

Digestivi / Alcohol

Whiskey

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
Glenfiddich 12år	30 kr / cl		

Klart

Grey Goose	35 kr / cl	Sierra Milenario	35 kr / cl
Patron Silver	35 kr / cl		

Kryddat

Skåne Akvavit	22 kr / cl	Don Julio 1942	55 kr / cl
Hendrick's Gin	35 kr / cl	Fernet Branca	25 kr / cl

Brandy & Fruktdestillat

Calvados Boulard	25 kr / cl
Morelli Grappa	25kr / cl
Luce Grappa Invecchiata	30 kr / cl
Grappa di Brunello di Montalcino	35 kr / cl
Grappa L della vite	35 kr / cl
Grönstedts XO	30 kr / cl
Rémy Martin VSOP	30 kr / cl
Hennessy 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

Classic Mojito	Blanca rum, simple syrup, lime juice, mint	159kr
Passionfruit Mojito	Passoa, passion fruit purée, lime juice, mint	159kr
Strawberry Mojito	Blanca rum, strawberries, mint, strawberry purée, fresh mint, sprite	159kr

Sour Drinks

Blueberry sour	155kr
<i>Blueberry liqueur, vodka, lemon juice, simple syrup</i>	
Amaretto sour	155kr
<i>Amaretto, lemon juice, simple syrup</i>	
Melon sour	155kr
<i>Melon liqueur, vodka, lemon juice, simple syrup</i>	
Whiskey sour	155kr
<i>Whiskey, lemon juice, simple syrup</i>	
Blackberry sour	155kr
<i>Blackberry liqueur, vodka, lemon juice, simple syrup</i>	
Apple sour	155kr
<i>Apple liqueur, vodka, simple syrup, lemon juice</i>	

Negroni Family

Negroni	149kr
<i>Campari, gin, red vermouth</i>	
Yellow Negroni	149kr
<i>Gin, white vermouth, limoncello</i>	
Negroni Spagliato	149kr
<i>Campari, red vermouth, prosecco</i>	
White Negroni	149kr
<i>Gin, white vermouth, dry vermouth</i>	
Unusual Negroni	149kr
<i>Aperol, white vermouth, gin</i>	

Cocktails

Aperitivi / Drinks

Alkoholfritt

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	33cl	45 kr
Äpplejuice / Apelsinjuice / Mjök	40cl	40 kr
Menabrea	33cl	55 kr
Rött / Vitt vin / Mousserande	glas	69 kr
Linné kolsyrat vatten	37,5cl	45kr
Cider, Hallon & Vinbär	33cl	55 kr

Fatöl 40cl

Grängesberg	79 kr
Wisby Lager	89 kr
Menabrea 40cl	85 kr

Flasköl 50cl

Mariestad	94 kr
Wisby Weiss	98 kr

Flasköl 33cl

Mellanöl	69 kr
Wisby Pils	79 kr
Heineken	69 kr
Sitting Bulldog IPA 6.4%	75 kr
Birra Moretti 4.6 %	75 kr
Daura Damm (Gluten-free)	69 kr

