

Vino / Wine

RÖDA VINER



110 kr 420 kr

Trapiche Malbec

Argentina. Malbec 100%,

Ett fruktigt, medelfylligt vin med inslag av mörka bär.

Barefoot Zinfandel

125 kr 475 kr

USA. Zinfandel 100%

Ett medelfylligt vin med generös smak av bär och vanilj.

Mcpherson Shiraz

145 kr 550 kr

Australien. Shiraz 100%

Fruktigt, friskt och medelfylligt vin med inslag av hallon, röda vinbär, mogna björnbär och vanilj.

Cantina Zaccagnini Dal Tracetto

160 kr 595 kr

Montepulciano, Italien. Montepulciano 100%

Ett generöst och medelfylligt vin med frukt av mörka körsbär, svartpeppar och viol.

Castiglioni Chianti DOCG

160 kr 595 kr

Italien. Druvor: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Medelstor, frisk smak av körsbär,

björnbär, toner av mörk choklad och mandel.

Torre Del Falasco Ripasso

175 kr 665 kr

Valpolicella, Italien. Corvino 70%, Rondinella 30%

Medelfylligt och fruktigt vin med smak av choklad, mandel och silkiga tanniner.

Valpantena Amarone Della Valpolicella

198 kr 775 kr

Italien. Corvina 70%, Rondinella 25%, Cabernet

Sauvignon 5% Fyllig och rik smak av mörka bär och choklad.

Ripasso Superiore DOC

185 kr 695 kr

Italien. Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella

Medelfylligt vin med smak av mörk

frukt, choklad och lite mandel, fat och örter.

Castelgiocondo

1385 kr

Italien. Druva: Brunello, Distrikt: Brunello di montalcino.

Medelstor, fruktig och mjuk smak av söta körsbär

kombinerad med fruktiga tanniner och toner av fat,

kaffe, mörk choklad samt mandel. Komplex, lång,

torr och varm eftersmak med inslag av örter

Clos De L' oratoire Des Papes

1199 kr

Frankrike. Druva: grenache 80%, syrah 8%, mourvèdre

7%, cinsault 5% distrikt: aoc châteauneuf-du-pape fylligt,

balanserat, smakrikt vin med toner av mörka körsbär, chokladganache, lavendel och kryddor.

Mai Dire Mai

1349 kr

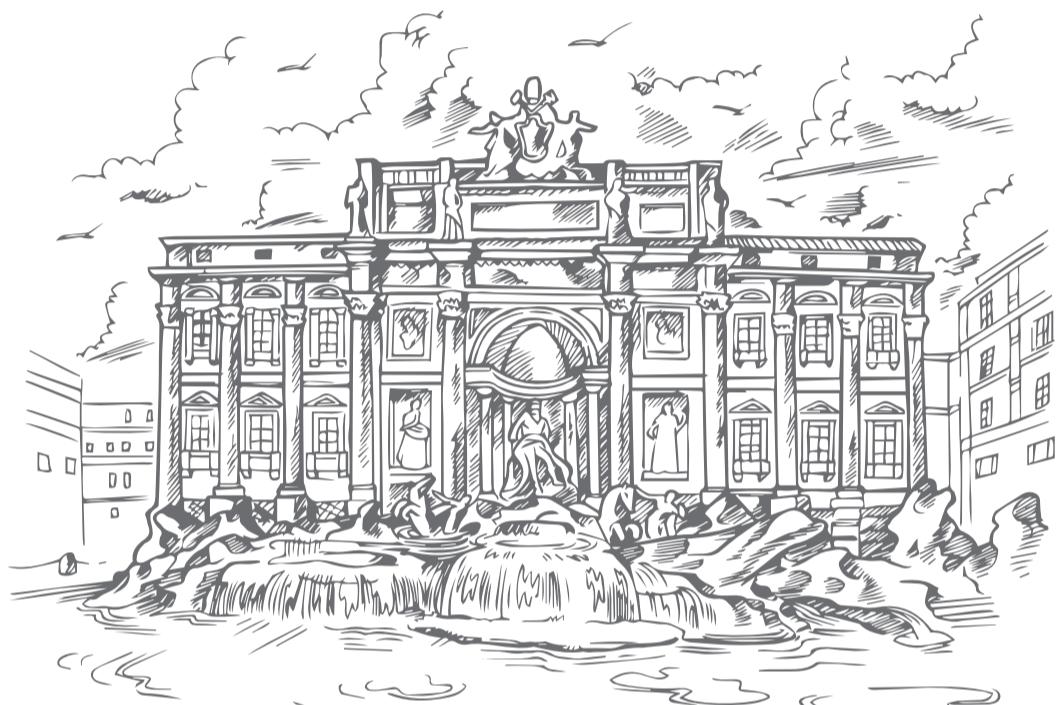
Druvor: corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 10%, oseleta 10% Distrikt: valpolicella superiore doc

Medelfyllig, torr och kryddigt generös smak med

mängder av mogna moreller. Smakrikt med fin tanninstruktur och nyanserade balsamvinägerstoner.

