



La Fontana del Borgo

Menu' alla carta



La Fontana del Borgo | Via Mentana, 24 | Valsinni
342 12 16 027 @lafontanadelborgo

Antipasti

Antipasti della tradizione Valsinnesse
Appetizers from the valsinnese tradition.

Copertus €. 1,50

Salsamenta et casei €. 15,00

Salumi locali e formaggi tipici accompagnati da miele e confetture. (Selectio of local cured meats and traditional cheeses served with mountain honey and artisanal jams)

Pane cotto alla Lucana €. 8,00

Pane raffermo cotto, con cime di rape, tocchetti di salsiccia e peperone crusco (State bread, turnip greens, peppers Cruschi dried sausage)

Melanzane ripiene alla valsinnese. €. 8,00

Melanzane farcite con un mix di mollica di pane, formaggio, aglio cotto con pomodoro. (Valsinnese-style stuffed eggplant. Eggplant stuffed with a mix of breadcrumbs, cheese, and garlic cooked with tomato)

Zuppa di fave e cicoria. €. 8,00

Fave secche cotte e servite con cicoria selvatica. (Fava bean and chicory soup. Dried fava beans cooked and served with wild chicory)

Uovo fritto con peperone crusco. €. 8,00

I classici peperoni cruschi con uovo fritto. (Fried egg with crusco peppers. The classic crusco peppers with fried egg)

Casei de lo pecoraro €. 10,00

selezione di formaggi misti, (selection of mixed cheeses...)

Peperoni Kruschi €. 6,00

Trippa con patate (Tripe potatoes) €. 8,00

Soffritto con peperoni (Fried peppers) €. 8,00

Primi Piatti

I Troccoli di sora Porzia €. 11,00

(Pasta lunga quadrata con cacio e pepe tartufato e Kruschi) (Long pasta with cheese and pepper, truffle and kruschi)

Le Tagliatelle di Isabella €. 12,00

Tagliatelle con pomodoro, porcini e pancetta (Tagliatelle with tomato porcini mushrooms and bacon)

I Frizzuli del povero €. 9,00

Pasta fatta con il ferretto, condita con mollica di pane, aglio, olio e peperone macinato (Pasta with breadcrumbs, garlic, oil and ground pepper)

Le Tre dita di donna Luisa Brancaccio €. 10,00

pasta cavata con tre dita con porcini e peperoni Kruschi (Pasta with porcini mushrooms and kruschi)

Il fagotto delle baronesse €. 12,00

fiocco di pasta fresca ripiena di bufala, porcini e salsiccia, servito su crema rosa di porcini (Fresh pasta bow filled with buffalo mozzarella, porcini mushrooms, and sausage)

Pasta al ragù di agnello €. 12,00

Pasta fresca servita con ragù di agnello cotto a lungo con

Secondi piatti

Arrosto misto de li fratelli €. 15,00

grigliata di carne mista Mixed grilled meat

Tagliata de lo Priggiant €. 15,00

carne di manzo tre Sali, oppure rucola e grana sliced beef, rocket and parmesan or three salts

Baccalà con peperoni Kruschi €. 15,00

baccalà scikatt'uiet (Cod with peppers Kruschi)

Trinciata de vitulus a lo vino Aglianico €. 14,00

Cappello del prete stufato all' aglianico Beef stewed in wine

Il Filetto di Benedetto Croce €. 20,00

Naturale o aceto balsamico o gorgonzola e noci Beef fillet: natural, with balsamic vinegar, or with gorgonzola

Stinco di porcus di GiovanMichele Morra €. 20,00

per 2 persone

Stinco di maiale con contorno di patate al forno Pork shank with a side of roasted potatoes

Il secondo di Decio €. 15,00

Tagliata di manzo su battuto di mirto con grana ripassata in forno

Sliced beef on a myrtle sauce, finished in the oven

La guancia di vitello su crema di patate €. 14,00

guancia di vitello, al forno oven baked veal cheek

"U" Rragone €. 16,00

agnello al forno con erbe di montagna

Agnello al forno con erbe aromatiche locali, secondo

un' antica ricetta Valsinnesse, servito con polenta morbida.

