

Vino / Wine

RÖDA VINER

Trapiche Malbec

Argentina. Malbec 100%.

Ett fruktigt, medelfylligt vin med inslag av mörka bär.

110 kr 420 kr

Barefoot Zinfandel

USA. Zinfandel 100%

Ett medelfylligt vin med generös smak av bär och vanilj.

125 kr 475 kr

Mcpherson Shiraz

Australien. Shiraz 100%

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

145 kr 550 kr

Cantina Zaccagnini Dal Tracetto

Montepulciano, Italien. Montepulciano 100%

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

160 kr 595 kr

Rigogolo Chianti Riserva

Medelfylligt vin i en utvecklad mjuk stil. Inslag av mörka körsbär, örtekryddor, choklad och ek.

169 kr 639 kr

Torre Del Falasco Ripasso

Valpolicella, Italien. Corvino 70%, Rondinella 30%

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

175 kr 665 kr

Valpantena Amarone Della Valpolicella

Italien. Corvina 70%, Rondinella 25%, Cabernet

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

198 kr 775 kr

Secret De Lunès

Frankrike. Druvor: Pinot Noir 100% Distrikt: IGP

Pays d'Oc Medelfylligt, mjukt och ungruktigt vin med toner av körsbär, hallon och jordgubbar, en antydning till lakrits, fin mineralstruktur och avrundande tanniner.

160 kr 595 kr

Castelgiocondo

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

1385 kr

Clos De L'oratoire Des Papes

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.

1199 kr

Mai Dire Mai

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.

1349 kr

La Fontana

RISTORANTE



La Fontana - Restaurang och Bar sedan 1994.
Sedan april 2022 titulerar vi oss även
som logivärd med sex fantastiska rum
här på Hästgatan, intresserad av att veta mer?
Surfa in på www.lafontana.nu

Hästgatan 18, Visby

La Fontana
@ instagram



www.lafontana.nu



La Fontana
@ Facebook



Välkommen till

Visbys Italien -

La Fontana

Här samlas maträtter från olika delar av Italien som tillagas med dagsfärska 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.



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

Dolci / Dessert

| | |
|---|--------|
| Frittella Allo Zafferano Gotländsk saffranspannkaka, salmbärssylt, säsongens bär & grädde | 119 kr |
| Fondente Al Cioccolato Chokladfondant, chokladsås, jordgubbar, bär & grädde | 99 kr |
| Klassisk Gino Med frukt, smält vit choklad & vaniljglass | 129 kr |
| Gelato Con Fragole Vaniljglass, jordgubbar & grädde | 110 kr |
| Crème Brûlée | 99 kr |
| Frukt Tallrik Säsongens frukt | 139 kr |

Dessertvin 5cl 85 kr

Vino / Wine

ROSÉ VINER

| | | |
|---|--------|--------|
| Coto Mayor Spanien. Tempranillo/Garnacha Torr, frisk smak med inslag av hallon och röda vinbär. | 110 kr | 420 kr |
| Coteaux D' Aix En Provence Eko Frankrike. Grenache /Cinsault/Syrah. Stor, somrig doft med aromer av mogna röda bär, mandel och mineraler. | 130 kr | 495 kr |
| Lamberti Pinot Grigio Blush Rosé Torr, frisk rosé i laxrosa färg, inslag av smultron, blodapelsin, röda bär med viss örtighet. | 140 kr | 520 kr |

