

Ensaladas y sopas
Soup and salad

Ensalada Fontanella / Fontanella Salad	\$10
Lechuga, tomates, aceitunas, cebolla, cracker de parmesano, vinagreta de la casa. <i>Lettuce, tomatoes, olives, onions, parmesan crackers, vinaigrette.</i>	
Ensalada Toscana / Tuscan Salad	\$16
Filete de res, lechuga, arándanos, almendras crocantes, vinagreta balsámica <i>Beef, lettuce, cranberries, toast almonds, balsamic vinaigrette.</i>	
Crema de Tomate / Tomato Soup	\$10
Sancocho Panameño / Panamanian Chicken Soup	\$12
Servido con arroz y tajada de plátano maduro. <i>Served with rice and riped plantain.</i>	

Entradas / Appetizers

Ceviche de Camarón / Shrimp Ceviche	\$16
Servido con chips. <i>With homemade chips.</i>	
Ceviche Fontanella / Fontanella Ceviche	\$14
Pescado, leche de tigre, cebolla morada, maíz tostado, camote. Servido con chips de papa u òtoe <i>Fish, ceviche juice, red onions, roasted corn, sweet potato served with fried potato chips or fried rocoyam chips.</i>	
Deditos de pollo / Chicken Tender	\$12
Servido con papa fritas o patacón. <i>Served with french fries</i>	
Nachos de Pollo / Chicken Nachos	\$12
Frijoles, guacamole, sour cream, pico de gallo. <i>Refried beans, guacamole, sour cream, pico de gallo.</i>	
Alitas de Pollo BBQ / BBQ Chicken Wings (12 oz)	\$15
Salsa BBQ Fontanella y salsa bluecheese casera. <i>Fontanella BBQ glaze and blue cheese dip sauce.</i>	

Especialidades / Entrees

Espaguetis Doval	\$22
Calamares, arañitas, camarones, mejillones, almejas, aglio e olio. <i>Squids, calamari tentacles, shrimp, mussels, clams, garlic, olive oil.</i>	
Classic Lasagna	\$16
Lasaña boloñesa clásica, mozzarella gratinado. <i>Classic lasagna bolognesa, gratin mozzarella.</i>	
Fetuccini Chicken Alfredo Parmesano	\$18
Salsa Alfredo parmesana, pollo al grill, tomates. <i>Alfredo parmesano sauce, grill chicken, tomatoes.</i>	
Penne Fontanella	\$18
Hongos frescos, pollo, vino, crema. <i>Fresh mushrooms, chicken, wine, cream.</i>	
Paella Mixta. (para dos personas / for two)	\$36
Mariscos, puerco y pollo <i>Seafood, pork and chicken</i>	



Fontanella

RESTAURANTE

Pizzas

Don Corleone	\$14
Jamón, salami, pepperoni, hongos frescos, aceitunas. <i>Ham, salami, pepperoni, mushrooms, olives.</i>	
Margarite	\$14
Queso mozzarella, albahaca, tomate, queso mozzarella búfala. <i>Mozzarella cheese, basil, tomatoes, buffalo mozzarella cheese.</i>	
Chicken Texas BBQ	\$14
Pollo cajun BBQ, queso mozzarella, cebolla, pimentón. <i>Chicken Cajun BBQ, mozzarella, onions, green peppers.</i>	

*De lunes a domingo en un horario de 12:00 pm- 2:00 pm y de 6:00 pm - 10:00 pm.

Hamburguesas y emparedados
Burgers / Sandwiches

Jack Daniel's Burger Hereford (8 oz)	\$19
Lechuga, tomate, cebolla, anillos de cebolla, queso mozzarella, tocino, salsa especial Jack Daniel's <i>Lettuce, tomatoes, onions rings, mozzarella cheese, bacon, Jack Daniel's sauce.</i>	
Classic Club Sandwiches	\$15
Pollo jamón, tocino, tomate, lechuga, cebolla, queso americano, mayonesa. <i>Chicken, ham, bacon, tomatoes, onions, American cheese, mayonnaise.</i>	
Parrillada OK Corral, Para 2 personas / OK Corral Grill, For two persons	\$42
Costilla de cerdo glaseada, chorizo, filete de res, pollo chimichurri, patacones, papas fritas y vegetales salteados. <i>Glazed pork ribs, sausage, sirloin steak, chicken chimichurri, Fried plantain, french fries and sauteed veggies.</i>	

* Grill Angus New York Steak (12 oz)	\$34
Mantequilla Negra con finas hierbas. <i>Black butter herbs.</i>	
* Entraña Angus al Grill / Grill Angus Skirt (12 oz)	\$36
* Filete a la Pimienta / Black Pepper Sirloin	\$22
* Chicken Jack Daniel's	\$18
Pollo, queso mozzarella derretido bañado en salsa Jack Daniel's, cebolla caramelizada, hongos salteados, hojuelas de chile. <i>Chicken, mozzarella cheese gratin with Jack Daniel's sauce, caramelize onions, sautéed mushrooms, chili flake.</i>	
* Langostinos / Jumbo Shrimp	\$24
Al ajillo o a la thermidor. <i>Garlic or thermidor.</i>	
* Cazuela de Mariscos / Seafood Casserole	\$23
Calamares, camarones, almejas, arañitas, langostino y mejillones. <i>Squid calamari tentacle, shrimp, jumbo shrimp and mussels.</i>	

Postres y Bebidas
Desserts and Drinks

Tarta Vasca/ Basque cheesecake	\$10
Cheesecake	\$10
Brownie & Vanilla Ice Cream	\$10
Pie de Limón / Lemon Pie	\$10
Flan de la Casa / Homemade Custard	\$9
Té / Tea	\$4
Té Frio Casero / Homemade Iced Tea	\$4
Manzana y Canela / Cinammon & Apple	
Mandarina y Naranja / Tangerine & Orange	
Ponche de Frutas Naturales / Fruit Punch	\$4
Limonadas / Lemonades	\$4
Licuada de frutas / Tropical Smoothies	\$4
Agua embotellada / Bottled Water	\$3
Sodas / Sodas	\$4
Cervezas Importadas / Imported Beers	\$6
Cervezas Nacionales / Local Beers	\$5

* Pulpo al Carbón / Grilled Octopus	\$24
* Salmón Provenzal	\$22
<i>Acompañamientos / Sides</i>	
Vegetales salteados / sauteed veggies.	
Papas a la francesa / French fries.	
Puré de papas / Mashed potatoes	
Papas al romero / Rosemary potatoes	
Papas hervidas / Boiled potatoes	
Patacones / Fried plantain	
Arroz / Rice	
Espagueti al pesto / Spaghetti al pesto	
Ensalada verde/ Green salad	

* Con un (1) acompañamiento / with one (1) side.