

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
---------------	------------	----------------	------------

Brandy & Fruktdestillat

Calvados Boulard	25 kr / cl
Morelli Grappa	25kr / cl
Grappa di Brunello di Montalcino	35 kr / cl
Sarpi di Poli	35 kr / cl
Grönstedts XO	30 kr / cl
Rémy Martin VSOP	30 kr / cl
Hennessy VS	35 kr / cl
Plantation Barbados Rum	25 kr / cl
Plantation XO	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

Italiano	Tequila white, aperol, lime juice, cocos cream	165kr
Limoncello cheesecake	Limoncello, liqueur43, lemon juice, simple syrup, heavy cream	165kr
La Dolce Vita	Butterscotch liqueur, vanilla vodka, raspberry purée, simple syrup, lemon juice	165kr
Gin Paloma	Merabeau dry rose gin, juniper berries, pink grapefruit juice	165kr
Twister	Bacardi lemon, strawberry purée, sprite, simple syrup, lemon juice	165kr
Tom Collins Elderflower	Gin, elderflower liqueur, lemon juice, simple syrup	165kr
The Bloom	Vodka, fläderlikör, jordgubbspuré, sourmix	165kr
Peach Royal	Diplomatico rum, peach puré, prosecco	165kr
Sarti Fizz	Sourmix, rum, Sarti, soda	165kr
Passion Sunrise	Gin, sourmix, passionpuré, apelsinjuice	165kr
Banana Noir	Likör 43, Diplomatico rum, bananlikör, espresso, muskot	165kr
Hot shot	Galliano vanilj, kaffe, grädde	99kr

Cocktails

Aperitivi / Drinks

Alkoholritt

Läsk	33cl	48 kr
Äpplejuice / Apelsinjuice / Mjöl	40cl	40 kr
Menabrea	33cl	65 kr
Rött / Vitt vin / Mousserande	glas	79 kr
Linné kolsyrat vatten	37,5cl	45kr
Cider, Hallon & Vinbär	33cl	65 kr

Fatöl 40cl

Grängesberg	79 kr
Wisby Lager	95 kr
Menabrea 40cl	85 kr

Flasköl 50cl

Mariestad	95 kr
Wisby Weiss	107 kr

Flasköl 33cl

Wisby Pils	85 kr
Wisby stout	85 kr
Sitting Bulldog IPA 6.4%	85 kr
Birra Moretti 4.6 %	79 kr
Daura Damm (Gluten-free)	79 kr

Cider 33cl

Briska Hallon & vinbär / Päron	75 kr
--------------------------------	-------

Negroni Family

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

Caffè / Coffee

Bryggkaffe/te

Caffe Cocktail

Irish Coffee	Irländsk Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde	159 kr
Amaretto Coffee	Amaretto, kaffe, grädde	159 kr
Kaffe Karlsson	Baileys, Cointreau, kaffe, grädde	159 kr
Galliano Coffee	Galliano, vanilj, kaffe, grädde	159 kr
Espresso Martini		159 kr

Dolci / Dessert

Tartufo Crema	Vaniljglass & fyllig kaffeglass insvept i ett täcke av krispiga marängkorn.	145 kr
Meringata Tray	Lyxig dessertupplevelse Fräsiga maränglager fyllda med len semifreddo & choklad	145 kr
Tiramisu	Klassisk italiensk dessert	145 kr
Fritella alla Zafferano	Gotländsk saffranspannkaka, salmbärssylt & grädde	145 kr
Dessertvin		5cl 85 kr

Champagne & Mousserande

Etienne Dumont Brut	225 kr	595 kr
<small>Fruktig med smak av jordgubb, päron, citrontimjan & hasselnötter</small>		
Philipponat Royale Réserve Brut		1695 kr
<small>Tydliga toner av äpple, gräddig kola & bröd</small>		
Bach Cava	125 kr	595 kr
<small>Fruktigt med smak av citrus, gula äpplen och ett balanserat avslut</small>		
Prosecco Treviso Extra Dry	125 kr	595 kr
<small>Medelfyllig, fräsch, fruktig och tillgänglig smak av citrus, päron och persika</small>		