La Fontana

RISTORANTE



La Fontana - Restaurang och Bar sedan 1995.

Sedan april 2022 titulerar vi oss även som logivärd med sex fantastiska rum

på Hästgatan i Visby

intresserad av att veta mer?

www.lafontana.nu

Strandgatan 10, Södertälje

La Fontana
@ instagram

www.lafontana.nu

La Fontana
@ Facebook



Välkommen till Södertäljes Italien - *La Fontana*

Här samlas maträtter från olika delar av Italien som tillagas med dagsfärsk råvaror och kärlek.

Menyn innehåller även maträtter från andra matkulturer som kombineras med det italienska köket.

På La Fontana är maträtterna noga utvalda för att alla ska ha möjligheten till att avnjuta en god måltid!

På La Fontana är menyn naturligt sammansatt och okomplicerad.

Vi strävar efter att alltid utvecklas och skapa goda smakupplevelser där vårt mål är att gästen återkommer.



Aperitivi / Drinky

Cocktails Förrdrinkar

Bellini	Prosecco, persikopuré, grenadin	125 kr
Aperol Spritz	Aperol, prosecco, soda, apelsinklyfta	125 kr
Limoncello Spritz	Limoncello, prosecco, citron	125 kr
Amaretto Sour	Disaronno, citronjuice, sockerlag	139 kr
Dry Martini	Gin, martini dry, citronskal, oliv	129 kr
Espresso Martini	Vodka, kahlua, sockerlag, espresso	129 kr
Cosmopolitan	Cointreau, vodka, tranbärsjuice	129 kr
Martini Rosso	Gin, campari, apelsinklyfta	129 kr

Dolci / Dessert

Fondente Al Cioccolato	99 kr
Chokladfondant, chokladsås, jordgubbar, bär & grädde <i>Chocolate fondant, chocolate sauce, berries and cream</i>	

Klassisk Gino	129 kr
Med Banan, jordgubb, kiwi, vit choklad och vaniljglass <i>With banana, strawberry, kiwi, white chocolate and vanilla ice cream</i>	

Gelato Con Fragole	110 kr
Vaniljglass, jordgubbar & grädde <i>Vanilla ice cream, strawberries and cream</i>	

Pannacotta	110 kr
Med bärkompott, färsk hallon och maränger toppar <i>Pannacotta with berry compote, fresh raspberries and meringues</i>	



ROSÉ VINER

Coto Mayor	110 kr	420 kr
Spanien. Tempranillo/Garnacha Torr, frisk smak med inslag av hallon och röda vinbär.		

Coteaux D'Aix En Provance Eko	130 kr	495 kr
Frankrike. Grenache /Cinsault/Syrah. Stor, somrig doft med aromer av mogna röda bär, mandel och mineraler.		

Cuatro Pasos Rosé	140 kr	520 kr
Spanien. Frisk, torr och viss med viss blommighet. Inslag av körsbär och hallon. Härlig längd och pigg syra.		

VITA VINER

Trapiche Sauvignon Blanc	110 kr	420 kr
Argentina , Sauvignon Blanc 100% Torrt, friskt med trevlig syra och eftersmak av citrus och grapefrukt.		

Even & Odd	125 kr	470 kr
Tyskland. Riesling 100% Viss sötma, tropisk med inslag av nektarin och ananas.		

DOM. Louis Moreau Petit Chablis	150 kr	570 kr
Frankrike. Chardonnay 100% Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner.		

Cantina Zaccagnini Dal Tralcetto	135 kr	515 kr
Italien. Pecorino 90%, Chardonnay 10% Fruktig, fräsch och balanserad smak av persikor, gröna och gråa päron, gröna druvor och citrus.		

Digestivi / Alcohol

Primi Menù

495 kr

Whiskey

Tullamore Dew	25 kr / cl
Chivas Regal	28 kr / cl
Jim Beam Bourbon	25 kr / cl
Johny Walker Black Label	30 kr / cl

Single Malt

Lagavulin 16	40 kr / cl	Macallan 12	35 kr / cl
--------------	------------	-------------	------------

Klart

Grey Goose	30 kr / cl	Sierra Milenario	35 kr / cl
Absolut Vodka	25 kr / cl	Patron Silver	35 kr / cl
Tequila	25 kr / cl	Sambuca	25 kr / cl
Skåne Akvavit	25 kr / cl	Don Julio 1942	55 kr / cl

Kryddat

Hendrick's Gin	35 kr / cl	Fernet Branca	25 kr / cl
Jagermeister	35 kr / cl	Gammel Dansk	25 kr / cl

