

# MENU' LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA

Coperto per persona € 3.00

Olio Evo, alla scoperta del territorio italiano € 4.00

## PER INIZIARE...

Pesciolini fritti / acquadelle (1, 4) € 12.00

Gazpacho Andaluso con crostini e pinzimonio di verdure (1, 9) € 12.00

Fantasia di pesci carpionati del Laghetto (1, 4, 12) € 14.00

Insalata di polipo tiepida con patate, datterini e olive taggiasche (4) € 15.00

Tartare di trota affumicata del Laghetto con crostini di pane alla camomilla e riccioli di burro (1, 4, 7) € 16.00

Galantina d'anatra con croccante di polenta e bagnetto rosso € 14.00

Tagliere di salumi nostrani della Valganna accompagnato da confettura di cipolle rosse € 15.00

Selezione di formaggi accompagnati da confetture (7, 10) € 15.00

Trio di Lago: carpione, carpaccio di storione e tartare di trota affumicata con crostino e burro al crescione di Fonte (1, 4, 7) € 24.00

Antipasto Fonteviva per due persone di lago e di valle (1, 4, 12) € 24.00

## NON POSSONO MANCARE...

\* pasta fresca artigianale

Panciotti\* ripieni di melanzane e scamorza conditi con pesto leggero e mandorle tostate (1, 3, 7, 8) € 14.00

Maccheroncini torchiati mantecati al sugo d'arrosto e straccetti di manzo (1, 3) € 14.00

Gnocchetti\* alle ortiche con ragù di luganiga e scaglie di pecorino (1, 7) € 14.00

Spaghettoni ruvidi alla chitarra\* con vongole e bottarga (1, 4) € 16.00

Risotto estivo alle mele e gamberi mantecato allo zenzero (4, 7) € 16.00

Minimo per due persone, attesa di 20 minuti

Risottino Fonteviva con pesce persico (d'importazione)\*\* (1, 4, 7) € 16.00

Oppure in assenza con fantasia di pesci freschi del Laghetto - Minimo per due persone

Attenzione particolare è dedicata ai vegetariani. Per quanti intolleranti al lattosio o al glutine oppure ad altri alimenti si prega di informare i camerieri.

## LE NOSTRE POLENTE...

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

Polenta e zola dolce (7) € 14.00

Polenta con tris di formaggi (taleggio, zola e tomino) (7) € 16.00

Polenta con salsicette in umido (9) € 16.00

Polenta e funghi porcini € 18.00

Stracotto di manzo alla birra Poretta rossa con polenta taragna (1, 9) € 18.00

## CONTINUANDO CON... \*\*\*

Scamorza e tomino alla piastra con misto di verdure grigliate (1, 7) € 16.00

Filetti di pesce persico (d'importazione)\*\* in panatura croccante, vestiti da spinacini freschi, pomodori pachino e salsa allo yogurt magro (1, 3, 4, 7) € 18.00

Filetto di trota del laghetto alla piastra accompagnato da carpaccio di zucchine novelle e fili di peperoncino (4) € 18.00

Fritto misto di pesci del nostro laghetto e verdure pastellate (1, 3, 4) € 20.00

Turbante di salmerino cotto a bassa temperatura ripieno di verdure dell'orto accompagnato da caponatina mediterranea e dressing al prezzemolo (4) € 22.00

Tagliata di Fassona alla griglia in versione estiva con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano (7) € 24.00

Bouillabaisse di Lago (zuppa di pesci del laghetto) con crostini di pane al rosmarino (1, 4, 7) € 28.00

Fiorentina di Scottona alla griglia di min. Kg. 1 per 2 persone all'ettogrammo € 6.50

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

## CONTORNI

Insalata verde o mista € 6.00

Patate al forno profumate al rosmarino € 6.00

Patatine fritte\*\*\* (1) € 6.00

Verdure miste pastellate e fritte (1, 3) € 8.00

Bouquette di fiori di zucca fritti in pastella (1, 3) € 9.00

Gran misto di verdure grigliate € 10.00

Verdure di stagione saltate all'èvo € 10.00

Porcini trifolati (se non di stagione, abbattuti) € 14.00

Frittura di anelli di calamaro (1, 4) € 14.00

\*\*\* Prodotto congelato o abbattuto

## IL DOLCE DELLA VITA...

Tiramisù della tradizione (1, 3, 7) € 7.00

Panna cotta al Baileys profumata al caffè (7) € 7.00

Crostata alla confettura di frutti del momento, con mantecato al fior di latte (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 7.00

Cheese-cake ai frutti di bosco (1, 7) € 8.00

Strudel di mele e cannella con gelato al fior di latte (1, 3, 7, 8) € 8.00

Torretta ai tre cioccolati su base di pan di Spagna e crema mou (1, 3, 7) € 8.00

Torta meringata al cioccolato fondente (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 8.00

Carpaccio d'ananas con sorbetto (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 7.00

Fragoloni al naturale o con gelato alla crema (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 7.00

Sorbetto al limone da bere analcolico (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 5.00

