



MENU' LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA

PRODOTTI NOSTRANI, FRESCHI E A CHILOMETRO 0.

- **Direttamente dal laghetto alla tavola.**
- **Carni lombarde macellate dall'azienda agricola Martinelli di Arcisate.**
- **Prodotti provenienti dalle aziende agricole della nostra Provincia.**
- **Ortaggi e frutta fresca colti dalle serre e dalle piantagioni del Lago di Varese e del Lago Maggiore.**
- **Birra del Birrificio Poretti della Valganna.**
- **Vini della casa selezionati dai vigneti del Veneto e del vicino Piemonte.**
- **Pane e pasticceria dal nostro forno di fiducia.**
- **Tutti i dolci sono fatti in casa. Le nostre proposte cambiano ogni settimana. Lasciatevi ispirare... chiedete al cameriere.**
- **Schiacciate e pizze direttamente dal nostro forno a legna.**

"Fermatevi e respirate.

*Prendete del tempo per voi stessi, condividendo la gioia di stare insieme...
la bellezza e la bontà di riscoprire i valori del buon mangiare e del buon bere,
per il piacere della buona tavola."*

Attenzione particolare è dedicata ai vegetariani e ai celiaci.

Per quanti intolleranti al lattosio o ad altri alimenti si prega di informare i camerieri.
Su richiesta lo Chef vi proporrà di volta in volta delle specialità cucinate al momento.
Chiedete p.f. al cameriere.

Presenze possibili di allergeni segnate in parentesi, indicate accanto al nome del piatto, in successione d'ingrediente.

MENU MIO: componete il vostro menu e ditelo in fase di ordinazione al cameriere:

Menu di tre portate a scelta dalla carta

€ 28.00

1 antipasto e 1 primo oppure 1 polenta

+ 1 dolce secondo il proprio gusto

RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA



PER INIZIARE...

Filetti di pesce persico marinato con porri all'agro (4, 12)

Fantasia di pesci carpionati del laghetto (1, 4, 12)

Antipasto vegetariano con misto di verdure grigliate e mozzarella di bufala (7)

Tartare di trota affumicata del laghetto (1, 4, 7)
accompagnata da burro e crostini

Tagliere di salumi nostrani della Valganna

Prosciutto di cinghiale con crostini tartufati alla robiola (1, 7)

Trittico di selvaggina (salami e prosciutto) con cipolline al miele

Antipasto Fonteviva per due persone di lago e di valle (1, 12, 4)

LE NOSTRE POLENTE...

con farine macinate a pietra direttamente in valle dal Mulino storico Rigamonti

Polenta e taleggio (7)

Polenta e grana padano (7)

Polenta e zola dolce (7)

Polenta con salsicette in umido (1)

Polenta con tris di formaggi (7)

Polenta e funghi porcini

N.B.: per mantenere il prodotto sempre fresco si effettua, quando necessario, la bonifica grazie ad un procedimento di abbattitura.

RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA



NON POSSONO MANCARE... * pasta fresca artigianale

Minestra d'orzo e fagioli con quadrucci di pane tostato (1, 7, 9)

Garganelli in salsa vegetariana e noci tostate (1, 3, 5)

Pizzoccheri della tradizione valtellinese (1, 7)

Gnocchetti* di patate con pancetta, funghi e scaglie di toma caprina (1, 3, 7)

Tagliatelle* caserecce al ragù di capriolo (1, 3, 7, 9, 12)

Ravioli* di polenta e Montasio ai porcini (1, 3, 7)

Risotto alla zucca, speck e rosmarino (7)

Minimo per due persone, attesa di 20 minuti

Risottino Fonteviva con pesce persico (1, 4, 7)

o in assenza con fantasia di pesci freschi del laghetto - Minimo per due persone

LA SAGRA DEL BOLLITO:

Terzo giovedì del mese dalle ore 20.00 – 18 ottobre, 15 novembre e 17 gennaio 2019

Sette tagli di carne accompagnati da bagnetto rosso, salsa verde, mostarda e verdure al vapore.

