

GIUGNO

Voglia di mare...

Antipasti

Carpaccio di piovra su insalatina al limone
Tartare di tonno su avocado e pera allo zenzero

Primo

Risottino al nero di seppia con gamberoni in bellavista

Secondo

Pesce al forno con verdura, sfumato al Prosecco

Dolce

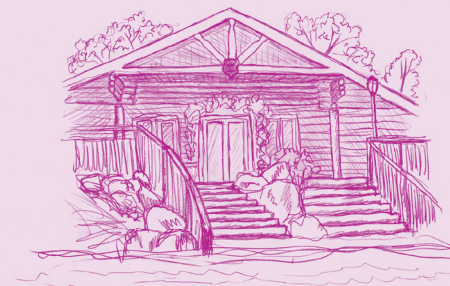
Delizia al limone

€ 39 con acqua + vino + caffè inclusi

**Per le vostre feste
e ricorrenze?
Menù dedicati
all'occasione...**

**Chalet caratteristico,
nella natura, fronte laghetto.
Specialità pesce d'acqua dolce
e cucina del territorio.
Adatto per colazioni di lavoro,
cene romantiche,
rinfreschi e celebrazioni.**

NUOVA PIZZERIA



RISTORANTE & PIZZERIA
**LOCANDA
LAGHETTO
FONTEVIVA**

Nuova Pizzeria con forno a legna

Con pizzaiolo napoletano.

Aperta da giovedì a domenica di sera,
sabato e domenica anche a mezzogiorno.
Da giugno a metà settembre tutte le sere.
In estate da metà giugno a metà settembre
aperti tutti i giorni.

Gli altri mesi chiuso il mercoledì.

**Pranzi da € 11
serviti da lunedì a sabato.**

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

**Cene da € 25
servite da domenica a giovedì.**

Con scelta di tre portate,
½ l. d'acqua, ¼ di vino e caffè inclusi.

Menù tematici ogni giovedì del mese.

**Menù à la carte disponibile ogni sera,
il sabato e la domenica anche a pranzo.**
Scelta di pesce, carne e prodotti di stagione.

Chiusura settimanale: mercoledì.
Per i fine settimana si consiglia prenotare.

I-21056 Induno Olona (VA) - Via Valganna, 24
Località Grotte di Valganna
Tel. +39 0332 840 130
info@laghettofonteviva.it - www.laghettofonteviva.it

**Serate a Tema
Tutti i giovedì sera
&
Ricorrenze**

FEBBRAIO, MARZO,
APRILE, MAGGIO
GIUGNO

FEBBRAIO

Le ricette della nonna

Antipasto

Salame cotto su letto di formaggio fuso e noci

Primo

Lasagnetta di verdure su fondutina di taleggio

Secondo

Stracotto di marzo lardellato

Dolce

Zuppa inglese gratinata al forno

€ 33 con acqua + vino + caffè inclusi

14 FEBBRAIO

Per la festa degli innamorati ♥♥

Antipasto

Trilogia di invitini di pesce su cuore di pasta

Primi

Cannellone di melanzana e gamberi
condito con salsa di pomodoro fresco
Risottino fragole e Champagne

Secondo

Filetto d'orata in corsta di patate e nocciolo tostate
oppure
Petto d'anatra al sugo di lamponi

Dolce

Cuori di panna cotta
con crema al cioccolato aromatizzato al peperoncino

€ 39 con acqua + vino + caffè inclusi

MARZO

La natura si risveglia

Antipasti

Fiori di zucca ripieni con caprino e miele
Trevisana alla griglia con taleggio e dadolata di crudo croccante

Primo

Tagliatelle nere con ragù di coniglio e riduzione di vino rosso

Secondo

Petto d'anatra all'aceto balsamico
su crostone di pane con sformatino di spinaci

Dolce

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato caldo

€ 39 con acqua + vino + caffè inclusi

8 MARZO

Dedicato alle donne...

Antipasti

Cofanetto di pasta fillo con fiammiferi di zucchine e melanzane
Rollini di bresaola e ricotta agli aromi

Primo

Chicche di patate rosa con sughetto al pomodoro,
pinoli tostati e basilico fresco

Secondo

Medaglioni dorati di vitello con fiocchetti di patate verdi

Dolce

Mimosa fiorita su coulis di fragola

€ 35 con acqua + vino + caffè inclusi

APRILE

La primavera sboccia nel piatto

Antipasto

Asparagi con uovo al piatto e salsa olandese

Primo

Risotto con punte di asparagi e crema di fragole

Secondo

Trota salmonata al cartoccio ai profumi di primavera

Dolce

Panna cotta alla liquirizia e fiori di lavanda

€ 37 con acqua + vino + caffè inclusi

MAGGIO

Sapori di lago

Antipasto

Mousse di pesce persico
su letto di misticanza e pomodorini

Primo

Tortelloni di ricotta fresca e spinaci
al burro fuso e timo, profumati all'arancio

Secondo

Salmerino al gazpacho profumato alla menta

Dolce

Coppa di frutta fresca con salsa all'inglese caramellata

€ 39 con acqua + vino + caffè inclusi