Oven baked lamb with aromatic herbs, based on an ancient Valsinni recipe on creamy polenta

Conforini

Patatine fritte French fries €. 2,50

Patate al forno (Baked potatoes) €. 4,00

Herbae camporum crude (mixed salad). €. 2,50

Herbae camporum cotte (Cooked vegetables). €. 4,00

Peperoni Kruski €. 6,00

Dulcis in fundo

Dolce Mario €. 4,00

(crema chantilly e pasta sfoglia)

Mousse di Ricotta €. 4,00

(fichi o pera signora o miele e noci o Nutella)

Tiramisù €. 4,00

Crostata / Torta €. 4,00

Gelati e Semifreddi €. 5,00

Tartufi, tiramisù, sorbetto a limone

Pizza con la nutella €. 8,00

Pizze de

Della Poetessa

D'un alto monte... € 8,50

Cornetto ripieno di bufala ed Emmental servito su letto di rucola con scaglie di grana e prosciutto crudo.
(buffalo mozzarella ed Emmental with rocket, parmesan and ham.)

Quanto pregiar ti puoi... € 8,50

Bufala, provola, pomodorini, ricotta e crudo
(buffalo mozzarella, provola, cherry tomatoes, ricotta and ham)

Le Rosse

1.- Margherita € 5,00

(pomodoro, mozzarella)(tomato, mozzarella.)

Margherita con bufala (tomato, buffalo mozza.) € 7,50

Margherita DOC bufala, pachino, basilico. € 7,50
(pachino tomato, buffalo mozzarella, basil)

2- Napoletana € 6,00

pomodoro, mozzarella, alici
(tomato, mozzarella, anchovies)

3- Salame € 6,00

pomodoro, mozzarella, salame
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)

4. Prosciutto € 6,00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto
(tomato, mozzarella, ham)

5. Prosciutto e funghi € 6,50

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)

6. Quattro stagioni € 7,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame, carciofi, funghi
(tomato, mozzarella, ham, sausage, artichokes, mushrooms)

7. Tonno e cipolla (Tuna e onion) € 7,00

8. Fontana € 8,00
(pomodoro, mozzarella, tonno cipolla carciofi e olive)
(tomato, mozzarella, tuna, onion, artichokes, olives)

9. Capricciosa € 7,00

(Pom. mozz. capperi prosciutto funghi e olive)
(tomato, mozzarella, capers, ham, mushrooms, olives)

10. Fra diavolo € 7,00

(Pom. mozz. salame capperi funghi e piccante)
(tomato, mozzarella, capers, sausage, mushrooms, hot pepper)

11. Marinara € 4,00

(Pom. aglio origano e piccante)
(tomato, garlic, origan, hot pepper)

12. Europea € 6,00

(Pom. mozz. wurstel) (tomato, mozzarella, wurstel)

13. Valsinnesse € 5,00

(Pom. e peperoni) (tomato, pepper)

14. Ai formaggi (tomato mozzarella e cheese) € 7,00

la Locanda

15. Calzone al prosciutto € 6,50

Pom. mozz. e prosciutto (tomato, mozzarella, ham)

16. Ortolana € 6,50

(Pom. mozz. verdure varie)
(tomato, mozzarella, vegetables)

17. Castello € 7,50

pom. Mozz. Salsiccia fresca, carciofi
(tomato, mozzarella, fresh sausage, artichokes)

18. Ponte € 8,50

pom. Fresco, mozzarella di bufala
(fresh tomato, buffalo mozzarella)

19. Crudaiola € 7,50

pom. Fresco, rucola, grana e prosciutto crudo
(fresh tomato, rocket salad, parmesan, ham)

Le Bianche

20. Carbonara € 8,00

mozz. pancetta, uova (mozzarella, bacon, eggs)

21. Aquilone € 7,50

Mozz. Pom. Fresco, grana, spek
(mozzarella, fresh tomato, parmesan, spek)

22. Porcini € 8,00

Mozz. . grana, porcini
(mozzarella, parmesan, porcini mushrooms)

23. Poetessa € 7,00

Mozzarella e prosciutto crudo
(mozzarella, ham)

