



la
F O N T A N A

SO GOOD

MENU

ANTIPASTI

APPETIZERS / VORSPEISEN

Tagliere misto di salumi e formaggi con marmellate (7) € 15,00

Tasting of assorted salami and Cheese

Salami und Kaseplatte

Tartare di carne salada trentina con scaglie di grana (7) € 15,00

Salad meat tartare with parmesan flakes Salat

Fleisch-Tartar mit Parmesanflocken

Crostini della casa: (1, 4, 7, 12) € 14,00

- burro e acciughe del cantabrico

- lardo di colonnata e pomodorini

- pomodorini e olio extravergine

Homemade crostini: Butter and Cantabric anchovies - Colonnata lardo and cherry tomatoes - Cherry tomatoes and extra virgin olive oil hausgemachte

Crostini: Butter und kantabrische Sardellen – Colonnata Lardo und Kirschtomaten – Kirschtomaten und natives Olivenöl extra

Moscardini in umido con olive taggiasche € 16,00

capperi e pomodoro (1, 4, 12)

Stewed baby octopus with Taggiasca olives, capers and tomato

Geschmorter Baby-Oktopus mit Taggiasca-Oliven, Kapern und Tomaten

Tartare di tonno su letto di riso Venere € 17,00

con verdure fresche (1, 4)

Tuna tartare on a bed of Venere rice with fresh vegetables

Thunfischtatar auf einem Bett aus Venere-Reis mit frischem Gemüse

Crudo di Parma 18 mesi e burrata (7) € 14,00

18 month old Parma ham and burrata

18 Monate alter Parmaschinken und Burrata

Caprese di Bufala campana (7) € 12,00

Caprese from Campania Büffel

Caprese aus Kampanien

PANE E COPERTO € 3,00

INSALATONE

CAESAR SALAD

Caesar Salad (1, 7, 9, 10) € 13,00

Pollo grigliato, scaglie di grana, misticanza, pomodorini, olive e salsa caesar

Salad, parmesan flakes, grilled chicken, cherry tomatoes, olives, and sauce Caesar