Buffet di formaggi e gelato alla menta con crema al cioccolato.

Bevande e coperto esclusi. Prenotazione gradita.

€ 36.00

PROMOZIONI SPECIALI INVERNO-PRIMAVERA: valide fino al 19 aprile, festività escluse

Lunedì sera:

Pizza bimbo gratuita fino ai 10 anni, gratuità subordinata ad un adulto accompagnatore.

Martedì e giovedì sera:

Tris di polente (funghi, salsicce e zola)

1 bicchiere di birra da 0.20 cl. = piatto unico

€ 16.00

Menù tematici secondo stagione, chiedete la nostra proposta del mese

comprensivi di ½ l. d'acqua e ¼ di vino della casa a persona

prezzo a partire da € **38.00**

RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA



CONTINUANDO CON... **

Scamorza e tomino alla piastra con misto di verdure grigliate (1, 7)

Filetti di pesce persico impanati e insalatina di cavolo cappuccio rosso (1, 3, 4)

Salmerino sfilettato con castagne glassate (4, 6, 7)

Trota del laghetto alla griglia con porcini e mela caramellata (4, 7)

Fritto misto di pesci del nostro laghetto e verdure pastellate (1, 4)

Bocconcini di cinghiale con polenta saracena (1, 9, 12)

Brasato di manzo alla birra Poretti rossa con polenta taragna (1, 9, 12)

Tagliata di Fassona con funghi Pioppini trifolati (1, 7)

Filetto di manzo con pancetta affumicata e polenta frita (7)

Fiorentina di Scottona alla griglia di min. Kg. 1 per 2 persone (7)

Sella di capriolo alla Baden Baden - disponibile fino ad esaurimento – (1, 3, 7)
accompagnata da pera caramellata, castagne, marmellatina di mirtillo e spätzli

**** tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di stagione**

Contorno di stagione, insalate oppure verdure spadellate (7)

Patatine fritte

Verdure grigliate

Verdure miste pastellate e fritte (1)

Pesciolini fritti / acquadelle (1)

Porcini trifolati

Selezione di formaggi accompagnati da confetture (7, 10, 8)

RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA



MENU BAMBINO:

- Risottino oppure Pasta rossa al pomodoro o al ragù alla Bolognese (1, 7, 9)
- Impanatina con patatine fritte e salsa (1, 3)
oppure Fish & Chips (1, 4)
- Gelato con biscottino morbido (7, 1, 3)
- 1 bibita a scelta

IL DOLCE DELLA VITA...

I nostri camerieri vi proporranno di volta in volta i dolci del momento, fatti rigorosamente da noi dove non possono mancare i nostri classici:

- Tiramisù (1, 3, 5, 7, 8)
- Panna cotta (7, 3, 8, 6)
- Crema catalana (7, 3, 8, 6)
- Strudel di mele tiepido accompagnato da una pallina di gelato (1, 3, 7, 8)
- Crostatina del momento (1, 3, 7)
- Profitterol oppure meringata (1, 3, 5, 6, 7, 8)
- Sorbetto al limone (1, 7, 3, 5, 6, 8)
- Gelati artigianali (1, 7, 3, 5, 6, 8)
- Ananas, fragole oppure frutta fresca secondo stagione

Lasciatevi ispirare, chiedete semplicemente al cameriere le Dolcezze della Valganna accompagnate dal vino dolce o brut che più si addice al vostro palato.

VINI DOLCI AL BICCHIERE

Moscato d'Asti -2012 – Piemonte - Carlin de Paolo (12)

RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA



Fragolino – Piemonte - Fratelli Francoli

Passito di Pantelleria Kabir – Sicilia - Donna Fugata (12)

Passito di Pantelleria Liquoroso Ben Ryè – Sicilia - Donna Fugata (12)

RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA

Località Grotte di Valganna • Via Valganna, 24 • I-21056 Induno Olona (VA)
Tel. +39 0332 840 130 • ristorante@laghettofonteviva.it • www.laghettofonteviva.it