

MENU' LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA

Coperto per persona € 3.00

PER INIZIARE...

Pesciolini fritti / acquadelle (1, 4) € 12.00

Caprese di Lago (4, 7) € 14.00

Fantasia di pesci carpionati del Laghetto (1, 4, 12) € 15.00

Antipasto vegetariano con misto di verdure grigliate e mozzarella di bufala (7) € 16.00

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

Fantasia Fonteviva composta da: selezione di affettati misti, carpione di lago, insalata russa, giardiniera e cipolline borettane (1, 3, 4, 6, 7, 9) p. persona € 16.00 (minimo per 2 persone)

NON POSSONO MANCARE...

* pasta fresca artigianale

Fazzoletti* ripieni di pinoli e basilico su letto di passata di pomodoro fresco olive taggiasche e pinoli tostati (1, 3) € 14.00

Trocchi con branzino di lago, pistacchio e pomodorini gialli (1, 3, 4) € 16.00

Pappardelle* al ragù di asino (1, 3) € 16.00

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 - attesa di almeno 20 minuti

Gnocchetti* fatti in casa al pesto di zucchine e menta con tartare di trota affumicata del laghetto profumata al lime (1, 3, 4) € 18.00

** Prodotto abbattuto e/o congelato

LE NOSTRE POLENTE...

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

Polenta con salsicette in umido (9) € 18.00

Polenta con tris di vacca (zola, fontina d'Aosta, taleggio) (7) € 18.00

Polenta e funghi porcini trifolati (se non di stagione, abbattuti) € 20.00

Stracotto di manzo alla birra Poretto rossa con polenta taragna (1, 9) € 20.00

CONTINUANDO CON... **

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

Filetto di trota del laghetto alla piastra accompagnato da insalatina di finocchi croccanti e arancia (4) € 20.00

Fritto misto di pesci del nostro laghetto con fiori di zucca** in pastella (1, 3, 4) € 22.00

Tagliata di Fassona alla griglia in versione estiva con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano € 26.00

Battuta di Fassona tagliata al coltello con i suoi condimenti (fior di capperi, rosso d'uovo, erba cipollina e olio extra vergine), con chips di polenta (3) € 28.00

Filetto di manzo di Fassona al pepe rosa accompagnato da patate al forno (7) € 32.00

Costata di Cervo alla griglia di 500 gr. € 40.00

Fiorentina di Cervo alla griglia di 500 gr. € 45.00

Fiorentina di Scottona alla griglia di min. Kg. 1, per 2 persone, all'etto € 7.00

*** tutti i secondi sono già accompagnati da un contorno

CONTORNI

Insalata verde o mista o spinacino € 6.00

Patate al forno profumate al rosmarino € 6.00

Patatine fritte** (1) € 6.00

Verdure di stagione saltate all'evo € 10.00

Gran misto di verdure grigliate € 12.00

Porcini trifolati (se non di stagione, abbattuti) € 16.00

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 della tradizione (1, 3, 5, 7, 8) € 8.00

Coppa golosa estiva al caffè (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 8.00

Crostata del momento (1, 3, 7, 8) € 8.00

Cheese-cake ai frutti di bosco (1, 3, 7) € 9.00

Strudel di mele e cannella con gelato al fior di latte (1, 3, 7, 8) € 9.00

Gelati artigianali (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 6.00

Sorbetto al limone da bere analcolico (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 6.00

Sorbetto al limone alcolico (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 8.00

Fragoloni al naturale o con gelato alla crema (1, 3, 5, 6, 7, 8) € 8.00

Formaggi stagionati da condividere (7) (per 2) per appagare lo stomaco e dar piacere al palato accompagnati da marmellata di cipolle rosse e miele del Varesotto con shottino di Zibibbo € 20.00

IL MAÎTRE CONSIGLIA... (secondo disponibilità) "Zabaione al Moscato e Ratafià di Andorno" preparato al tavolo, minimo per 2 persone (3, 12) p. persona € 14.00

"Crêpes flambate al Sangue Morlacco" con fragoloni e gelato al fior di latte per 2 persone (1, 3, 5, 6, 7, 8) p. persona € 18.00

