

# Il Menu



Località Astore - Castiglione delle Stiviere (MN)  
Tel. 0376 638116  
[pizzeriafontanella.it](http://pizzeriafontanella.it)

Follow us on



# A Loris Riva

Un Uomo dall'indescrivibile talento e dalla sconfinata simpatia.  
Un Uomo che ha saputo regalare sorrisi e calore a chiunque lo circondasse.  
Un Uomo dall'animo puro e gentile che mai lascerà i nostri cuori.

*A Loris Riva  
Un Uomo straordinario*

COPERTO 2,00€



MMM...  
CHI MAI CI SARÀ CHE MENU  
E MAGLIETTE  
MI STAMPERÀ ?

**TATARAAA!**  
ECCOMI QUA,  
PRONTO QUANDO TI VA!  
ALLA SERIPRINT CASTIGLIONESE  
PUOI PASSARE, CON STAMPE  
E PUBBLICITÀ, TI SAPREMO  
AIUTARE!



## A ANTIPASTI

Crudo di Parma	€ 8,00
<small>Roher Parma-Schinken</small>	
Salumi Misti	€ 8,00
<small>Gemischte Wurstplatte</small>	
Schiacciata (1)	€ 2,00
<small>Schiacciata</small>	

## F FORMAGGI

Bagoss al Miele (7)	€ 7,00
<small>Bagoskase mit Honig</small>	
Bagoss al Tegamino (7)	€ 7,00
<small>Bagoskase al Tegamino</small>	
Formaggi Misti (7)	€ 7,00
<small>Gemischter Kase</small>	

## C CONTORNI

Patatine Fritte* (5)	€ 4,00
<small>Pommes Frites</small>	
Insalata Mista	€ 4,00
<small>Gemischter Salat</small>	
Insalatona (2-3-4-7)	€ 8,00
<small>Verdura mista, mozzarella, tonno, uovo, gamberetti Grobe Salat : Gemischter Salat, Mozzarella, Thunfisch, Eier, Krabben</small>	
Verdure alla Griglia	€ 4,00
<small>Gamuse vom Grill</small>	

Coperto	€ 2,00
<small>Gadek</small>	

## P PRIMI PIATTI

I Bigoli (1-3)	
<i>Al ragù (9)</i>	€ 8,00
<small>Bigoli mit Ragout</small>	
<i>Con le Sarde (4)</i>	€ 8,00
<small>Bigoli mit Sardinien</small>	
Gli Spaghetti (1)	
<i>Al ragù (9)</i>	€ 8,00
<small>Spaghetti mit Ragout</small>	
<i>Alla Carbonara (3)</i>	€ 8,00
<small>Spaghetti mit Carbonara sauce</small>	
<i>Allo scoglio (2 -4 -14)</i>	€ 12,00
<small>Spaghetti nach Fischerart</small>	
Le Tagliatelle (1-3)	
<i>Al ragù (9)</i>	€ 8,00
<small>Bandnudeln mit Ragout</small>	
<i>Al pomodoro</i>	€ 8,00
<small>Bandnudeln mit tomatensauce</small>	
<i>Panna e porcini (7)</i>	€ 8,00
<small>Bandnudeln mit sahn und steinpilze</small>	
Il Risotto ( minimo 2 persone )	
<i>Alla pescatora (2-4-14)</i>	€ 10,00
<small>reis nach fischerart ( minimum fur zwei personen )</small>	
I Tortelloni (1-3-6-7)	
<i>Alla zucca</i>	€ 8,00
<small>Tortelloni mit kurbis</small>	
Le Penne (1)	
<i>All'arrabbiata</i>	€ 8,00
<small>Penne mit arrabbiata sauce</small>	
I Tortellini di carne (1-3-7-9)	
<i>In Brodo</i>	€ 8,00
<small>Bruhe</small>	
<i>Al Burro Fuso</i>	€ 8,00
<small>geschmolzene butter</small>	

CONSIGLIO

Chiedi sempre alla Luciana cosa bolle in pentola! E se hai problemi di intolleranze porta pure il tuo pasto da casa... Te lo cucina lei!

