Ristorante Fontana

Martin-Buber-Straße 18, 14163 berlin
+49 30 85012415

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Bruschetta Classico 7,50 €
4x geröstete Brotscheiben mit frischen Cherrytomaten und Knoblauch

Burrata con Pomodorini VEGETARISCH 14,90 €
Burrata auf Cherrytomaten mit Basilikum

Vitello Tonnato 15,90 €
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Calamaretti Fontana 16,90 €
Gebratene Calamaretti auf Rucola

Carpaccio di Manzo 17,90 €
Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Rinder Tartar 18,90 €
Handgeschnittenes Rinderfilet auf feiner Trüffelcreme, verfeinert mit Kapern und roten Zwiebeln

Antipasti Fontana 19,90 €
Auswahl italienischer Antipasti nach Art des Hauses

LE ZUPPE - SUPPEN

Crema di Pomodoro VEGETARISCH 7,90 €
Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum

Minestrone 8,90 €
Italienische Gemüsesuppe mit Petersilie und Olivenöl

Zuppa di Pesce 16,90 €
Fischsuppe nach Art des Hauses

LE INSALATE - SALATE

Insalata Mista **9,90 €**
Gemischter Salat

Insalata Tonno **14,90 €**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse und Zwiebeln

Insalata Pollo **14,90 €**
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Zwiebeln und Champignons

Insalata Fontana **16,90 €**
Gemischter Salat mit cremiger Avocado, saftigen Scampis und fruchtiger Mango

Insalata Scampi **16,90 €**
Gemischter Salat mit Garnelen und Fenchel

LE PASTE - NUDELGERICHTE

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino **12,90 €**
Spaghetti mit nativem Olivenöl extra, frischem Knoblauch und Peperoncino (scharf)

Spaghetti Carbonara **13,90 €**
Spaghetti mit Vorderschinken*, frischem Ei und würzigem Pecorino Romano

Spaghetti con Scampi **16,90 €**
Spaghetti mit saftigen Großgarnelen, frischen Zucchini und sonnengetrockneten Tomaten in einer feinen Weißweinsauce

Spaghetti al Pesto **13,90 €**
Mit hausgemachtem Pesto nach Genoveser Art, gerösteten Pinienkernen und frischem Basilikum

Pennette all' Arrabbiata **12,90 €**
Penne mit frischem Knoblauch und Basilikum in einer pikanten Tomatensauce

Pennette Pollo **14,90 €**
Penne mit saftigen Maishähnchenbruststreifen und frischen Champignons in einer feinen Champignon-Rahmsauce

Pennette con Filetto di Manzo **18,90 €**
Tagliatelle mit zarten Rinderfiletstreifen und frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce

Tagliatelle con Salmone **17,90 €**
Tagliatelle mit frischem Lachs und grünem Spargel in einer feinen Hummersauce

Gnocchi alla Sorrentina VEGETARISCH **13,90 €**
Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken und mit frischem Basilikum verfeinert

Tagliolini Tartufo VEGETARISCH **24,90 €**
frische Bandnudeln im Parmesanlaib mit frischem Trüffel

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Pizza Margherita VEGETARISCH — **11,90 €**
Belegt mit Mozzarella und frischem Basilikum

Pizza Salame — **13,90 €**
Belegt mit würziger Mailänder Salami

Pizza Gorgonzola VEGETARISCH — **14,90 €**
mit Gorgonzolakäse und frischem Blattspinat

Pizza Mista — **14,90 €**
mit Salami, gek. Vorderschinken, Peperoni und fr. Champignons

Pizza Tonno — **14,90 €**
Belegt mit Thunfisch und roten Zwiebeln

Pizza Calabrese — **15,90 €**
Mit pikanter Salami, frischen Champignons und roten Zwiebeln

Pizza Vegetaria VEGETARISCH — **14,90 €**
mit frischem Gemüse und Knoblauch

Pizza Salmone — **16,90 €**
mit Lachsstreifen und frischem Knoblauch

Pizza Scampi — **16,90 €**
mit Scampi, Rucola und frischem Knoblauch

Pizza Parma — **15,90 €**
mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Olivenöl

Pizza Bresaola — **16,90 €**
mit getrocknetem Rinderschinken, Walnüssen, Rucola und fr. Parmesan

Pizza Fontana Piccante — **15,90 €**
mit Bresaola, Schafskäse und Peperoncini

Pizza Fontana Tartufo — **19,90 €**
mit Bresaola, Parmesan und schwarzem Trüffel

SPECIALITÀ DI CARNE - FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca alla Romana **26,90 €**
Zartes Kalbsfilet mit Parmaschinken und frischem Salbei, serviert in einer aromatischen Butter-Weißweinsauce

Scaloppine alla Sorrentina **26,90 €**
Zarte Kalbsmedaillons mit frischen Tomaten und Mozzarella, nach Sorrentiner Art überbacken

Filetto di Manzo alla Griglia **30,90 €**
Gegrilltes Black Angus-Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetto di Manzo al Pepe **32,90 €**
Zartes Black Angus-Rinderfilet vom Grill, serviert in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce

Tagliata di Manzo Pomodorini e Parmigiano **29,90 €**
Entrecôte tranchiert auf Rucola mit Parmesan, Cherrytomaten und Balsamicocreme

Carré d'agnello **29,90 €**
Saftiges Lammkarree mit knuspriger Kräuterkruste, begleitet von einer edlen Barolosauce

Petto di pollo a mais al Pepe **23,90 €**
zartes, saftiges Brustfilet vom Maishähnchen, schonend zubereitet und fein gewürzt mit grüner Pfeffer-Sahnesauce

Chateaubriand **69,90 €**
Das edelste Stück vom Rinderfilet, besonders zart, saftig und aromatisch. Nach Ihren Wünschen gegrillt und serviert

SPECIALITÀ DI PESCE - FISCHGERICHTE

Filetto di Salmone alla Griglia **24,90 €**
Zart gegrilltes Lachsfilet, verfeinert mit frischen Kräutern und aromatischem Knoblauch

Filetto di Lucioperca **22,90 €**
Frisch gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch und Cherrytomaten in einer feinen Weißweinsauce

Scampi alla Griglia **27,90 €**
Fünf saftige Großgarnelen vom Grill, serviert auf einem Bett von frischem Rucola, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und einem Hauch Zitrone

Orata alla Griglia **26,90 €**
Dorade-Royal vom Grill

Seezunge **42,00 €**
Zarte Seezunge mit einer feinen Zitronen-Buttersauce

DOLCI - DESSERT

Tiramisu VEGETARISCH — **7,90 €**

Panna Cotta VEGETARISCH — **7,90 €**
Sahnedessert mit Erdbeersauce

Creme Brulée VEGETARISCH — **8,90 €**
Vanillecreme mit warmer Karamellkruste

Mascarpone-Mandel-Parfait VEGETARISCH — **7,90 €**
mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat VEGETARISCH — **7,90 €**
Zartbitter-Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Sorbetto al Limone — **5,90 €**
Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco verfeinert

Zabaglione VEGETARISCH — **8,90 €**
Weinschaumcreme mit Marsala, Vanilleeis und Schokoladensauce

Tartufo VEGETARISCH — **7,90 €**
Schokoladen-Vanilleeis mit Kakao bestäubt in Amarettosauce

Semifreddo del Giorno VEGETARISCH — **7,90 €**
Halbgefrorenes Eis des Tages