemüse, Salami, Focaccia ^{A,D,G,H,M} | 19,90

Prosciutto di Parma

Hauchdünn und schmilzt am Gaumen, mit Gnocco fritto - einem fluffigen Polsterzipf serviert ^A | 15,90

Antipastigemüse

Gegrillt, hausgemacht, mit Kräutern und bestem Olivenöl mariniert | 13,50

Burrata

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

Carpaccio

Der Klassiker: Hauchdünnes Rinderfilet italienisch mariniert ^{A,D,G,H,M} | 18,50

Di Mare: Butterweicher Oktopus mit fruchtig leichter Limettenmarinade ^{A,R} | 21,90

Vitello Tonnato

Zartes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit leichter Thunfischcreme und knusprigen Kapern ^{D,G,H,M} | 17,50

Pizza Brot

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

Cucina Salat

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

Wählen Sie gerne Ihr Topping:

Tagliata – Rosa gebratenes Rinderfilet +8,50

Garnelen ^B +8,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen +5,50

Burratabombe ^G +5,50

Tortellini in Brodo

Hausgemachte Tortellini mit Fleischfülle in kräftiger Rindsuppe ^{A,C,L} | 9,50

Zuppa Toscana

Toskanische Gemüsesuppe mit Rosmarin und Focaccia ^{A,L,O} | 8,00