## SECONDI PIATTI

### Di Carne

<b>Roastbeef</b> Roastbeef	€ 8,00
<b>Vitello Tonnato (3-4)</b> Kalbfleisch mit Tunfischsoße	€ 8,00
<b>Bistecca</b> Rindersteak	€ 8,00
<b>Costata</b> Rippe	€ 4,00/hg
<b>Fiorentina</b> Florentiner	€ 4,00/hg
<b>Carne Trentina Rucola e Grana (7)</b> Trienter Fleisch	€ 8,00
<b>Tagliata di Cavallo Rucola e Grana (7)</b> Schnitt des Pferde	€ 12,00

### Di Pesce

<b>Fritto Misto* (1-2-4-5-14)</b> Gemischte Fischfritture	€ 12,00
<b>Fritto di calamari* (1-2-4-5-14)</b> Calamari Fritture	€ 12,00
<b>Gamberoni* (2)</b> Reisengarnelen	€ 12,00
<b>Tagliata di Tonno* (4)</b> Schnitt des Thunfisch	€ 12,00
<b>Insalata di Mare* (2-4-14)</b> Meeresfruchte-Salat	€ 12,00
<b>Cozze Marinate* (4-14)</b> Miesmuscheln nach Matrosenart	€ 12,00

Le nostre pizze, fatte con selezioni di farine di grano tenero tipo 1 e macinate a pietra, vengono sottoposte a lunghe lievitazioni per ottenere un prodotto leggero e fragrante.

## PIZZE

IMPORTANTE! Per tutte le pizze è possibile richiedere impasto senza glutine (+3,00€) o impasto di soia (+1,00€). Tutte le aggiunte (+1,00€)

### Le Classiche

<b>Mediterranea (1)</b> Pomodoro, aglio, origano Tomaten, knoblauch, oregano	€ 5,00
<b>Margherita (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella Tomaten, mozzarella	€ 5,00
<b>Funghi (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, funghi Tomaten, mozzarella, pilze	€ 6,00
<b>Prosciutto (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, mozzarella, schinken	€ 6,00
<b>Wurstel (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomaten, mozzarella, wurstel	€ 6,00
<b>Arrabbiata (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, mozzarella, scharfe salami	€ 7,00
<b>Romana (1-4-7)</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi di Pantelleria Tomaten, mozzarella, sardellenfilets, Pantelleria kapern	€ 8,00
<b>Tonno e Cipolle (1-4-7)</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebeln	€ 7,00
<b>Napoletana (1-4-7)</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe Tomaten, mozzarella, sardellenfilets	€ 7,00
<b>Prosciutto e Funghi (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, mozzarella, schinken, pilze	€ 7,00
<b>Margherita con Crudo (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, crudo Tomaten, mozzarella, roher schinken	€ 7,00
<b>4 Formaggi (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, zola, bagoss, grana, emmenthal Tomaten, mozzarella, gorgonzola, bagoskase, grana kase, emmenthal	€ 7,00
<b>4 Stagioni (1-7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischocken, oliven	€ 8,00

<b>Porcini (1-7)</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini Tomaten, mozzarella, steinpilze, roher schinken	
<b>Capricciosa (1-7)</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi Tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischocken	
<b>Marinara (1-2-4-7-14)</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, insalata di mare Tomaten, mozzarella, meeresfruchte-salat	
<b>Trevisana (1-7)</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, radicchio Tomaten, mozzarella, geschmorter bauchspeck, radicchio	
<b>Boscaiola (1-7)</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, misto bosco di funghi, speck Tomaten, mozzarella, gemischte waldpilze, speck	
<b>Calzone Completo (1-7)</b>	€ 9,00
Mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofi+pom. e grana in uscita Mozz., schinken, pilze, artischocken, tom. und grana kase	
<b>Calzone (1-7)</b>	€ 9,00
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi Mozz., schinken, pilze, artischocken	
<b>Asparagi (1-3-7)</b>	€ 9,00
Pom., mozz., funghi, asparagi, uovo, bagoss, crudo Tom., mozz., pilze, spargel, eier, bagoskase, roher schinken	
<b>Contadina (1-7)</b>	€ 8,00
Pom., mozz., prosciutto cotto, carciofi, olive verdi Tom., mozz., schinken, artischocken, grune oliven	