Cider 33cl

Hallon & Vinbär/ Fläder	69 kr
-------------------------	-------

The Floral	<i>Gin, Elderflower liqueur, lemon juice, simple syrup, cucumber</i>	159kr
Basilikoc Cetriolo	<i>Gin, lemon juice, simple syrup, fresh basil, cucumber</i>	159kr
Nutmeg Sunset	<i>Tequila, white orgeat syrup, lemon juice, rose water, nutmeg powder</i>	159kr
Aneto	<i>Gin, dry vermouth, lime juice, simple syrup, fresh dill</i>	159kr
Italiano	<i>Tequila white, aperol, lime juice, cocoscream</i>	159kr
Truffle Martini	<i>Vodka, dry vermouth, truffle oil, olive</i>	159kr
Limoncello cheesecake	<i>Limoncello, liqueur 43, lemon juice, simple syrup, heavy cream</i>	159kr
Don Fanucci	<i>Averna, bourbon, cognac benedictine, bitters</i>	175kr
Blueberry Sour	<i>Blueberry liqueur, vanilla vodka, simple syrup, lemon juice</i>	159kr
Tanqueray No. 10	<i>Grapefruit, juniper berries, pink grapefruit tonic, fresh basil</i>	159kr
La Dolce Vita	<i>Butterscotch liqueur, vanilla vodka, raspberrypurée, simple syrup, lemon juice</i>	159kr
Gin Paloma	<i>Merabeau dry rose gin, juniper berries, pink grapefruit tonic</i>	159kr
Hendricks Tonic	<i>Hendricks, tonic, water, fresh cucumber, pepper</i>	175kr
Twister	<i>Bacardi lemon, strawberry purée, sprite, simple syrup, lemon juice</i>	159kr
Tom Collins Elderflower	<i>Gin, elderflower liqueur, lemon juice, simple syrup</i>	159kr

Visbys Italien -

La Fontana

Dolci / Dessert



Fondente Al Cioccolato	105 kr
<i>Chokladfondant, chokladsås, jordgubbar, bär & grädde</i>	
Tiramisu	110 kr
Pistagecreme Brûlée	115 kr

Caffè / Coffee

Bryggkaffe/te	40 kr
---------------	-------

Caffe Cocktail

Irish Coffee	5cl	159 kr
<i>Irländsk Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde</i>		
Amaretto Coffee	5cl	159 kr
<i>Amaretto, kaffe, grädde</i>		
Kaffe Karlsson	5cl	159 kr
<i>Baileys, Cointreau, kaffe, grädde</i>		
Galliano Coffee	5cl	159 kr
<i>Galliano, vanilj, kaffe, grädde</i>		
Espresso Martini	5cl	149 kr
Hot shot		99 kr
<i>Galliano vanilj, kaffe, grädde</i>		

Champagne & Mousserande

Philipponat Royale Réserve Brut	1095 kr
<i>Tydliga toner av äpple, gräddig kola & bröd</i>	
Anna De Codorniu Brut	119 kr 495 kr
<i>Torr fräsch smak med inslag av citrus</i>	
Prosecco Treviso Extra Dry	119 kr 535 kr
<i>Medelfyllig, fräsch, fruktig och tillgänglig smak av citrus, päron & persika</i>	

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

Vino / Wine

ROSÉ VINER

Santa Julia	119kr	450 kr
<i>Frankrike. Tempranillo/Garnacha. Bärig ungdomlig frisk smak med inslag av smultron, röda vinbär, vattenmelon, färska örter, jordgubbar, persika och blodgrapefrukt.</i>		
LYV Rosé	145 kr	565 kr
<i>Frankrike. Bärig doft med inslag av rabarber, lavendel, röda vinbär, smultron och citrus.</i>		

VITA VINER

Trapiche Sauvignon Blanc	119kr	450 kr
<i>Argentina. Sauvignon Blanc 100% Torr, friskt med trevlig syra och eftersmak av citrus och grapefrukt.</i>		
Even & Odd	140 kr	545 kr
<i>Tyskland. Riesling 100%. Viss sötma, tropisk med inslag av nektarin och ananas.</i>		
DOM. Louis Moreau Petit Chablis	170 kr	665 kr
<i>Frankrike. Chardonnay 100%. Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner.</i>		
Cantina Zaccagnini Dal Tralcett	155 kr	595 kr
<i>Italien. Pecorino 90%, Chardonnay 10%. Fruktig, fräsch och balanserad smak av persikor, gröna och gråa päron, gröna druvor och citrus.</i>		