Brandy & Fruktdestillat

Calvados Boulard	25 kr / cl
Grappa Di Brunello	32 kr / cl
Grönstedts XO	30 kr / cl
Rémy Martin VSOP	30 kr / cl
Hennesy VS	35 kr / cl
Plantation Barbados Rum	35 kr / cl

Likör

Baileys	25 kr / cl	• Drambuie	27 kr / cl
Kahlúa	25 kr / cl	• Amaretto	27 kr / cl
Limoncello	25 kr / cl	• Xanté	27 kr / cl
Galliano	25 kr / cl		

Champagne & Mousserande



Philipponat Royale Réserve Brut	1095 kr
Tydliga toner av äpple, gräddig kola & bröd	

Anna De Codorniu Brut	89 kr	455 kr
Torr fräsch smak med inslag av citrus		

Prosecco Treviso Extra Dry	98 kr	495 kr
Medelfyllig, fräsch, fruktig och tillgänglig smak av citrus, päron & persika		

Prosecco Rosé Brut DOC	98 kr	495 kr
Torrt, friskt och fruktigt vin med inbjudande inslag av hallon, jordgubbar, röda vinbär, vita persikor, klementiner och litchi		

Primi Menù

495 kr

Antipasti

Burrata

Honung, balsamico, ugnsbakade vildmix tomater och pistagenötter

Alt. Toast Skagen

Skagenröra med handskalade räkor, rom, dill, citron och levainbröd

Mains

Tavola Di Manzo

Oxfile på planka, duchesse potatis, baconlindad sparris, ugnsbakad tomat, haricoverts och bearnaise

Alt. Branzino Al Forno Olive E Capperi

Gratinerad havsabborrefilé med kapris, oliver, persilja, vitlök, tomat, citron, salsa verde & saffranspotatis

Dolci

Gelato Con Fragole

Vaniljglass, jordgubbar & grädde

Alkoholfritt

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite

33cl 39 kr

Äpplejuice / Apelsin

40cl 39 kr

Bubbelvatten

40cl 39 kr

San Pellegrino

25cl 39 kr

San Pellegrino

75cl 75 kr

Redbull

45 kr

Menabrea Öl

33cl 49 kr

Briska Cider, Fläder / Jordgubb & Rabarber

33cl 49 kr

Rött vin / Vitt vin / Mouserrande

glas 59 kr

Fatöl 40cl

Menabrea	65 kr
----------	-------

Flasköl 50cl

Mariestad	75 kr
Wisby Weiss	79 kr

Flasköl 33cl

Mellanöl	65 kr
Wisby Pils	69 kr
Heineken	65 kr
Sol	69 kr
Sitting Bulldog IPA 6.4%	69 kr
Daura Damm (Gluten-free)	69 kr

Cider 33cl

Hallon & vinbär	69 kr
Päron	69 kr
Ananas	69 kr
Riesling & persika	69 kr

Caffe Cocktail

Irish Coffee

5cl 139 kr

Irländsk Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

Amaretto Coffee

5cl 139 kr

Amaretto, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson

5cl 139 kr

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

Prince Charles Coffee

5cl 139 kr

Drambuie, kaffe, grädde

Galliano Coffee

5cl 139 kr

Galliano vanilj, kaffe, grädde

Antipasti / Starters

Burrata	135 kr
Honung, balsamico, ugnsbakade vildmix tomater, pistagenötter samt bröd	
Honey, balsamic, oven-baked wild mix tomatoes, pistachios and bread	
Toast Skagen	149 kr
Skagenröra med handskalade räkor, rom, dill, citron och levainbröd	
Skagen stir with hand peeled shrimps, dill, room, lemon and levain bread	
Gamberoni Alla Griglia	139 kr
Scampi, tomat, chilipeppar, vitlök, persilja, citron och vitlöksbröd	
Scampi, tomato, chilipeper, garlic, parsley, lemon and garlic bread	
Bruschetta Al Funghi	119 kr
Levainbröd, mixsvamp, tomat, vitlök, olivolja och basilika	
Levainbread, mix mushrooms, tomatoe, garlic, x-olive oil and basil	
Carpaccio Di Manzo	149 kr
Tunnskivad oxfilé, parmesan, rucolla, tryffelaioli, kapris, soltorkade tomater, granatäpple, olivolja och citron	
Thinly sliced beef fillet, parmesan, arugula, truffle aioli, capers, sun-dried tomatoes, pomegranate, olive oil and lemon	
Pane all'aglio	89 kr
Vitlöksbröd med gröna oliver	
Garlic bread with green olives	