Vino / Wine

ROSÉ VINER

Piccini Costa Toscana	125kr	575 kr
<small>Italien. Sagiovese/Syrah</small>		
<small>Friskt fruktigt, torrt med toner av hallon, jordgubbar och röda bär.</small>		
LYV Rosé	155 kr	695 kr
<small>Frankrike</small>		
<small>Bärig doft med inslag av rabarber, lavendel, röda vinbär, smultron och citrus.</small>		
Minuty Prestige	185 kr	825 kr
<small>Cotes de Provence, Frankrike</small>		
<small>Torrt, friskt och elegant, inslag av vita blommor och mineralitet.</small>		

VITA VINER

Trapiche Sauvignon Blanc	125kr	575 kr
<small>Argentina, Sauvignon Blanc 100% Torrt, friskt med trevlig syra och eftersmak av citrus och grapefrukt.</small>		
Even & Odd	155 kr	615 kr
<small>Tyskland. Riesling 100%</small>		
<small>Viss sötma, tropisk med inslag av nektarin och ananas.</small>		
DOM. Louis Moreau Petit Chablis	10 kr	765 kr
<small>Frankrike. Chardonnay 100%</small>		
<small>Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner.</small>		
Cantina Zaccagnini Dal Tralcett	155 kr	695 kr
<small>Italien. Pecorino 90%, Chardonnay 10%</small>		
<small>Fruktig, fräsch och balanserad smak av persikor, gröna och gråa päron, gröna druvor och citrus.</small>		
Capitolo Pinot Grigio	140 kr	630 kr
<small>Torr, frisk, fruktig smak som drar åt mogna anjoupäron & gula plommon.</small>		

RÖDA VINER

Baffo Rosso Chianti	125 kr	575 kr
<small>Italien</small>		
<small>Fruktig smak med inslag av körsbär, plommon, hallon och kryddor.</small>		
Dark horse	145 kr	650 kr
<small>USA. Zinfandel 100%</small>		
<small>Ett medelfylligt vin med generös smak av bär och vanilj.</small>		
Mepheron Shiraz	155 kr	695 kr
<small>Australien. Shiraz 100%</small>		
<small>Fruktigt, friskt och medelfylligt vin med inslag av hallon, röda vinbär, mogna björnbär och vanilj.</small>		

Cantina Zaccagnini Dal Tracetto	165 kr	745 kr
<small>Montepulciano, Italien. Montepulciano 100%</small>		
<small>Ett generöst och medelfylligt vin med frukt av mörka körsbär, svartpeppar och viol.</small>		

Torre Del Falasco Ripasso	175 kr	785 kr
<small>Valpolicella, Italien. Corvino 70%, Rondinella 30%</small>		
<small>Medelfylligt och fruktigt vin med smak av choklad, mandel och silkiga tanniner.</small>		

Valpantena Amarone Della Valpolicella	198 kr	895 kr
<small>Italien. Corvina 70%, Rondinella 25%, Cabernet Sauvignon 5% Fyllig och rik smak av mörka bär och choklad.</small>		

Ripasso superiore	185kr	835 kr
<small>Italien DOCG</small>		
<small>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.</small>		

Villa Puccini Chianti	149kr	690 kr
<small>Kryddig fruktig smak och inslag av fat, körsbär, blåbär, örter och viol.</small>		

Castelgiocondo		1385 kr
<small>Italien. Druva: Brunello, Distrikt: Brunello di montalcino.</small>		
<small>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</small>		

Clos De L'oratoire Des Papes		1199 kr
<small>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.</small>		

Mai Dire Mai		1349 kr
<small>Druvor: corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 10%, oseleta 10% Distrikt: valpolicella superiore doc</small>		
<small>Medelfyllig, torr och kryddigt generös smak med mängder av mogna moreller. Smakrikt med fin tanninstruktur och nyanserade balsamvinägerstoner.</small>		

Aperitivi / Drinks

Bellini Prosecco, persikopuré, grenadin	159kr
Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda, apelsinklyfta	159kr
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, citron	159kr
Watermelon Spritz Vattenmelonjuice, aperol, prosecco	159kr
Sarti spritz Sarti, prosecco, soda	159kr
Dry Martini Gin, martini dry, oliv	159kr
Cosmopolitan Cointreau, vodka, tranbärsjuice	159kr

