



menù

LA FONTANA

HOSTARIA

In questo menu troverete semplicemente quello che ci piace portare in tavola.

Ci sono **classici della cucina italiana**, le nostre **radici del Cilento** e i prodotti della **montagna che ci ospita**. Abbiamo messo insieme queste anime per un motivo molto semplice: offrirvi una cucina varia, genuina e senza complicazioni.

Scegliamo le materie prime con cura, rispettiamo la stagionalità e badiamo alla sostanza del piatto, con l'unico obiettivo di farvi stare bene a tavola.

BUON APPETITO!

*Siamo a completa disposizione per accogliere
qualsiasi richiesta o modifica legata a intolleranze alimentari,
impegnandoci a soddisfare al meglio le vostre esigenze
d'accordo con la nostra cucina.*

Coperto € 2.00

Antipasti

ANTIPASTI DI MONTAGNA

Tagliere Fontana ^{1,7}	15.50
<i>Soppressata, salsiccia, prosciutto crudo, capocollo cilentano, caciocavallo, verdure grigliate, bruschetta al pomodoro, montanara fritta e bocconcino</i>	
Antipasto di prosciutto crudo e mozzarella di bufala 125g ⁷	14.00
Carpaccio di manzo ^{7,9}	13.50
<i>Rucola, sedano, carote, scaglie di grana, olio EVO, limone, sale e pepe</i>	
Cheesecake salata con tartare di manzo ^{1,7,9,10}	17.00
<i>Tartare in punta di coltello, sale, capperi, olio EVO, su disco di grissini e formaggio alle erbe</i>	
Crostini di pane nero al lardo ^{1,7,8}	9.50
<i>Con noci e miele millefiori apicoltura Enrybee°</i>	



ANTIPASTI DI MARE

Insalata di mare con seppia, polipo e gamberi ^{2,4,9,*}	14.50
<i>Fatta in casa, condita con olio EVO, sale, limone, aglio e pepe</i>	
Carpaccio affumicato di mare ^{2,4,9}	15.00
<i>Tonno, pesce spada, salmone, con olio EVO, limone e menta</i>	
Salmone affumicato, burrata, granella di taralli ^{1,4,7}	15.50
<i>Servito con un filo di olio</i>	
Cocktail di gamberi al finocchietto ^{1,2,3,4,*}	13.50
<i>Bagnati con liquore al finocchietto, sale, pepe, e leggera salsa cocktail</i>	
Impepata di cozze ^{1,2,4,14}	12.00
<i>Stufate, con vino bianco, prezzemolo e spolverata di pepe</i>	
Sauté di mare ^{1,2,4,14,*}	15.50
<i>Cozze, vongole, scampi e gamberi, "saltati" con aglio e olio, pomodorini, prezzemolo e pepe</i>	



ANTIPASTI VEGETARIANI

Caprese scomposta con chips di basilico e fresella del Cilento ^{1,7}	10.50
<i>Succo di pomodoro, olio, sale e pepe, fiordilatte 125g, fresella sbriciolata e basilico fritto</i>	
Verdure grigliate su crostini di pane ¹	8.50
<i>Melanzane, peperoni, zucchine</i>	
Tagliere del Casaro ^{7,8}	13.50
<i>Assortimento di formaggi, bocconcino di bufala, confettura stagionale, cipolle caramellate</i>	
Bocconcini di Bufala ⁷	10.00
Paddoccole ^{1,3,7}	8.50
<i>Crocchetta di patate e formaggio caprino, secondo l'antica ricetta</i>	



Primi Piatti

PRIMI PIATTI SPECIAL

Delizie di ricotta alla Cilentana ^{1,3,7}	15.50
<i>Ragù di carne e polpettine</i>	
Gnocchi di castagna al sapore del Cilento ^{1,3,7}	15.50
<i>Olio EVO, pane raffermo, peperone crusco, cacioricotta</i>	
Pappardelle integrali al ragù di polipo ^{1,2,4,9,14,*}	16.50
Risotto alla pescatora ^{2,4,9,14,*}	16.00
<i>(min 2 persone) 20 min. di preparazione</i>	<i>a persona</i>

PRIMI PIATTI NAZIONALI

Penne all'arrabbiata ¹	11.00
Rigatoni alla carbonara ^{1,3,7}	13.50
Spaghetti alla bolognese ^{1,9,12}	12.00
Tagliatelle ai funghi porcini ^{1,3,7,9,*}	14.50