RÖDA VINER

Baffo Rosso Chianti	119 kr	450 kr
<i>Italien. Fruktig smak med inslag av körsbär, plommon, hallon och kryddor.</i>		
Dark horse	140 kr	545 kr
<i>USA. Zinfandel 100%. Ett medelfylligt vin med generös smak av bär och vanilj.</i>		
Mcperson Shiraz	150 kr	585 kr
<i>Australien. Shiraz 100%. Fruktigt, friskt och medelfylligt vin med inslag av hallon, röda vinbär, mogna björnbär och vanilj.</i>		
Cantina Zaccagnini Dal Tracetto	165 kr	645 kr
<i>Montepulciano, Italien. Montepulciano 100%. Ett generöst och medelfylligt vin med frukt av mörka körsbär, svartpeppar och viol.</i>		
Torre Del Falasco Ripasso	175 kr	685 kr
<i>Valpolicella, Italien. Corvino 70%, Rondinella 30%. Medelfylligt och fruktigt vin med smak av choklad, mandel och silkiga tanniner.</i>		
Valpantena Amarone Della Valpolicella	198 kr	785 kr
<i>Italien. Corvina 70%, Rondinella 25%, Cabernet Sauvignon 5%. Fyllig och rik smak av mörka bär och choklad.</i>		
Ripasso superiore	185kr	725 kr
<i>Italien DOCG. Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel, fat och örter. Ett maffigt vin med rik fruktighet och koncentration och varm, lång och ihållande eftersmak.</i>		
Castelgiocondo	1385 kr	
<i>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</i>		
Clos De L'oratoire Des Papes	1199 kr	
<i>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.</i>		
Mai Dire Mai	1349 kr	
<i>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 balsaminägerstoner.</i>		

Dessertvin 5cl 85 kr

Aperitivi / Drinks

Bellini	Prosecco, persikopuré, grenadin	145kr
Aperol Spritz	Aperol, prosecco, soda, apelsinklyfta	149kr
Limoncello Spritz	Limoncello, prosecco, citron	149kr
Watermelon Spritz	Vattenmelonjuice, aperol, prosecco	149kr
Sarti spritz	Sarti, prosecco, soda	149kr
Dry Martini	Gin, martini dry, oliv	149kr
Espresso Martini	Vodka, kahlua, espresso	149kr
Cosmopolitan	Cointreau, vodka, tranbärsjuice	149kr

Antipasti / Starters

Carré d'agnello alla griglia	159 kr
Grillade lammracks med Italiensk ört- & citronaioli Grilled lamb racks with Italian herb & lemon aioli	
Caponata	125 kr
Siciliansk auberginröra med rostade bröd Sicilian eggplant caponata with toasted bread	
Tonno alla griglia	165 kr
Grillat tonfiskspett med honung-apelsindressing, friterad lök och sesamfrön Grilled tuna skewers with honey and orange dressin, fried onions, tostade sesame.	
Burrata	159 kr
Honung, balsamico, ugnsbakade vildmix tomater, babyspenat, pistagenötter samt bröd Honey, balsamic, oven-baked wild mix tomatoes, baby spinach, pistachios and bread	
Toast Skagen	165 kr
Skagenröra med handskalade räkor, rom, dill, citron & levainbröd Skagen stir with hand peeled shrimps, dill, room, lemon & levain bread	
Gamberoni Alla Griglia	169 kr
Scampi, lök, vitlök, chili, persilja, citron & vitlöksbröd Scampi, onion, garlic, chilli, parsley, lemon & garlic bread	
Carpaccio Di Manzo	169 kr
Nötkött, parmesan, rucola, tryffelaioli, kapris, saltorkade tomater, granatäpple, olivolja & citron Thinly sliced beef fillet, parmesan, arugula, truffle aioli, capers, sun-dried tomatoes, pomegranate, olive oil & lemon	

Har du fråga eller allergi mot något födoämne, så tveka inte att fråga personalen.