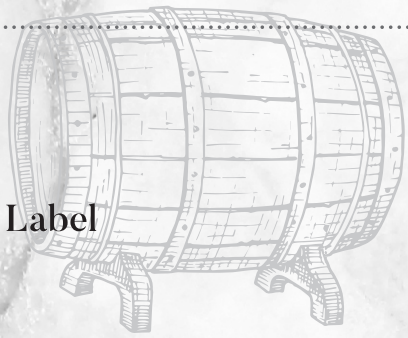
VITA VINER

| | | |
|--|--------|--------|
| Trapiche Sauvignon Blanc Argentina, Sauvignon Blanc 100% Torrt, friskt med trevlig syra och eftersmak av citrus och grapefrukt. | 110 kr | 420 kr |
| Even & Odd Tyskland. Riesling 100% Viss sötma, tropisk med inslag av nektarin och ananas. | 125 kr | 470 kr |
| DOM. Louis Moreau Petit Chablis Frankrike. Chardonnay 100% Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner. | 150 kr | 570 kr |
| Cantina Zaccagnini Dal Tralchetto Italien. Pecorino 90%, Chardonnay 10% Fruktig, fräsch och balanserad smak av persikor, gröna och gråa päron, gröna druvor och citrus. | 135 kr | 515 kr |

Digestivi / Alcohol

Whiskey

| | |
|--------------------------|------------|
| Jameson | 25 kr / cl |
| Chivas Regal | 28 kr / cl |
| Jim Beam Bourbon | 27 kr / cl |
| Johny Walker Black Label | 30 kr / cl |



Single Malt

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

Klart

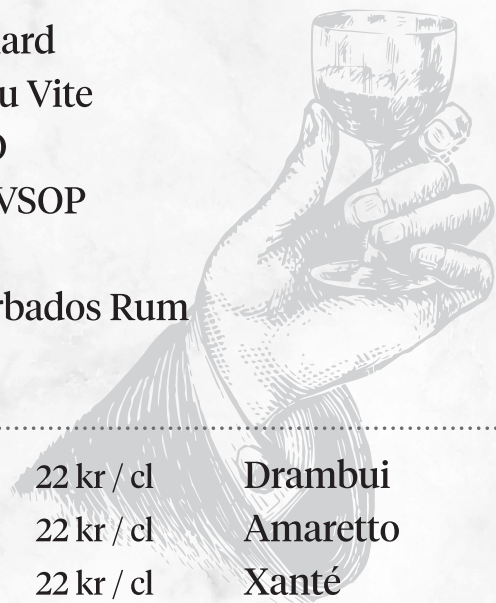
| | | | |
|---------------|------------|------------------|------------|
| Grey Goose | 35 kr / cl | Sierra Milenario | 35 kr / cl |
| Absolut Vodka | 22 kr / cl | Patron Silver | 35 kr / cl |
| Tequila | 22 kr / cl | | |

Kryddat

| | | | |
|----------------|------------|----------------|------------|
| Skåne Akvavit | 22 kr / cl | Don Julio 1942 | 55 kr / cl |
| Hendrick's Gin | 35 kr / cl | | |

Brandy & Fruktdestillat

| | |
|-------------------------|------------|
| Calvados Boulard | 25 kr / cl |
| Grappa Fior Du Vite | 25 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 | 22 kr / cl | Drambui | 22 kr / cl |
| Kahlúa | 22 kr / cl | Amaretto | 22 kr / cl |
| Licor 43 | 22 kr / cl | Xanté | 25 kr / cl |

Champagne & Mousserande



| | |
|--|---------------|
| Philipponat Royale Réserve Brut | 1095 kr |
| Tydliga toner av äpple, gräddig kola & bröd | |
| Anna De Codorniu Brut | 99 kr 495 kr |
| Torr fräsch smak med inslag av citrus | |
| Prosecco Treviso Extra Dry | 110 kr 535 kr |
| Medelfyllig, fräsch, fruktig och tillgänglig smak av citrus, päron & persika | |
| Lamberti Prosecco Rosé | 110 kr 535kr |
| Bärig och fruktig smak med inslag av smultron, färska örter, röda vinbär, kex och blodgrape. | |