PRIMI PIATTI DI MARE

Linguine allo scoglio ^{1,2,4,14}	18.50
Spaghetti alle vongole ^{1,4,14}	18.00
Tagliatelle agli scampi ^{1,2,3,4,7,*}	16.00
Cavatelli al pesce spada e melanzane ^{1,4,*}	16.50



Secondi Piatti

SECONDI DI CARNE ALLA GRIGLIA

Salsiccia ^{9,12}	13.50
Filetto di manzo	24.00
Entrecôte di manzo “Cafè de Paris” ^{1,7,9}	22.00
Tagliata di manzo all’aceto balsamico con rucola e grana ^{7,12}	23.50
Arrosticini di agnello (min 10 pz)	1.50 a pz



SECONDI DI CARNE SPECIAL

Polpettine al sugo ^{1,3,7,9}	12.50
Medaglioni di maialino all'Aglianico del Cilento ^{1,9,12}	18.50
Filetto di manzo al pepe verde ^{1,7,9,10}	24.50
Filetto di manzo ai funghi porcini ^{1,9,10,*}	25.50
Chateaubriand x 2 persone ^{1,7,10,*}	64.00
<i>Doppio filetto di manzo, servito con patate caserecce, fagiolini allo speck, radicchio grigliato e salsa di accompagnamento</i>	
Cotoletta alla milanese ^{1,3}	12.50
Scaloppine al vino bianco ^{1,9,12}	13.00



SECONDI DI MARE

Salmone in crosta di viscuotti ^{1,4}	19.50
<i>Al forno, con taralli tipici cilentani aromatizzati al vino bianco</i>	
Cotoletta di tonno con maionese al basilico ^{1,3,4,10}	19.50
<i>Impanato al pane panko servito con maionese artigianale all'essenza di basilico</i>	
Pesce spada alla Mediterranea ^{1,4,9,*}	18.50
<i>Olive, capperi, alici salate, pomodorini</i>	
Gamberoni al Brandy ^{2,*}	22.50
Frittura di calamari e gamberi ^{1,2,4,*}	17.50



CONTORNI

Patate caserecce fritte ¹	5.50
Patatine fritte ^{1,*}	4.50
Insalata mista	5.00
Insalata verde	4.50
Insalata di pomodori	4.50
Fagiolini allo speck ^{1,*}	5.50

CONTORNI DALLA GRIGLIA

Radicchio grigliato con aceto balsamico	6.00
Verdure grigliate <i>Melanzane, zucchine e peperoni</i>	5.50
Contorno del giorno	5.50



Pizze

Pizze cotte nel forno a legna.

Supplemento base pizza senza glutine/gluten free €2.00

Supplemento base pizza senza lattosia/lactose free €1.50

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita ^{1,7}	7.00
<i>Pomodoro, fiordilatte, basilico</i>	
Napoli ^{1,12}	8.50
<i>Pomodoro, fiordilatte, acciughe</i>	
Prosciutto e funghi ^{1,7,12}	10.50
<i>Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi</i>	
Quattro Stagioni ^{1,7,12}	12.50
<i>Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive</i>	
Capricciosa ^{1,7,12}	12.50
<i>Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive</i>	
Diavola ^{1,7}	11.50
<i>Pomodoro, fiordilatte, salame piccante</i>	
Happysnack ^{1,7,*}	12.00
<i>Pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine</i>	
Frutti di mare ^{1,2,4,7,14,*}	13.50
<i>Pomodoro, fiordilatte, cozze, vongole, gamberi, seppie</i>	
Vegetariana ^{1,7}	13.00
<i>Pomodoro, fiordilatte, verdure grigliate</i>	
Quattro formaggi ^{1,7}	12.00
<i>Fiordilatte, formaggi</i>	



PIZZE SPECIAL BIANCHE

Fontana ^{1,2,4,7,*}	13.50
<i>Fiordilatte, gamberi, provola affumicata, glassa all'aceto balsamico</i>	
Noemi ^{1,7,8,12}	12.50
<i>Mozzarella di bufala, pesto di carciofi e noci, prosciutto cotto</i>	
Monte Cervati ^{1,7}	12.50
<i>Fiordilatte, caciocavallo, soppressata, origano, miele Millefiori apicoltura EnryBee°</i>	
Scarola ^{1,7}	13.50
<i>Fiordilatte, scarola, olive ammaccate, uvetta, alici</i>	
Friarielli ^{1,7}	12.50
<i>Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli</i>	
Ossolana ^{1,7,*}	12.50
<i>Fiordilatte, pancetta, funghi porcini, nostrano</i>	
Affumicata ^{1,4,7,9}	14.50
<i>Focaccia, carpaccio di tonno, salmone e pesce spada, sedano, olio alla rucola, limone e pepe</i>	



