

# LUGLIO & AGOSTO

## Sapori di lago

### Antipasto

Crocchette di trota salmonata  
con misticanza e salsa all'aglio dolce

### Primo

Trenette alla carbonara di lago

### Secondo

Trota alla griglia con fantasia di verdure

### Dolce

Gelato artigianale alla vaniglia con scaglie di cioccolato

**€ 38 con ½ l. d'acqua + ¼ l. di vino o di birra,  
coperto escluso\***

\*Costo coperto € 2,50 per persona

## Brunch domenicali nel bosco

Da inizio giugno a metà settembre,  
tutte le domeniche, tempo permettendo,  
dalle 11.30 alle 15.30

con il bel tempo, animazione e parco giochi per i bambini.

Ricco buffet salato e dolce.

Prevalentemente piatti freddi ed estivi.

Pane, schiacciate e pizze dal forno.

Piatti pensati per i vegetariani e non...

Dolci fatti in casa, frutta e gelati.

Di tutto quello esposto mangia quanto vuoi,  
purchè niente sia sprecato (piatto da lasciare vuoto).

Ambiente informale, piacevole e rilassante.

Costo adulti: € 20 bevande escluse

Costo bimbo (fino a 9 anni): € 15 con animazione, bevande escluse

Per rilassarti dopo il pasto....

## Park & Read

porta il tuo libro, alla sdraio pensiamo noi.

### Pizzeria con forno a legna

Pizza con lievitazione naturale, servita tutte le sere,  
sabato e domenica anche a pranzo.

Pizza per celiaci con impasto di farina di riso,  
oppure integrale, solo su prenotazione.

### Menù turistico

**Pranzo da € 12 servito da lunedì a sabato.**

Primo e secondo a scelta, ½ l. d'acqua o ¼ l. di vino.

### Menù MIO a € 25

Con scelta di tre portate

antipasto + primo (o polenta) + dolce  
secondo il mercato e a vostro piacere.

Bevande e coperto esclusi.

**Menù tematici serviti su richiesta,  
a pranzo e a cena,  
secondo il mese di riferimento.**

**Menù "à la carte" disponibile sempre,  
tutti i giorni a pranzo e a cena.**

Cucina del territorio.

Scelta di pesce, carne e prodotti di stagione.

In estate...

**Griglieria e Birreria nel bosco**  
aperte dal 2 giugno al 10 settembre 2017  
da venerdì a domenica e festività  
dalle 18.00 alle 24.00.

**Bar Estivo**

Nei week-end e festivi gelato artigianale.

In inverno...

**Fondue Chinoise**

Servita in settimana su prenotazione.

**Chiusura settimanale: mercoledì.**  
Per i fine settimana si consiglia prenotare.  
**Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre  
e ottobre: aperti tutti i giorni.**

LAGHETTO FONTEVIVA

I-21056 Induno Olona (VA) - Via Valganna, 24

Tel. +39 0332 840 130

PIZZERIA CON FORNO A LEGNA



*Lghetto Fonteviva*

RISTORANTE | PIZZERIA | GRIGLIERIA | BIRRERIA

## Menù tematici

MARZO, APRILE,  
PASQUA, PASQUETTA  
MAGGIO, ESTATE  
&  
TANTE NOVITÀ  
2017

ristorante@lghettofonteviva.it

www.lghettofonteviva.it



# MARZO

## Carciofiamo?

### Antipasto

Insalatina di carciofi crudi e germogli di soia con concassè di pomodoro pachino e grana

### Primo

Garganelli alla trota e carciofi spadellati

### Secondo

Filetto di trota con vellutata di carciofi e rucola

### Dolce

Crostata casereccia alla ricotta cioccolato e pinoli

**€ 38 con ½ l. d'acqua + ¼ l. di vino, coperto escluso\***

# 8 MARZO

## Dedicato alle donne

Menu di tre portate con libera scelta dalla carta speciale giallo mimosa

**€ 30 con ½ l. d'acqua + ¼ l. di vino, coperto escluso\***

# APRILE

## Gusti nostrani

### Antipasto

Filetti di persico in agrodolce al profumo d'arancia

### Primo

Risotto alle ortiche firmato al Brachetto d'Acqui

### Secondo

Scamone di vitello con salsa al tartufo nero accompagnato da patate al forno

### Dolce

Mousse al cioccolato bianco e crema di nocciole

**€ 38 con ½ l. d'acqua + ¼ l. di vino, coperto escluso\***

# 16 APRILE

## Pasqua in fiore

### Antipasti

Uovo sodo con salsa di olive nere e robiola  
Insalatina capricciosa all'arancia  
Salame nostrano al coltello e capocollo stagionato  
Torta salata ai carciofi e ricotta  
Piccolo timballo di melanzane su pane carasau

### Bis di primi

Strozzapreti al ragù di cernia, pistacchi e pomodoro pachino  
Risottino alla menta di campo e stracciatella di bufala

### Intermezzo

Sorbetto al Vin Santo

### Secondo

Capretto al forno profumato alle erbe selvatiche accompagnato da patate contadine al radicchio e taleggio

### Dolce

Colomba tradizionale con crema al gianduja

**€ 50 con ½ l. d'acqua + ¼ l. di vino + caffè + coperto**

# 17 APRILE

## Pasquetta nel verde

### Antipasti

Affettati rustici della Valganna  
Conchiglia di carpione del laghetto con olive taggiasche  
Insalatina di carciofi con zucchini e parmigiano  
Cestino di polenta taragna con speck e porcini in fonduta

### Secondo

Grande grigliata mista di carne con patate al forno e cipolline stufate  
Bouquet di insalata mista

### Dolce

Dolce al cucchiaino con frutti rossi

**€ 40 con ½ l. d'acqua + ¼ l. di vino + caffè + coperto**

# MAGGIO

## Asparagiamo?

### Antipasto

Insalata di seppioline e punte d'asparagi in salsa citronette

### Primo

Gnocchi di patate fatti in casa agli asparagi con speck e crema di toma di valle

### Secondo

Asparagi bianchi di Cantello al burro con mandorle e scaglie di parmigiano

### Dolce

Sorbetto al limone e crema di fragole

**€ 43 con ½ l. d'acqua + ¼ l. di vino, coperto escluso\***

# GIUGNO

## Freschezza estiva

### Antipasto

Trota frita pastellata alla birra dalla Valganna 7 luppoli estiva

### Primo

Caserecce vegetariane ai sapori dell'orto sfumate alla birra

### Secondo

Pesce persico con burro chiarificato all'aroma di birra Poretta rossa

### Dolce

Perettino caramellato con shot alla birra

**€ 38 con ½ l. d'acqua + 1 birra a scelta, coperto escluso\***