

Il Menu



Località Astore - Castiglione delle Stiviere (MN)
Tel. 0376 638116
pizzeriafontanella.it

Follow us on



A Lovis 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 Lovis 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 Roher Parma-Schinken	€ 8,00
Salumi Misti Gemischte Wurstplatte	€ 8,00
Schiacciata (1) Schiacciata	€ 2,00

F FORMAGGI

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

C CONTORNI

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

Coperto Gadek	€ 2,00
------------------	--------

P PRIMI PIATTI

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

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

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

Di Pesce

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

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

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

Le Speciali

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

Le Novità

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

Le Vegetariane

Vegetariana (1-7)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia Tomaten, mozzarella, gemuse vom grill	
Braccio di Ferro (1-7)	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, grana Tomaten, mozzarella, spinat, grana kase	
Pomodoro Fresco (1-7)	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorino fresco, basilico Tomaten, mozzarella, frische tomaten, basilikum	
Siciliana (1)	€ 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 1169/2011
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*