PIZZE SPECIAL ROSSE

Calabra ^{1,7}	13.00
<i>Pomodoro, Fiordilatte, carciofi, nduja calabra, blu di bufala</i>	
Polipessa ^{1,4,7,14,*}	14.50
<i>Polipo in umido, patate lesse, provola affumicata</i>	
Parmigiana scomposta ^{1,7,12}	13.50
<i>Pomodoro, fiordilatte, melanzane dorate e fritte, prosciutto cotto, parmigiano grattugiato, basilico</i>	
Cilentana ^{1,7}	8.50
<i>Pizza ammaccata, pimmarola, àrianu, agliu, casu ri crapa</i>	
Tonnara ^{1,7}	13.00
<i>Pomodoro, fior di latte, cipolla di tropea stufata, tonno, pomodorini confit</i>	

*A vostra richiesta la possibilità di **Calzoni, pizze classiche fuori menu** e le proposte della casa con prodotti freschi e di stagione a seconda della disponibilità.*



Bevande

SOFT DRINKS

Coca Cola <i>33cl</i>	3.00
Coca Cola Zero <i>33cl</i>	3.00
Lemonsoda <i>33cl</i>	3.00
Fanta <i>33cl</i>	3.00
Sprite <i>33cl</i>	3.00
Tè alla pesca <i>33cl</i>	3.00
Tè al limone <i>33cl</i>	3.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Raffo <i>33cl</i>	3.50
Ichnusa <i>33cl</i>	3.50
Peroni (birra senza glutine) <i>33cl</i>	3.50

BIRRA ALLA SPINA MORETTI BAFFO D'ORO

Piccola <i>250ml</i>	3.50
Media <i>500ml</i>	6.00
Litro <i>1L</i>	11.00



Le Nostre Eccellenze

0



*HO VISTO UN BUFALO TRA LE VIGNE
ED HO BEVUTO VINO,
HO VISTO UN BUFALO
E LUI HA VISTO ME*

Il vino è cultura di un popolo e di un territorio. È sentimento e passione per un lavoro duro, che sa dare molte soddisfazioni. È ricerca e sperimentazione, che mira a migliorare costantemente un prodotto. I vini dell'Azienda Agricola San Salvatore sono tutto questo: testimonianza di una cultura vitivinicola antichissima, quella del Cilento, che ha dato vita ad alcuni dei vini più iconici dell'intera Campania.

0



*TORNATE, NON DOVETE FARE ALTRO.
QUI SE NE SONO ANDATI TUTTI,
SPECIALMENTE CHI È RIMASTO*

Caffè Cilento nasce nel 2006 nel centro storico di Laurito. Cresciuto nel tempo insieme alla fiducia di bar, ristoratori e clienti del territorio, continua a lavorare con la stessa idea di sempre: offrire miscele di qualità, nel segno della tradizione e della cura artigianale





*FIORE MIO,
FIORE DELLA MIA ANIMA*

Produzione propria ad Alfano, nel cuore del Cilento, dove la tradizione apistica incontra il rispetto per la natura e per i ritmi delle stagioni. Il miele EnryBee nasce da una lavorazione artigianale attenta e genuina, che valorizza il territorio e ne custodisce i profumi più autentici. Ogni vasetto racchiude qualità, gusto e sostenibilità, portando in tavola un prodotto 100% Made in Cilento dal sapore ricco, floreale e naturalmente armonioso.



*5 FRATELLI E LA STORIA DI UNA PASSIONE
ANTICO CILENTO... LIQUORI PER PASSIONE*

Antico Cilento racconta, in ogni sorso, i profumi e i colori della sua terra. Dalle ricette di una volta e da ingredienti scelti con cura nascono liquori dal carattere autentico, ispirati alla costa, agli agrumi e alle erbe del Cilento. Una piccola tradizione artigianale che porta nel bicchiere gusto, memoria e passione.



(Ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011) [2]

Gentile cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, segnalalo subito al nostro personale di sala prima di ordinare. Di seguito trovi la legenda numerica dei 14 allergeni principali utilizzati come riferimento nel nostro menu:

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

* I prodotti contrassegnati con l'asterisco possono essere congelati o surgelati, in base alla disponibilità.