24. Friarelli e salsiccia € 7,50

mozz. friarelli e salsiccia fresca
(mozzarella, friarelli, fresh sausage)

25. Ciliegina € 7,50

bufala, pomodorini, ciliegine di bufala, basilico
(buffalo mozzarella, smoked provola, buffalo "cherries", basil)

26. Provola e spek € 7,50

Mozz, provola affum, pomodorini, spek
(mozzarella, smoked provola, smoked provola, spek)

27. Dei menestrelli € 8,00

bufala, pomod fresco, salame, spek, grana
(buffalo mozzarella, fresh tomato, sausage, spek, parmesan)

28. Tano bufala, grana, funghi € 7,50

(buffalo mozzarella, parmesan, mushrooms)

29. Francescana € 8,00

bufala, pom fresco, verdure grigliate, rucola, grana
(buffalo mozzarella, fresh tomato, grilled vegetables, rocket salad, parmesan)

30. Paesana mozz., porcini, peperoni cruschi € 8,50

(mozzarella, porcini mushrooms e "cruschi" pepper)



Basilicata

La Firma – Aglianico – Cantine del Notaio	€. 60,00
Il Repertorio – Aglianico – Cantine del Notaio	€. 25,00
L'Atto – Basilicata IGT – Cantine del Notaio	€. 18,00
Canneto – Aglianico – Cantina D'Angelo	€. 25,00
Grottino di Roccanova – Cantina Graziano	€. 20,00
Terra Aspra – Primitivo – Cantina Marino.	€. 25,00
Terra Aspra – Merlot – Cantina Marino.	€. 20,00
Re Manfredi Rosso – Cantina Re Manfredi	€. 20,00
Toccaculo – Petit Verdot – Cantina Battifarano	€. 25,00
Akratos – Primitivo – Cantina Battifarano	€. 20,00
Tittà – Cantina Masseria Cardillo	€. 20,00
Verbo – Cantina di Venosa	€. 18,00

Puglia

Vigna Pedali Rosso Riserva – Torrevento	€. 20,00
Passo del Cardinale – Cantine Paololeo.	€. 20,00
Primitivo di Manduria	€. 20,00

Calabria

Megonio – Cantine Librandi	€. 25,00
Duca San Felice – Cantine Librandi	€. 22,00
Cirò Rosso – Cantina Iuzzolino	€. 18,00

Toscana

Brunello di Montalcino – Cantina Banfi	€. 50,00
Stil Novo – Cantina Banfi	€. 20,00
Morellino di Scansano – Cantina Pupilli	€. 20,00

Vini Rosati

Il Rogito – Cantine del Notaio	€. 22,00
Re Manfredi Rosato – Cantina Re Manfredi	€. 20,00
Verbo Rosato – Cantina di Venosa	€. 18,00

Vini Bianchi

Il Preliminare – Cantine del Notaio	€. 22,00
Re Manfredi Bianco – Cantina Re Manfredi	€. 20,00
Verbo Bianco – Cantina di Venosa	€. 20,00
Ovo di Elena – Masseria Cardillo	€. 20,00

Cantina di Venosa

Il Vino della Casa – Bianco, Rosso e Rosato

Vino litri 1 – Aglianico	€. 8,00
Vino 1/2 di litro	€. 5,00
Vino 1/4 di litro	€. 3,50

Bevande da risloro

Birre Nazionali 3/4	€. 3,00
Birre Estere 3/4	€. 3,50
Weissbier	€. 3,50
Birra Rossa da 0,5	€. 3,50
Birra Rossa 33 cl	€. 2,50
Birra Spina da 0,2	€. 2,00
Birra Spina da 0,4	€. 3,50
Birra Icnusa 1/3	€. 2,50
Birra Icnusa 0,5	€. 3,50
Birra Raffo Cruda	€. 3,00
Birra cl 33	€. 2,00
Acqua Minerale	€. 2,00
Liquori	€. 2,50
Caffè	€1,00
Bibite in lattina	€. 2,00

Amaro del capo	€. 3,00
Jefferson amaro	€. 4,00
Diplomatico Rum	€. 4,00
Saint James Rum agricolo	€. 4,00