Primi / Pasta

På La Fontana serverar vi äkta italiensk färsk pasta.	
Pastan tillverkas enligt den italienska hantverkstraditionen och är närförproducerad. Vi vill poängtala att säkerställandet av kvaliteten är en fråga om heder och ansvar. På La Fontana serverar vi	
Fettuccine: En pasta som är populär i det romerska & toskanska köket.	
Bigoli: En lite tjockare spaghetti som härstammar från norra Italien	
och Spaghetti som knappast behöver någon vidare förklaring.	
Fettuccine Alla La Fontana	235 kr
Oxfilé, mascarpone, tryffelkräm, babyspenat och parmesan	
Fillet of beef, mascarpone, truffle cream, baby spinach, truffle oil and parmesan	
Spaghetti Vongole	235 kr
Musslor, vitlök, persilja, olivolja, chili, vitt vin och tomat	
Clams, garlic, parsley, olive oil, chili, white wine and tomato	
Bigoli Con Gamberetti	235 kr
Scampi, vitlök, vitt vin, chili och tomatsås	
Scampi, garlic, white wine, chili and tomato sauce	
Fettuccine Vegetarian Alla Tartufo	195 kr
Sparris, tryffelkräm, champinjoner, babyspenat, tryffelolja och parmesan	
Asparagus, truffle creme, mushrooms, baby spinach, truffle oil and parmesan	
Polpette Di Manzo	198 kr
Spaghetti med frikadeller i tomatsås och chili, vitlök, toppad med parmesan och basilika	
Spaghetti with meatballs in tomato sauce and chili, garlic, topped with parmesan and basil	
Ravioli Di Ricotta e Spinaci	215 kr
Ravioli fylld med ricotta och spenat. Serveras med tryffelsås och parmesan chips	
Ravioli filled with ricotta and spinach. Served with truffle sauceand parmesan chips	

Våra pastarätter går att få i glutenfria, förutom ravioli

Har du några frågor eller är allergiker?
Fråga oss gärna om innehållet i rätterna.

Vagoio di Salumi / Charkbricka

Ost & charkbricka (2 Pers.)	295 kr
Cheese & sausage tray	

Insalata / Salads

Insalata Ceasar Di Pollo	195 kr
Majskycklingfilé supreme, romansallad, ceasardressing, tomat, bacon, rödlök, krutonger & parmesan	
Corn chicken fillet supreme, romance salad, ceasar dressing, tomato, bacon, red onion, croutons & parmesan	
Insalata Di Tonno	229 kr
Säsongens sallad, tonfisk, tomat, rödlök, avokadokräme, ägg, citron & senapsdressing	
Seasonal salad, tomato, red onion, avocado creme, egg, lemon & mustard dressing	
Insalata Con Halloumi	195 kr
Grillad halloumi, sojabönor, avocado, vildmix tomater, oliver, picklad rödlök, salsa verde	
Grilled halloumi, soybeans, avocado, wild mix tomatoes, olives, pickled red onion, salsa verde	

Secondi / Main

Bistecca Alla Griglia (Grain Fed)	355 kr
300g entrecote, tryffelbearnaise, tomatsallad, citron och pommes	
300g entrecote, truffle bearnaise, tomato salad, lemon and french fries	
Branzino Al Forno Olive E Capperi	285 kr
Gratinerad havsabborrefilé med kapris, oliver, persilja vitlök, tomat, citron, salsa verde & saffranspotatis	
Au gratin sea perchfile with capers, olives, parsley, garlic, tomato, lemon, salsa verde & saffron potato	
Filetto Di Agnello	298 kr
Örtmarinerad lammfilé, rostade rotfrukter, rödvinssky och tryffel potatispure	
Herb Marinated lamb fillet, roasted root vegetables, red wine sauce and truffle potato puree	
Tavola Di Manzo	329 kr
Oxfile på planka, duchesse potatis, baconlindad sparris, ugnsbakad tomat, haricovets och bearnaise	
Fillet of beef, duchesse potato, bacon-wrapped asparagus, baked tomato, haricovets and bearnaise	
Hamburger Di Agnello	225 kr
Hemlagad lammburgare, majskolv, mixsallad, dressing, picklad rödlök, chevre, tryffelaioli och pommes frites	
Homemade lamb burger, corncob, mixsalad, dressing, pickled red onion, chevre, truffle aioli and french fries	
Tonno Alla Griglia	279 kr
Citronrisotto, halstrad tonfisk och salsa verde	
Lemon risotto, grilled tuna and salsa verde	
Filetto Di Manzo	329 kr
Oxfilé serveras med pepparsås, rotfrukter och råstekt potatis	
Beef fillet served with pepper sauce, root vegetables and raw fried potatoes	

Extra

Pommes (Fries)	45 kr
Sidosallad (Sidesalad)	45 kr
Bearnaise	30 kr

Tryffelaioli (Truffle aioli)	35 kr
Tryffelbearnaisesås (Truffle bearnaise sauce)	35 kr