Gelati artigianali: fior di latte, crema, cioccolato, limone e fragola (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 6.00

Sorbetto al limone alcolico al Blue Curaçao (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 7.00

## IL MAÎTRE CONSIGLIA...

"Zabaione al Moscato e Ratafià di Andoro" preparato al tavolo, per due persone (3, 12) € 24.00

"Crêpes flambate al Sangue Morlacco" con fragoloni e gelato al fior di latte per due persone (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 28.00

## VINI DOLCI AL BICCHIERE

Moscato d'Asti 2021 - Piemonte - Cantina Carlin de Paolo (12) € 5.00

Zibibbo di Pantelleria - Biologico - Sicilia - Cantina Funaro (12) € 7.00

Gonzales Byass (Jerez) Nectar - Spagna - Pedro Ximénez € 7.00

Porto Tawny, Offley - Portogallo, Vintage € 7.00

Pedro Ximénez, Sherry (12 y) - Spagna - Jerez de la Frontera € 8.00

PX Pedro Ximénez D.O.C.G. - Spagna - Montilla Moriles € 9.00

Passito Ben Ryè D.O.C. - Sicilia - Cantina Donna Fugata (12) € 9.00



WI-FI: Rete: Vodafone Ospiti  
Password: fonteviva2020



Tel. +39 0332 840 130  
www.laghettofonteviva.it





WI-FI: Rete: Vodafone Ospiti  
Password: fonteviva2020

*Laghetto*  
RISTORANTE | PIZZERIA



*Fonteviva*  
GRIGLIERIA | BIRRERIA

Tel. +39 0332 840 130  
www.laghettofonteviva.it



## PROPOSTE ESTIVE PER I WEEK-END E GIORNI FESTIVI NEL BOSCO

### 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 Birrifico Poretto della Valganna.
- Vini della casa selezionati dai vigneti della Lombardia, Veneto e del vicino Piemonte.
- 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, pane e pizze fatti da noi, direttamente dal nostro forno a legna.

**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.**

### LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

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

### PRANZO ALL'OSTERIA NEL BOSCO

Tutte le domeniche dalle ore 11.30 alle ore 15.30  
2 turni di servizio (11.30 / 13.30)

Servito da giugno ad ottobre,  
tempo e disponibilità permettendo

#### NEL BOSCO, SELF SERVICE

(auto-servito, con proposte disponibili fino ad esaurimento)  
Coperto € 1.00

Scelta tra due primi caldi

€ 10.00 a piatto

Scelta tra due / tre secondi  
(pesce, carne oppure polenta) secondo il mercato

€ 16.00 a piatto

Piatto freddo estivo:  
(insalatona, vitello tonnato, prosciutto e melone,  
verdure grigliate e mozzarella, ecc.)

€ 14.00 a piatto

Scelta di dolci al cucchiaio, frutta fresca  
oppure crostata, ecc.

€ 5.00 a porzione

### GRIGLIATA NEL BOSCO

Cinque tipologie di carne alla griglia

(pollo, tacchino, agnello, maiale e manzo)

accompagnata dal proprio contorno € 25.00

FOTOGRAFARE E ORDINARE



Prenotazione richiesta  
verranno accomodate SOLO  
le persone che pranzano.

### APERITIVI NEL BOSCO

(NON di domenica a pranzo)

Stuzzicherie fredde e calde dello Chef + 1 Drink  
€ 15.00

Possibilità di ordinare come snack  
d'accompagnamento: € 14.00 a piatto

Tagliere di salumi

Selezione di formaggi <sup>(8, 10)</sup>

Ventaglio di culatello con burrata <sup>(7)</sup>

Gran misto vegetariano

Pesce del laghetto in carpione <sup>(1, 4)</sup>

#### PIZZERIA NEL BOSCO

Non di domenica a pranzo

#### PENSATO PER I PIÙ PICCOLI...

Menù parziale € 18.00  
(primo oppure secondo, gelatino, bibita e coperto)

#### MENU BIMBO

Tutte le domeniche da fine aprile a fine ottobre, tempo  
atmosferico permettendo, animazione e intrattenimento  
bambini dalle ore 12.00 alle ore 17.00, all'aperto.

Risottino giallo (per almeno due bambini)

oppure

Pasta rossa al pomodoro o al ragù alla Bolognese <sup>(1, 7, 9)</sup>

Impanatina con patatine fritte e salsa <sup>(1, 3)</sup>

oppure

Fish & Chips <sup>(1, 4)</sup>

Gelato con biscottino morbido <sup>(1, 3, 5, 6, 7, 8)</sup>

1 bibita a scelta

**30 minuti di parco giochi offerto per i bambini  
che consumano il menù bimbo, tempo atmosferico  
permettendo. Vengono applicate le disposizioni di  
distanziamento in linea con la normativa ministeriale.**

#### PRANZO TURISTICO

Servito in settimana da lunedì a venerdì € 13.00  
Primo (pasta o riso) + secondo (pesce o carne) + ½ l. d'acqua