Antipasti / Starters

Carré d'agnello alla griglia Grillade lammracks med Italiensk ört- & citronaioli Grilled lamb racks with Italian herb & lemon aioli	179 kr
Burrata Honung, balsamico, vildmix tomat, babyspenat, pistagenötter samt bröd Honey, balsamic, wild mix tomatoes, baby spinach, pistachios and bread	175 kr
Toast Skagen Skagenröra med handskalade räkor, rom, dill, citron & levainbröd Skagen stir with hand peeled shrimps, dill, room, lemon & levain bread	189 kr
Gamberoni Alla Griglia Scampi, lök, vitlök, chili, persilja, citron & vitlöksbröd Scampi, onion, garlic, chilli, parsley, lemon & garlic bread	185 kr
Carpaccio Di Manzo Nötkött, parmesan, rucicola, tryffelaioli, kapris, soltorkade tomat, granatäpple, olivolja & citron Thinly sliced beef fillet, parmesan, arugula, truffle aioli, capers, sun-dried tomatoes, pomegranate, olive oil & lemon	185 kr
Bruschetta al funghi Rostat vitlöksbröd toppat med smakrik blandning av champinjoner och portobello frästa med vitlök, lök, persilja och chili. Roasted garlic bread topped with a tasty blend of mushrooms and portobello fried with garlic, onion, persil and chili.	175 kr

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

La Fontana

RISTORANTE

Snacks / Cicchetti

Olive Nocellari Nocellaraoliver från sydvästra Sisilien Nocellara olives from southwestern Sicily	65 kr
Pane all'aglio Vitlöksbröd Garlic bread	85 kr
Mandorie Marcona tostade Rostade marconamandlar Toasted Marcona almonds	79 kr
Patatine Pommes med tyffelaioli & riven parmesan Fries with truffle aioli and grated parmesan	89 kr

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, och **Spaghetti** som knappast behöver någon vidare förklaring.

Fettuccine Alla La Fontana Oxfilet, mascarpone, tryffelkräm, babyspenat & parmesan Fillet of beef, mascarpone, truffle cream, baby spinach, truffle oil & parmesan	285 kr
Spaghetti Vongole Musslor, vitlök, lök, persilja, olivolja, chili, vitt vin & tomat Clams, garlic, onion, parsley, olive oil, chili, white wine & tomato	279 kr
Spaghetti Con Gamberetti Scampi, vitlök, persilja, vitt vin, chili & tomat Scampi, garlic, parsley, white wine, chili & tomato sauce	275 kr
Tortelloni finferli e nocciole Färsk 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.	269 kr
Polpetta di Manzo Frikadeller, chili, tomat, persilja, vitlök, chalottenlök i tomat Meatballs, chili, tomato, persil, garlic, shallot in tomato sauce	275 kr

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) 300g entrecote, tryffelbearnaise, tomatallad, grillad citron & pommes 300g entrecote, truffle bearnaise, tomato salad, grilled lemon & french fries	398 kr
Filetto di Branzino Havsabborrefilé med ugnstrostad potatis & salsa verde Sea bass fillet with roasted potatoes and salsa verde	295 kr
Filetto Di Agnello Örtmarinerad lammfilet, rostade rotfrukter, rödvinssky & hemlagad tryffelpotatismos Herb Marinated lamb fillet, roasted root vegetables, red wine sauce & truffle potato puree	335 kr
Tavola Di Manzo Oxfilet på gjutjärnsplanka, duchesse potatis, baconlindad sparris, ugnsbakad tomat, haricoverts, bearnaise & rödvinssky Fillet of beef, duchesse potato, bacon-wrapped asparagus, baked tomato, haricoverts, bearnaise & red wine shy	345 kr
Hamburger Di Agnello Lambburgare, majscolv, mixsallad, dressing, picklad rödlök, chevre, tryffelaioli & pommes frites Lamb burger, corncob, mixsalad, dressing, pickled red onion, chevre, truffle aioli & french fries	279 kr
Tonno Alla Griglia Citronrisotto, rotfrukter, halstrad tonfisk & salsa verde Lemon risotto, root vegetables, grilled tuna & salsa verde	325 kr
Filetto Di Manzo Oxfilet serveras med pepparsås, rotfrukter & råstekt potatis Beef fillet served with pepper sauce, root vegetables & raw fried potatoes	345 kr



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

Insalata / Salads

Insalata Caesar Di Pollo Majskvicklingfilé supreme, romansallad, ceasardressing, tomat, bacon, krutonger & parmesan Corn chicken fillet supreme, romance salad, ceasar dressing, tomato, bacon, croutons & parmesan	285 kr
Insalata Di Gamberetti Scampi, romansallad, ceasardressing, tomat, bacon, krutonger & parmesan Scampi, romance salad, ceasar dressing, tomato, bacon, croutons & parmesan	285 kr

Tillbehör / Extras

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