Salat, Parmesanflocken, gegrilltes Hähnchen, Kirschtomaten, Oliven und Soße

Tonno (1, 4, 7) € 12,00

Misticanza, carote, mais, pomodoro e mozzarella

Salad carrots corn tomato mozzarella tuna

Salat Karotten Mais Tomate Mozzarella Thunfisch

Insalata mista € 10,00

Misticanza, pomodorini e carote

Mixed salad, cherry tomatoes and carrots gemischter

Salat, Kirschtomaten und Karotten

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - ERSTE GERICHTE

**Ravioli fatti a mano con ragù di carne (1, 3, 8, 9) € 14,00
o burro fuso di malga**

Homemade ravioli with ragu or mountain butter

Hausgemachte Ravioli mit Ragout oder Bergbutter

Tagliatelle fresche al ragù di cervo (1, 3, 9) € 15,00

Fresh tagliatelle with venison ragu frische

Tagliatelle mit Wildragout

Spaghetti alla carbonara con guanciale (1, 3, 7, 8) € 13,00

Carbonara spaghetti

Paccheri di mare con cozze gamberi e limone (1, 2,4, 9) € 15,00

Seafood packages mussels, prawns and lemon

Meeresfruchte-Pakete Muscheln, Garnelen und Zitrone

Lasagna dello Chef al ragù (1, 7, 9) € 13,00

Orecchiette alla Rana pescatrice (1, 4, 7, 9) € 13,00

Pomodorini zucchini ed erba cipollina

Orecchiette with monkfish with cherry tomatoes, courgettes and cipollins

Orecchiette mit Seeteufel mit Kirschtomaten, Zucchini und Cipollins

Tagliatelle fresche al ragù (1, 3, 9) € 13,00

Fresh tagliatelle with ragu frische

Tagliatelle mit Ragout

SECONDI PIATTI

SECOND DISHES - ZWEITE GERICHTE

Piatto unico Trentino (1,3, 7, 8, 9) € 18,00

Canederli al burro polenta funghi e Luganica alla piastra

Trentino main dish: dumplings, polenta, mushrooms and luganica

Hauptgericht aus dem Trentino: Knödel, Polenta, Pilze und Luganica

Tagliata di manzo con rucola e grana (7) € 20,00

Sliced beef with rocket and parmesan

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan

Spiedini di carne mista preparata dallo Chef con contorno € 16,00

Skewers of mixed meat prepared by the chef

Vom Küchenchef zubereitete Spieße mit gemischtem Fleisch

Stinco intero alla birra con patate arrosto (1, 9) € 18,00

Whole shank in beer with double side dish

Ganze Haxe im Bier mit doppelter Beilage

Mezzo Stinco alla birra con patate arrosto (1, 9) € 13,00

Half shank with side dish

Halbe Haxe mit Beilage

Hamburger di Black Angus 200 gr. con patate € 13,00

Black Angus Hamburger with french fries

Hamburger Black Angus mit Pommes frites

Porchetta cotta nel forno a legna con patate € 13,00

Porchetta cooked in a wood oven with potatoes

Porchetta, im Holzofen gebacken mit Kartoffeln

Impepata di cozze fresche con crostini (1, 14) € 15,00

Peppered mussels with croutons

Pfeffermuscheln mit Croutons

Filetto di trota alla griglia con contorno € 15,00

Grilled trout fillet

Gegrilltes Forellenfilet

CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

Insalata di patate dell'Alto Adige (7, 10) <i>Potato salad</i>	€ 6,00
Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 6,00
Verdure cotte o grigliate <i>Cooked or Grilled Vegetables</i> <i>Gekochtes oder Gegrilltes gemuse</i>	€ 6,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 6,00

MENU BABY

Pasta al pomodoro (1, 7) <i>Pasta with tomato</i> <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	€ 8,00
Wurstel e patatine <i>Wurstel and french fries</i> <i>Würstchen und Pommes Frites</i>	€ 8,00

DOLCI

SWEETS / SÜSSIGKEITEN

- Gelato alla vaniglia con panna (7)** € 6,00
Vanilla ice cream with cream - Vanilleeis mit Sahne
- Tiramisù (1, 3, 7)** € 6,00
Italian Tiramisù
- Tortino di cioccolato
dal cuore caldo con panna (1, 7, 8)** € 6,00
*Cake with a warm chocolate heart and cream
Kuchen mit warmem Schokoladenherz und Sahne*
- Cheesecake ai frutti di bosco (1, 7, 8)** € 6,00
*Cheesecake with Bearries
Käsekuchen mit Beeren*
- Torta di pere e cioccolato con panna (1, 3, 7)** € 6,00
*Pear and chocolate cake with cream
Birnen Schokoladen Kuchen mit Sahne*
- Torta mousse al cioccolato senza glutine (3, 5, 6, 8)** € 6,00
*Gluten-free chocolate mousse cake
Glutenfreier Schokoladenmousse Kuchen*
- Cantucci toscani alle mandorle e vin Santo (1, 3, 7, 8)** € 6,00
Tuscan Cantucci and vin Santo - Toskanische Cantucci und Vin Santo
- Rum Zacapa con tris di cioccolata fondente (7, 8)** € 10,00
*Zacapa Rum with dark chocolate trio
Zacapa Rum mit Dunkelschokoladen Trio*
- Focaccia nutella e mascarpone (1, 7, 8)** € 10,00
Nutella and mascarpone focaccia - Nutella und mascarpone focaccia
- Focaccia nutella e Baileys (1, 7, 8)** € 10,00
Nutella and Baileys Focaccia - Nutella und Baileys Focaccia

PIZZE GOURMET

La Fontana (1.7.12) € 15,00

Crudo di Parma 18 mesi, stracciatella, porcini, pomodorini e rucola

Raw Parma 18 months, stracciatella, porcini mushrooms, cherry tomato and rocket

Roher Parma 18 Monate, Stracciatella, Stein Pilz, Tomaten und Rucola

La Toscana (1.7.8) € 15,00

Pomodoro, burrata intera, porchetta, pesto di rucola a guarnire valeriana

Tomato, burrata, porchetta, valerian and rocket pesto garnish

Tomate Ganze, Burrata, Porchetta, Baldrian Rucola, Pesto zum garnieren

Italiana (1.7.12) € 16,00

Crudo di Parma 18 mesi, bufala campana doc, pomodori secchi in olio extra vergine, basilico fresco e olio al tartufo

