



MERCATO

della FONTANELLA

Menu de Alérgenos

Antipasti

Salumi e formaggi Antipasto 16.50 **1 3 7 8**
Selección de quesos y embutidos italianos, mermeladas y frutos secos
Selection of Italian cheese and ham, jams and nuts

Melanzane alla Parmigiana 14.50 **1 7**
Láminas de berenjena frita, tomate, albahaca, Mozzarella, ricotta y queso parmesano gratinado
Slices of fried eggplant, tomato, basil, Mozzarella, ricotta and gratinated parmesan cheese

Fiori di Zucca Fritti 15.50 **1**
Flores de calabacín rebozadas y fritas con miel trufada
Battered and fried zucchini flowers drizzled with truffle honey

Gamberi alla Diavola 16.50 **2**
Gambones servidos en su jugo, cherry tomatoes, peperoncino
King prawns served with their juice, cherry tomatoes, peperoncino

Carpaccio di Manzo 18.50 **7**
Finas lonchas de crudo de ternera, rúcula, láminas de Parmesano
Thinly sliced raw beef, arugula, Parmesan flakes

L'Insalata

Zucchine 12.50 **2**
Carpaccio de calabacín, naranja, almendra, pistacho, lechuga viva, tomate cherry, citronette estilo Siciliano
Zucchini carpaccio, orange, almond, pistachio, cherry tomato, live lettuce, Sicilian style citronette

Caprina 15.50 **7 8 9**
Queso de cabra gratinado, manzana verde, espinacas baby, lechuga viva, tomate cherry, nueces caramelizadas, vinagreta balsámica
Gratin goat cheese, green apple, baby spinach, live lettuce, cherry tomato, caramelized walnuts, balsamic vinaigrette

Burrata 14.50 **2**
Burrata fresca, selección de tomate, lechuga viva, albahaca
Fresh burrata, tomato selection, live lettuce, basil

Primi

— PASTA —

Bucatini Cacio e Pepe 15.50 **1 3 7 8**
Preparado en rueda de Pecorino Romano
Prepared table side in a Pecorino Romano wheel

Tagliatelle alla Bolognese 16.50 **1 3**
Ragú de ternera, mirepoix de verduras
Beef ragú, vegetable mirepoix

Gnocchi alla Sorrentina 16.00 **7 1 3**
Tomate a la Napolitana, gratinado con Mozzarella
Neapolitan tomato, gratin with Mozzarella

Spaghetti alla Carbonara 17.00 **1 3 7**
Guanciale, yema de huevo, pecorino romano
Guanciale, egg yolk, pecorino romano

Garganelli al Pesto 15.50 **1 3 7**
Pesto a la Genovesa, aceite de oliva extra virgen y láminas de Parmesano
Genovese pesto, extra virgin olive oil, and Parmesan shavings

Linguine Bicolore Frutti di Mare 21.00 **1 3 7 8 9**
Mejillones, almejas, calamar, langostinos, tomate cherry y vino blanco
Mussels, clams, squid, prawns, cherry tomatoes and white wine

— PASTA RELLENA —

Ravioli Ricotta e Spinaci 16.00 **1 3 7 8**
Ricotta, espinaca, mantequilla y salvia
Ricotta, spinach, butter, and sage

Triangolo di Porchetta 17.00 **1 3**
Cochinillo servido en su jugo, con un toque de nata
Suckling pig served in its own juice, with a touch of cream

Lasagna della Fontanella 16.50 **1 3 7 8**
Ragú de ternera a la bolognese, gratinada con bechamel y Parmesano
Veal ragú Bolognese, gratinèed with béchamel and Parmesan

Cannellone del Mercato 17.50 **1 3 7 8**
Berenjena frita, pera, nueces y bechamel de queso de cabra
Fried eggplant, pear, walnuts and goat cheese bechamel

— RISOTTO —

All'Ossobuco 19.50 **7 8**
Carne de ossobuco deshilachada, Parmesano y azafrán
Shredded ossobuco meat, Parmesan and saffron

Porcini e Tartufo 21.00 **2**
Setas boletus y crema de trufa blanca
Boletus mushrooms and white truffle cream

Pasta sin gluten disponible a la orden suplemento 2 € / Gluten-free pasta available upon request 2€

***Si prefiere una pasta diferente en alguno de nuestros platos, háganoslo saber y con gusto se la prepararemos.**
If you would like to change the pasta in any of our dishes, just let us know and we will be happy to accommodate your request.*

Secondi

Salmone alla Brace 23.50 **1**
Filete de salmón al Jospser, puré de zanahoria y salsa verde
Jospser-grilled salmon filet, carrot purée, and green sauce