Aperitivi / Drinks

Alkoholfritt

| | | |
|--|------|-------|
| Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite | 40cl | 40 kr |
| Äpplejuice / Apelsin | | 40 kr |
| Menabrea | 33cl | 49 kr |
| San Pellegrino Natural / Apelsin / Lemon | 25cl | 39 kr |
| San Pellegrino Natural | 70cl | 69 kr |
| Rött / Vitt vin / Mouserrande | glas | 59 kr |
| Bubbelvatten | 40cl | 40 kr |
| Briska Cider, Fläder / Jordgubb & Rabarber | 33cl | 49 kr |

Fatöl 40cl

| | |
|-------------------------|-------|
| Grängesberg | 69 kr |
| Wisby Lager | 84 kr |
| Summer Bulldog Pale Ale | 84 kr |

Flasköl 50cl

| | |
|---------------|-------|
| Mariestad | 82 kr |
| Wisby Weiss | 87 kr |
| Menabrea 66cl | 89 kr |

Flasköl 33cl

| | |
|--------------------------|-------|
| Mellanöl | 65 kr |
| Wisby Pils | 69 kr |
| Heineken | 65 kr |
| Sitting Bulldog IPA 6.4% | 69 kr |
| Birra Moretti 4.6 % | 69 kr |
| Daura Damm (Gluten-free) | 69 kr |

Cider 33cl

| | |
|--------------------|-------|
| Hallon & vinbär | 65 kr |
| Päron | 65 kr |
| Ananas | 65 kr |
| Riesling & persika | 65 kr |

Caffe Cocktail

| | | |
|--|-----|--------|
| Irish Coffee | 5cl | 149 kr |
| Irländsk Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde | | |
| Amaretto Coffee | 5cl | 149 kr |
| Amaretto, kaffe, grädde | | |
| Kaffe Karlsson | 5cl | 149 kr |
| Baileys, Cointreau, kaffe, grädde | | |
| Prince Charles Coffee | 5cl | 149 kr |
| Drambui, kaffe, grädde | | |
| Galliano Coffee | 5cl | 149 kr |
| Galliano vanilj, kaffe, grädde | | |

Antipasti / Starters

- Burrata** 135 kr
Honung, balsamico, ugnsbakade vildmix tomat, babyspenat, pistagenötter samt bröd
Honey, balsamic, oven-baked wild mix tomatoes, baby spinach, pistachios and bread
- Toast Skagen** 149 kr
Skagenröra med handskalade räkor, rom, dill, citron & levainbröd
Skagen stir with hand peeled shrimps, dill, room, lemon & levain bread
- Gamberoni Alla Griglia** 145 kr
Scampi, lök, vitlök, chili, persilja, citron & vitlöksbröd
Scampi, onion, garlic, chilli, parsley, lemon & garlic bread
- Bruschetta Al Funghi** 125 kr
Vitlöksbröd, smörstekta mix svamp, vitlök, lök, chili, persilja & basilika
Garlic bread, butter-fried mix mushrooms, garlic, onion, chili, parsley & basil
- Carpaccio Di Manzo** 145 kr
Tunnskivad oxfilé, parmesan, ruccola, tryffelaioli, kapris, soltorkade tomat, granatäpple, olivolja & citron
Thinly sliced beef fillet, parmesan, arugula, truffle aioli, capers, sun-dried tomatoes, pomegranate, olive oil & lemon
- Pane all'aglio** 95 kr
Vitlöksbröd med Nocellara oliver
Garlic bread with Nocellara olives

Primi / Pasta

På La Fontana serverar vi äkta italiensk färsk pasta.

Pastan tillverkas enligt den italienska hantverkstraditionen och är närproducerad. Vi vill poängtera att säkerställandet av kvaliteten kring råvaran 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 spagetti som härstammar från norra Italien och **Spaghetti** som knappast behöver någon vidare förklaring.