Raw Parma 18 months, Buffalo, dried tomatoes, fresh basil and truffle oil

Roher Parma 18 Monate, Büffel, Getrocknete Tomaten, Frische Basilikum Trüffelöl

Contadina (1.7.12) € 15,00

Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, nduja, olive taggiasche e burrata

Tomato, mozzarella, fried aubergine, nduja, olives and burrata

Tomate, Mozzarella, gebratene Aubergine, nduja, Oliven und Burrata

Saporita (1.7.12) € 15,00

Pomodoro, mozzarella, finferli, scamorza affumicata e porchetta

Tomato, mozzarella, mushrooms, smoked scamorza cheese and porchetta

Tomate, mozzarella, Pilze, geräuchert Scamorza und Porchetta

PIZZE CLASSICHE

Margherita (1, 7) Pomodoro, mozzarella Tomato, Mozzarella Tomaten, Mozzarella	€ 8,50
Napoli (1, 4, 12) Pomodoro, origano, acciughe e capperi Tomato sause, organ anchovies capers	€ 9,00
Calabrese (1, 7) Pizza bianca, mozzarella, aglio e peperoncino Mozzarella cheese, garlich, chili pepper Mozzarella, Knoblauch, Chili Pfeffer	€ 8,50
4 Formaggi (1, 7) Mix di formaggi freschi, gorgonzola, brie e scamorza Mix of fresh cheese Mischung aus Frischkäse	€ 10,00
Parmigiana (1, 7) Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia e grana grattugiato Tomato, Mozzarella aubergines and Parmesan Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Parmesan	€ 10,00
Viennese (1, 7) Pomodoro, mozzarella e würstel Tomato, Mozzarella and würstel Tomaten, Mozzarella und Würstchen	€ 9,00
Cotto (1, 7) Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Tomato, Mozzarella and cooked ham Tomaten, Mozzarella, und Gekochter Schinken	€ 9,00

PIZZE CLASSICHE

Pugliese (1, 7) Pomodoro, mozzarella e cipolla Tropea <i>Tomato sause, Mozzarella and Tropea onion</i>	€ 9,50
Ortolana (1, 7) Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini e peperoni <i>Tomato sause, Mozzarella and vegetables</i>	€ 9,00
Capricciosa (1, 7, 12) Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, würstel e prosciutto cotto <i>Tomato sause, Mozzarella, mushrooms, artichokes, würstel and cooked ham</i>	€ 10,00
Cotto e funghi (1, 7, 12) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomato sause, Mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	€ 9,50
4 Stagioni (1, 7, 12) Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, olive <i>Tomato sause, Mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives</i>	€ 11,00
Speck e mascarpone (1, 7) Pomodoro, mozzarella, speck e mascarpone <i>Tomato sause, Mozzarella, speck ham, Mascarpone cheese</i>	€ 9,50
Tonno e cipolla (1, 7, 4, 12) Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato sause, tuna, onion</i>	€ 9,50
Americana (1, 7) Pomodoro, mozzarella, patatine fritte e würstel <i>Tomato sause, Mozzarella, french fries and würstel</i>	€ 9,50

PIZZE CLASSICHE

- Diavola (1, 7)** € 9,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sause, Mozzarella, spicy salami
- Diavola Speciale (1, 7)** € 10,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e gorgonzola
Tomato sause, Mozzarella, spicy salami and Gorgonzola cheese
- Calzone (1, 7, 12)** € 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi
Tomato sause, Mozzarella and vegetables



PIZZE SPECIALI

- Margherita DOP (1, 7)** € 9,50
Pomodoro, bufala e basilico
Tomato sause, buffalo cheese and basil
- Bresaola (1, 7)** € 11,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana a scaglie
Tomato sause, mozzarella, bresaola, rocket and Parmesan cheese
- Tartufata (1, 7, 12)** € 12,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e crema di tartufo di San Miniato
Tomato sause, mozzarella, cooked ham, artichokes and truffle cream
- Montana (1, 7, 12)** € 12,50
Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola e funghi
Tomato sause, mozzarella, speck ham, Gorgonzola cheese, mushrooms
- Trentina (1, 7)** € 11,00
Pomodoro, mozzarella, luganega, funghi
Tomato sause, mozzarella, Luganega and mushrooms
- Bufalina (1, 7)** €12,00
Pomodoro, bufala, prosciutto crudo e pomodorini
Tomato sause, buffalo cheese, raw ham and cherry tomatoes
- Burrosa (1, 7)** € 12,00
Pomodoro, mascarpone, burrata, rucola e prosciutto crudo
Tomato sause, Mascarpone and Burrata cheese, rocket and raw ham
- Tropea (1, 7)** € 12,50
Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, salame piccante, nduja
Tomato sause, mozzarella, Tropea onion, spicy salame and nduja