La Fontana

RISTORANTE

Snacks / Cicchetti

Olive Nocellari	55 kr
Nocellaraoliver från sydvästra Sisilien Nocellara olives from southwestern Sicily	
Pane all'aglio	69 kr
Vitlöksbröd Garlic bread	
Mandorie Marcona tostade	65 kr
Rostade marconamandar Toasted Marcona almonds	
Patatine	79 kr
Pommes med tryffelaioli & riven parmesan Fries with truffle aioli and grated parmesan	
Peperoni del padron	75 kr
Stekta småpaprikor toppade med flingsalt Fried pimientos topped with sea salt flakes	

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	269 kr
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	269 kr
Oxfile, mascarpone, tryffelkräm, babyspenat & parmesan Fillet of beef, mascarpone, truffle cream, baby spinach, truffle oil & parmesan	
Spaghetti Vongole	265 kr
Musslor, vitlök, lök, persilja, olivolja, chili, vitt vin & tomat Clams, garlic, onion, parsley, olive oil, chili, white wine & tomato	
Spaghetti Con Gamberetti	265 kr
Scampi, vitlök, persilja, vitt vin, chili & tomat Scampi, garlic, parsley, white wine, chili & tomato sauce	
Tortelloni finferli e nocciole	265 kr
Färska tortelloni fylld med ricotta, kantareller och lagrad västerbottenost, serverad i en krämig säs på mascarpone och parmesan, toppad med smörstekta kantareller & rostade hasselnötter. Fresh Tortelloni filled with ricotta, chanterelles and aged västerbotten cheese, served in a creamy mascarpone and parmesan sauce, topped with sauteed chanterelles and toasted hazelnuts.	

Våra pastarätter går att få som glutenfria, förutom tortelloni.

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.

Secondi / Main

Bistecca Alla Griglia (Grain Fed Angus)	385 kr
300g entrecote, tryffelbearnaise, tomatallad, citron & pommes 300g entrecote, truffle bearnaise, tomato salad, lemon & french fries	
Branzino Al Forno Olive E Capperi	295 kr
Havsaborre med ugnsrostad potatis & salsa verde Sea bass with roasted potatoes and salsa verde	
Filetto Di Agnello	325 kr
Örtmarinerad lammfile, rostade rotfrukter, rödvinssky & tryffel potatispure Herb Marinated lamb fillet, roasted root vegetables, red wine sauce & truffle potato puree	
Tavola Di Manzo	345 kr
Oxfile på plank, duchesse potatis, baconlindad sparris, ugnsbakad tomat, haricoverts & bearnaise Fillet of beef, duchesse potato, bacon-wrapped asparagus, baked tomato, haricoverts & bearnaise	
Hamburger Di Agnello	265 kr
Hemlagad lammburgare, majscolv, mixsallad, dressing, picklad rödlök, chevre, tryffelaioli & pommes frites Homemade lamb burger, corn cob, mixsalad, dressing, pickled red onion, chevre, truffle aioli & french fries	
Tonno Alla Griglia	295 kr
Citronrisotto, halstrad tonfisk & salsa verde Lemon risotto, grilled tuna & salsa verde	

Filetto Di Manzo	345 kr
Oxfile serveras med pepparsås, rotfrukter & råstekt potatis Beef fillet served with pepper sauce, root vegetables & raw fried potatoes	



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

Insalata / Salads

Insalata Caesar Di Pollo	265 kr
Majskvicklingfilé supreme, romansallad, ceasardressing, tomat, bacon, krutonger & parmesan Corn chicken fillet supreme, romance salad, ceasar dressing, tomato, bacon, croutons & parmesan	
Insalata Caesar Di Gamberetti	265 kr
Scampi, romansallad, ceasardressing, tomat, bacon, krutonger & parmesan Scampi, romance salad, ceasar dressing, tomato, bacon, croutons & parmesan	

Tillbehör / Extras

Pommes (Fries)	55 kr	Tryffelaioli (Truffle aioli)	35 kr
Sidosallad (Sidesalad)	55 kr	Tryffelbearnaisesås	35 kr
Bearnaise	35 kr	(Truffle bearnaise sauce)	