### Le Speciali

<b>Fontanella (1-7)</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, wurstel, bagoss, crudo Tomaten, mozzarella, pilze, wurstel, bagoskase, roher schinken	
<b>Turbo (pizza bianca) (1-7)</b>	€ 9,00
Mozz., prosciutto cotto, funghi, bagoss, salame piccante, olio extra vergine Mozz., schinken, pilze, bagoskase, scharfe salami, olivenol	
<b>Bagoss (1-7)</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, bagoss Tomaten, mozzarella, pilze, grobe wurst, bagoskase	
<b>Extra (1-4-7)</b>	€ 9,00
Di tutto un po' Das Ganze	
<b>Emma (1-7)</b>	€ 9,00
Pom., mozz., prosciutto cotto, carciofi, salame piccante, bagoss Tom., mozz., schinken, artischocken, scharfe salami, bagoskase	
<b>Ming (1-7)</b>	€ 9,00
Pom., mozz., prosciutto cotto, pom. fresco, salame piccante Tom., mozz. schinkenfrische tomaten, scharfe salami	

### Le Novità

<b>Alice (1-7)</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, pomodorino fresco, scaglie di Grana Tom., mozz., geschmorter bauchspeck, frische tomaten, grana kase	
<b>Elisa (1-2-3-4-7-9-14)</b>	€ 8,00
Mozzarella, pesto, pomodorino fresco, grana in cottura Mozzarella, pesto, frische tomaten, grana kase	
<b>Ale (1-7)</b>	€ 9,00
Focaccia con aggiunta a fine cottura di stracciatella, pomodorino fresco, crudo Focaccia mit Stracciatella, frische tomaten, roher schinken	

### Le Vegetariane

<b>Vegetariana (1-7)</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia Tomaten, mozzarella, gemuse vom grill	
<b>Braccio di Ferro (1-7)</b>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, grana Tomaten, mozzarella, spinat, grana kase	
<b>Pomodoro Fresco (1-7)</b>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorino fresco, basilico Tomaten, mozzarella, frische tomaten, basilikum	
<b>Siciliana (1)</b>	€ 5,00
Pomodoro, olive miste Tomaten, oliven	



## BEVANDE

Bibite in lattina	€ 2,50
Coca cola (1 lt)	€ 6,00
Acqua (0,75lt)	€ 2,50

## BIRRE

### Alla spina

*Bionda HB - Hofbrauhaus Traustein Helles*

*Piccola (Kleine)* € 2,50

*Media (Mittel)* € 5,00

*Rossa Pale Ale*

*Piccola (Kleine)* € 3,00

*Media (Mittel)* € 6,00

### In Bottiglia

*Weissbier* € 5,00

*Heineken (0,66lt)* € 5,00

*Birra senza glutine* € 5,00

### Le Artigianali Bruton

*Stoner (0,75lt)* € 14,00

Birra doppio malto chiara ad alta fermentazione  
Alcohol 7,5%

*Bianca (0,75lt)* € 14,00

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta con  
l'aggiunta di cereali non maltati.  
Alcohol 5%