Tagliata di Entrecot (300 g.) 29.00
Filete de Entrecot al Jospser cortado con aroma a romero, patata parisina y verduras asadas
Jospser-grilled ribeye steak sliced with rosemary aromas, baby potatoes and roasted vegetables

Branzino all'Acqua Pazza 28.00 **1 3**
Lubina abierta al libro, tomate cherry, ajo, albahaca, rúcula, vino blanco
Butterfly Sea Bass, cherry tomatoes, garlic, basil, arugula, white wine

Filetto di Manzo (280 g.) 31.00 **2**
Filete de solomillo de ternera al Jospser, patata parisina y verduras asadas
Jospser-grilled beef tenderloin steak, baby potatoes and roasted vegetables

Rombo alla Griglia 29.00 **2 8**
Filete de rodaballo, puré de patatas, salsa verde
Turbot fillet, potato purée, green sauce

Costoletta alla Milanese 43.00 **1 3**
PARA COMPARTIR (600 g)
Chuleta de ternera blanca empanizada al estilo Milanese, rúcula, mayo de trufa y lima
Milanese-style breaded white veal chop to share, arugula, truffle lime mayo

Galletto Arrosto 22.50 **3**
Pollo Picanton al Jospser, rúcula, mayo de lima
Jospser Picanton Chicken, arugula, lime mayo

Pinsa

Nuestra pinsa se prepara con una biga que fermenta durante 48 horas. Este método no solo proporciona un sabor excepcional, sino que también favorece su digestibilidad, utilizando una combinación de tres harinas orgánicas.

Our pinsa is made with a biga that ferments for 48 hours. This method not only provides an exceptional flavor but also enhances its digestibility, using a blend of three organic flours.

Margarita 13.00 **1 7**
Salsa de tomates maduros y jugosos, Mozzarella fresca
Tomato sauce made from ripe, juicy tomatoes and fresh Mozzarella

Diavola 15.50 **1 7**
Tomate, Mozzarella, venchico piccante o spinata calabrese
Tomato, Mozzarella, spicy ventricina, or calabrian spinata

Boscaiola 14.50 **1 7**
Champiñones, jamón cocido, tomate y Mozzarella
Mushrooms, cooked ham, tomato, and Mozzarella

Salmone Affumicato 17.50 **1 3 7**
Mozzarella, salmón ahumado, espinacas baby, tomates cherry, alcaparras fritas y caviar
Mozzarella, smoked salmon, baby spinach, cherry tomatoes, fried capers and caviar

Mortadella e Pistacchio 16.00 **1 3 7**
Mozzarella, mortadela pesto de pistacho, burrata, granola de pistachos
Mozzarella, pistachio pesto, burrata, pistachio crumble

Vegetariana 15.00 **1 7**
Mozzarella, verduras gratinadas, champiñones, pimientos, cebolla morada, calabacín y tomates cherry
Mozzarella, gratin vegetables, mushrooms, peppers, red onion, zucchini and cherry tomatoes

Quattro Formaggi 16.50 **1 3**
Selección de quesos Italianos IGP/DOP
Selection of Italian PGI/DOP cheese

Aperitivo all'italiana

— TAPAS ITALIANAS —

Bruschetta Classica al Pomodoro 9.50 **1**
Pan tostado crujiente, frotadas con ajo y cubiertas con una mezcla fresca de tomates maduros y albahaca
Crispy toasted bread, rubbed with garlic and topped with a fresh mixture of ripe tomatoes and basil

Polpette di Lasagna 10.50 **1 3 7**
Albóndigas fritas de la clásica lasagna
Fried meatballs of classic lasagna

Crocchette di Melanzana e Ricotta 11.00 **1 3 7**
Crocquetas crujientes de berenjena frita con ricotta
Crispy fried eggplant croquettes with ricotta

Postres

- Tiramisú 9.00 **1 3 5 7 8 11**
- Tarta de Queso de Pistachio 8.50 **1 7**
- Panna Cotta 8.00 **7**
- Coulant con Gelato alle Nocchie 8.50 **1 3 5 7**
- Millefoglie 8.50 **1 3 7 11**
- Flan de Capuccino 8.00 **1 3 7**
- Selezione de Gelato Tartufo di Pizzo 8.00 **3 5 6 7 8 11**

Tabla de Alérgenos



***Si tiene alguna alergia, por favor pregunte a su camarero por la carta de alérgenos.**
If you have any allergies, please ask your server for the allergens menu.*

Selección de Focaccia e Grissini 1,80€ por persona

VAT included/ IVA incluido