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 2022 - Piemonte - Cantina Carlin de Paolo (12) € 6.00

Zibibbo di Pantelleria - Sicilia - Cantina Martinez 1866 (12) € 7.00

Porto Tawny, Offley - Portogallo, Vintage € 7.00

Gonzales Byass (Jerez) Nectar - Spagna - Pedro Ximenes € 8.00

PX Pedro Ximenez D.O.C.G. - Spagna - Montilla Moriles € 10.00

Passito Ben Ryè D.O.C. - Sicilia - Cantina Donna Fugata (12) € 12.00

FOTOGRAFARE E ORDINARE



WI-FI: Rete: Vodafone Guest
Password: fonteviva2020



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





WI-FI: Rete: Vodafone Guest
Password: fonteviva2020



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



*"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."*

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 dei nostri agricoltori di fiducia.
- Birra del Birrifico Poretti della Valganna.
- Vini della casa selezionati dai vigneti lombardi, del Veneto e del vicino Piemonte.
- Pane e pasticceria di nostra produzione.
- 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.

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

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.

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 SO₂ 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 NEL BOSCO NEL FRESCO DELLA VALGANNA

Tutte le domeniche dalle ore 12.00 alle 15.30

Servito da giugno ad ottobre, tempo e disponibilità permettendo

NEL BOSCO, SELF SERVICE

(autoservito, con proposte disponibili fino ad esaurimento)

Scelta di due primi caldi a piatto € 12.00

Scelta di due secondi caldi a piatto € 16.00
(carne oppure polenta) secondo l'estro dello Chef

Piatto freddo della domenica: a piatto € 14.00
(vitello tonnato, prosciutto e melone, caprese)

Crostata del momento o macedonia
oppure dolce al cucchiaio a porzione € 6.00

Menu bambini (lasagna + dolcetto + bibita) € 18.00
comprensivo di ANIMAZIONE DOMENICALE + 30' di parco giochi

Coperto € 2.00
Prenotazione richiesta – verranno accomodate SOLO
le persone che pranzano.

GRIGLIATA NEL BOSCO

Su prenotazione

Cinque tipologie di carne alla griglia
(pollo, tacchino, agnello, maiale e manzo),
accompagnata dal proprio contorno € 30.00

PIZZERIA CON FORNO A LEGNA

Pizza leggera, gustosa e con lievitazione naturale
Nei week-end servita di sera, sabato anche a pranzo

APERITIVI NEL BOSCO

(di domenica con DJ set dalle ore 18.00, secondo programma)

Stuzzicherie fredde e calde dello Chef
+ 1 Drink € 15.00

Possibilità di ordinare come snack
d'accompagnamento: a piatto € 18.00

Tagliere di salumi

Gran misto vegetariano (7)

Fritto del laghetto (1, 4)

MENU PER FESTE DI FAMIGLIA, CELEBRAZIONI E AZIENDALI

Realizzati e personalizzati per soddisfare
le esigenze del cliente siano queste alimentari,
di gusto o di budget.

Chiedete per delle idee e delle proposte stagionali e
legate al territorio.
Soluzioni gastronomiche succulenti anche per
vegetariani, vegani, intolleranti o allergici.

CENA CON DELITTO

Da settembre a maggio
ultimo venerdì del mese

Menu di 3 portate con bevande e spettacolo
€ 48 per persona

PENSATO PER I PIÙ PICCOLI AL RISTORANTE

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

Menù completo € 28.00
(primo, secondo, gelatino, bibita e coperto)

MENU BAMBINO

Pasta rossa al pomodoro o al ragù alla Bolognese oppure
Lasagna (1, 3, 7, 9)

Impanatina con patatine fritte e salsa (1, 3)

Gelato con biscottino morbido (1, 3, 5, 6, 7, 8)

1 bibita a scelta

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

PRANZO TURISTICO

Servito in settimana da lunedì a venerdì a partire da € 13.00

Primo (pasta o riso) + secondo (pesce o carne) + ½ l. d'acqua

Piatto della salute oppure piatto estivo

+ ½ l. d'acqua

€ 15.00