*Lilith (0,75lt)* € 14,00

Birra ambrata ad alta fermentazione  
Alcohol 5,5%

## VINI

### Alla spina, bianco, rosso o rosè

*Mezzo litro* € 6,00

*Un quarto di litro* € 3,00

### I Vini Dolci

*Moscato naturale bianco* € 16,00

*Moscato naturale rosso* € 16,00

*Passito (50cl)* € 16,00

### I Vini Rossi

*Lambrusco* € 12,00

*Merlot dell'Alto Mincio* € 12,00

*Cabernet* € 12,00

*Ripasso Pietro Zanoni* € 25,00

*Amarone della Valpolicella* € 58,00

*Cabernet Franc Pitars* € 20,00

*Merlot C.of Borgo delle Oche* € 24,00

*Barbera d'Asti tenuta S.Caterina* € 24,00

*Barolo La Morra Az. Agr. Ciabot Berton* € 42,00

*Barbaresco Fiorenzo Nada* € 45,00

*Chianti classico Castel Ruggero* € 23,00

*Rosso di Montalcino Marco Lazzaretti* € 30,00

*Brunello di Montalcino Marco Lazzaretti* € 52,00

*Tempio di Giano Negroamaro Vetrere* € 18,00

*Bordeaux rouge haut mayne* € 18,00

*Bourgogne Maldant* € 25,00

*Ronchedone* € 25,00

La Nostra Cantina

## I Vini Bianchi

<i>Lugana</i>	€ 12,00
<i>Lugana Santa Cristina</i>	€ 22,00
<i>Brolettino</i>	€ 24,00
<i>Pinot nero Giorgi</i>	€ 16,00
<i>Gewurztraminer alsace</i>	€ 22,00
<i>Friulano Borgo delle Oche</i>	€ 24,00
<i>Sauvignon Loira Michaud</i>	€ 25,00
<i>Bourgogne Chardonnay Saint Veran</i>	€ 32,00
<i>Vermentino Groppolo Monticello</i>	€ 27,00
<i>Riesling Allimant Laugher</i>	€ 32,00

## SPUMANTI

Prosecco di Valdobbiadene	€ 14,00
Crémant d'Alsace Rosè	€ 28,00
Bellavista	€ 35,00
	Magnum 1,5lt € 70,00
Franciacorta	€ 28,00

## CHAMPAGNE

Don Pérignon	€ 200,00
Pol Roger	€ 50,00
Saint Gybryen Grand Cru Blanc de Blancs	€ 50,00
Le Mesnil Grand Cru Blanc de Blancs	€ 50,00
Couveè Oeil de Perdrix Grand Cru	€ 55,00
Brateau-Moreaux	€ 40,00
Magnum	€ 100,00

## CAFFÈ'

Caffè (Kaffee)	€ 1,00
Caffè della Casa (Hauskaffee)	€ 2,50
Caffè al Ginseng (Kaffee Ginseng)	€ 1,50

## LIQUORI

Nazionali (Nationalen)	€ 2,50
Whisky e riserve (Whisky und reservationen)	€ 4,00
Distillati (Geiste)	€ 3,00

## ALLERGENI/INTOLLERANZE

*Gentili clienti, se avete allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sui nostri prodotti. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi*

*Allegato al regolamento UE 1169/2001  
Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze*

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne :
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio*
  - b) maltodestrine a base di grano*
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo*
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola**
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3) Uova e prodotti a base di uova*
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi*
  - b) gelatino o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino**
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato*
  - b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia*
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia*
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia**
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*
  - b) lattiolio (zucchero derivante dalla riduzione del lattosio)**
- 8) Frutta a guscio, vale a dire : Mandorle (amygdalus communis), nocciole (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale),*

*noci di pecan (carya illinoensis wangenh k. koch),  
noci del brasile (bertholletia excelsa),  
pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci del queensland (macadamia ternifolia)  
e i loro prodotti tranne : la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*

*9) Sedano e prodotti a base di sedano*

*10) Senape e prodotti a base di senape*

*11) Sesamo e prodotti a base di sesamo, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*

*12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/lt in termini di so 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*

*13) Lupini e prodotti a base di lupini*

*14) Molluschi e prodotti a base di molluschi*

*\*in caso di mancanza del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere scongelato*