Dolomiti (1, 7) € 12,50
Pom, mozzarella, bresaola, funghi porcini e olio al tartufo
Tomato, mozzarella, bresaola, porcini mushrooms and truffle oil

Deliziosa (1, 7,12) € 12,50
Pom, mozzarella, burrata, prosciutto crudo, crema al tartufo
Tomato sause, Burrata cheese, raw ham and truffle cream

Hawaiana (1, 7) € 11,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
Tomato sause, mozzarella, cooked ham and Pineapple

PIZZE BIANCHE

Boss (1, 7, 4) € 12,00
Mozzarella, stracchino, tonno, rucola, glassa di aceto balsamico
Mozzarella, stracchino cheese, tuna, rocket, balsamic vinegar glaze

Delizia (1, 7, 4) € 12,50
Mozzarella, straciatella, salmone, zucchine
e glassa di aceto balsamico
*Mozzarella and straciatella cheese, salmon, zucchini
and balsamic vinegar glaze*

Brie (1, 7) € 11,50
Mozzarella, brie, mela e speck
Mozzarella and brie cheese, apple and speck ham

Andria (1, 7, 5, 8) € 12,00
Mozzarella, burrata, mortadella, pistacchio e basilico
Mozzarella and burrata cheese, mortadella, pistacchio and basil

Semplice (1, 7) € 11,00
Mozzarella, stracchino e prosciutto cotto
Mozzarella and stracchino cheese and cooked ham

BIBITE E BEVANDE

SOFT DRINKS AND DRINKS
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND GETRÄNKE

Bibite

Acqua- Water - Wasser	0,50 cl € 2,00 / 1 lt. € 3,00
Coca Cola	0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00
The alla pesca o limone	0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00
<i>Peach or lemon tea - Pfirsich- oder Zitronentee</i>	
Lemon Soda	0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00
Succo di arancia <i>Orange juice - Orangensaft</i>	€ 3,00
Succo di mela <i>Apple juice - Apfel soft</i>	€ 3,00

Birre alla spina

<i>Beers on tap - Biere vom fass</i>	
Lowenbrau	0,20 cl € 3,00 / 0,40 cl € 5,00 / 0,50 cl € 6,00
Franziskaner	0,20 cl € 3,00 / 0,40 cl € 5,00 / 0,50 cl € 6,00
Lefte Rouge 0,33cl	€ 5,00
Birra artigianale Lisa 0,33cl	€ 5,00
Rudler 0,40cl	€ 5,00

Aperitivi

<i>Aperitif / Vorspeisen</i>	
Aperol Campari, Hugo, Spritz	€ 6,00
Americano	€ 7,00
<i>Campari, vermouth, soda</i>	
Negroni	€ 7,00
<i>Campari, vermouth, gin</i>	
Coca e rum	€ 7,00
Gin Tonic	€ 7,00
Con gin superiore (Mare, Bombay, Bulldog, Malfy rosa ,Tanqueray)	€ 9,00

Amari e digestivi

<i>Bitter and digestive Bitter und verdauungsfördernd</i>	
Limoncello	€ 3,50
Montenegro, Vecchia Romagna, Jagermeister, Bayleis,	
Sambuca, Amaro della casa	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,50
Grappa alla frutta o Erbe	€ 4,00
Grappa mono vitigno bianca	€ 4,50
Grappa barricata	€ 5,00

CAFFETTERIA

COFFEE BAR / KAFFEE BAR

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè americano	€ 2,00
Caffè doppio	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
Ginseng	piccolo € 1,80 / Grande € 2,50
Orzo	piccolo € 1,80 / Grande € 2,50



ALLERGENI

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
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 PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
9. FRUTTA A GUSCIO
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
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Gli ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.



PANE E COPERTO € 3,00