- Fettuccine Alla La Fontana** 249 kr
Oxfile, mascarpone, tryffelkräm, babyspenat & parmesan
Fillet of beef, mascarpone, truffle cream, baby spinach, truffle oil & parmesan
- Spaghetti Vongole** 245 kr
Musslor, vitlök, lök, persilja, olivolja, chili, vitt vin & tomat
Clams, garlic, onion, parsley, olive oil, chili, white wine & tomato
- Bigoli Con Gamberetti** 245 kr
Scampi, vitlök, persilja, vitt vin, chili & tomat
Scampi, garlic, parsley, white wine, chili & tomato sauce
- Fettuccine Vegetarian Alla Tartufo** 225 kr
Sparris, tryffelkräm, champinjoner, babyspenat, tryffelolja & parmesan
Asparagus, truffle creme, mushrooms, baby spinach, truffle oil & parmesan
- Polpette Di Manzo** 235 kr
Spaghetti med frikadeller i tomat
Spaghetti with meatballs in tomato sauce & chili, garlic, topped with parmesan & basil
- Ravioli Di Ricotta e Spinaci** 225 kr
Ravioli fylld med ricotta och spenat. Serveras med tryffelsås & parmesan chips
Ravioli filled with ricotta and spinach. Served with truffle sauce & parmesan chips
- Bigoli Con Burrata** 225 kr
Burrata, tomat, lök, vitlök, chili, persilja & tomat
Burrata, tomato, onion, garlic, chili, parsley & tomato sauce

Våra pastarätter går att få i glutenfria, förutom ravioli

Vassoio di Salumi / Charkbricka

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

Insalata / Salads

- Insalata Caesar Di Pollo** 219 kr
Majskycklingfilé supreme, romansallad, ceasardressing, tomat, bacon, krutonger & parmesan
Corn chicken fillet supreme, romance salad, ceasar dressing, tomato, bacon, croutons & parmesan
- Insalata Caesar Di Gamberetti** 219 kr
Scampi, romansallad, ceasardressing, tomat, bacon, krutonger & parmesan
Scampi, romance salad, ceasar dressing, tomato, bacon, croutons & parmesan
- Insalata Con Halloumi** 195 kr
Grillad halloumi, sojaböner, avocado, vildmix tomat, oliver, picklad rödlök, salsa verde
Grilled halloumi, soybeans, avocado, wild mix tomatoes, olives, pickled red onion, salsa verde

Secondi / Main

- Bistecca Alla Griglia (USA, Grain Fed Angus)** 339 kr
300g entrecote, tryffelbearnaise, tomat, citron & pommes
300g entrecote, truffle bearnaise, tomato salad, lemon & french fries
- Branzino Al Forno Olive E Capperi** 285 kr
Gratinerad havsborrefilé 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** 289 kr
Örtmarinerad lammfile, rostade rotfrukter, rödvinsky & tryffel potatispure
Herb Marinated lamb fillet, roasted root vegetables, red wine sauce & truffle potato puree
- Tavola Di Manzo** 295 kr
Oxfile på planka, duchessepotatis, baconlindad sparris, ugnsbakad tomat, haricoverts & bearnaise
Fillet of beef, duchessepotato, bacon-wrapped asparagus, baked tomato, haricoverts & bearnaise
- Hamburger Di Agnello** 229 kr
Hemlagad lammburgare, majskolv, mixsallad, dressing, picklad rödlök, chevre, tryffelaioli & pommes frites
Homemade lamb burger, corncob, mixsalad, dressing, pickled red onion, chevre, truffle aioli & french fries
- Tonno Alla Griglia** 285 kr
Citronrisotto, halstrad tonfisk & salsa verde
Lemon risotto, grilled tuna & salsa verde
- Filetto Di Manzo** 295 kr
Oxfile serveras med pepparsås, rotfrukter & råstekt potatis
Beef fillet served with pepper sauce, root vegetables & raw fried potatoes

Tillbehör / Extras

- | | | | |
|------------------------|-------|------------------------------|-------|
| Pommes (Fries) | 45 kr | Tryffelaioli (Truffle aioli) | 35 kr |
| Sidosallad (Sidesalad) | 45 kr | Tryffelbearnaisesås | 35 kr |
| Bearnaise | 30 kr | (Truffle bearnaise sauce) | |