



Verehrte Gäste,

wir laden Sie im Fontana City ganz herzlich
zu einer kulinarischen Reise durch Italien ein.

Genießen Sie die Spezialitäten der italienischen Kochkunst.
Unser Küchenchef jeden bereitet jeden Tag knusprige Pizza, knackige
Salate und frische Pasta für Sie zu. Erlesene Zutaten und ausgewählte
Weine werden Ihren Gaumen verzaubern.

Vom romantischen Essen zu zweit, bis zu Gesellschaften von 70 Personen
stehen wir zur Verfügung in allen gastronomischen Fragen.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt
in unserem Haus.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns auf
ein Wiedersehen im Fontana City



Alte Gasse 30 – 60313 Frankfurt am Main – Telefon 069-93 49 30 69

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag 12:00–15:00 Uhr
und 18:00–24:00 Uhr

Samstag und Sonntag 12:00–24:00 Uhr

www.fontanacity.de
info@fontanacity.de

Aperitivi ~

Aperitif

Prosecco ⁵	7.0
Bitterino Orange ¹⁰	7.0
Aperol Spritz ^{1,10}	8.5
Campari Spritz ^{1,10}	8.5
Limoncello Spritz ^{1,10}	8.5
Negroni ^{1,5,10}	9.0
Martini Bianco ⁵	7.0
Martini Rosso ⁵	7.0
Campari Orange ^{1,10}	8.5
Gin Tonic ⁵	9.0
Hugo ⁵	8.5



Minestrone ~

Suppen

Minestroneⁱ	7.5
Gemüsesuppe	
Zuppa di Pomodoro^g	7.5
Tomatensuppe	
Stracciatella Romana	7.5
mit Ei	

Antipasti ~

Vorspeisen

39. Mozzarella Caprese^g	
Mozzarella, Tomaten und Basilikum	12.5
40. Vitello Tonnato^{c,d,g,i}	
Kalbfleisch in Thunfischsoße	15.5
48. Insalata di Mare^{b,d,i,n}	
Meeresfrüchtesalat	18.5
62. Carpaccio di Manzo^{g,i}	
Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesankäse	16.5

Insalate ~

Salate

41. Insalata Mistaⁱ	
Gemischter Salat	7.5
42. Insalata Pomodoro	
Tomatensalat	7.5
43. Rucola Parmigiano^g	
Rucolasalat mit Parmesan	10.5
44. Insalata Fontana^{2,3,6,7,c,g,i}	
mit Käse, Schinken, Zwiebel, Thunfisch, Ei und Oliven	13.5
45. Insalata Cesare^{a,9,11}	
mit gegrilltem Hühnchen, Croutons, Parmesan	15.5

Pizze Bianche -

ohne Tomatensauce

17. Burratina^{a,g}

13.5

Fior di Latte Mozzarella, Burrata, Rucola,
Balsamico creme

18. Mortadella e Pistacchio^{2,3,7,a,g,h}

14.5

Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistazien

19. Salsiccia e Friarielli^{2,3,7,a,g}

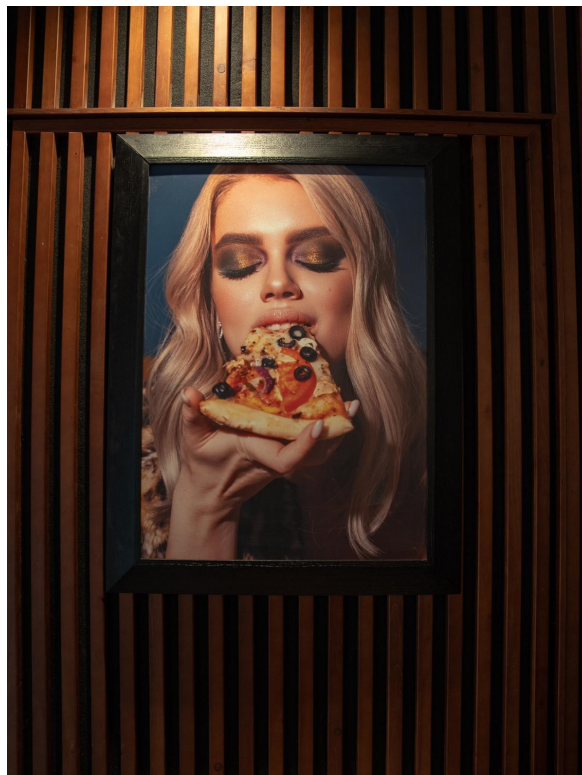
13.5

Fior di Latte Mozzarella, frische Salsiccia,
Friarielli (neapolitanischer Brokkoli)

20. Quattro Formaggi^{a,g}

13.5

Fior di Latte Mozzarella, Provola,
Gorgonzola, Parmesan



Pizze classiche ~

mit Tomatensauce

Pizzabrot ^a	6.5
1. Margherita ^{a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Basilikum	9.5
2. Margherita Bufalata ^{a,g}	
Büffelmozzarella, Basilikum	12.5
3. Salame Dolce ^{2,3,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Mailänder Salami	11.5
4. Salame Piccante ^{2,3,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Peperoniwurst	12.5
5. Calabrese ^{2,3,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, frische Salsiccia, rote Zwiebeln	12.5
6. Gorgonzola ^{a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola	12.5
7. Cardinale ^{2,3,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons	12.5
8. Regina ^{2,3,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons	12.5
9. Tonno ^{a,d,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	12.5
10. Ortolana ^{a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, frisches Gemüse	13.5
11. Capricciosa ^{2,3,6,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	13.5
12. Parma e Rucola ^{2,3,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	16.0
13. Frutti di Mare ^{a,b,d,g,n}	
Fior di Latte Mozzarella, Meeresfrüchte	15.0
14. Parmigiana ^{a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan	13.5
15. Vulcano ^{2,3,6,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Peperoniwurst, Champignons, grüne Peperoni, Oliven	13.5
16. Fontana ^{2,3,6,7,a,g}	
Fior di Latte Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Artischocken, grüne Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln	14.5

Pasta della Casa ~

Nudeln nach Art des Hauses

22. Spaghetti Bolognese^{a,g}	
mit Hackfleischsoße	13.5
23. Spaghetti Arrabbiata^a	
mit scharfer Tomatensoße	13.5
24. Spaghetti Aglio e Olio^a	
mit Knoblauch und Olivenöl	11.5
25. Spaghetti Carbonara^{2,3,7,a,c,g}	
mit Guanciale, Pecorino und Ei	15.0
26. Penne Pesto^{a,h}	
mit Basilikumpesto	13.5
27. Penne Amatriciana^{2,3,7,a,g}	
mit Guanciale, Zwiebeln und Tomatensoße	15.5
28. Tagliatelle Salmone^{a,c,d,g}	
mit Lachs und Sahne	17.5
29. Tagliatelle Funghi^{a,c,g}	
mit Champignons und Sahne	16.0
30. Lasagne al Forno^{a,g,i}	
mit Hackfleischsoße	14.5
32. Rigatoni al Forno^{a,g}	
mit Tomatensoße, Schinken, Erbsen und Sahne	14.5
33. Rigatoni Quattro Formaggi^{a,g}	
mit vier Käsesorten	14.5
34. Tortellini Panna^{a,c,g}	
mit Schinken und Sahne	13.5
35. Paccheri Cacio e Pepe^{a,g}	
mit Pfeffer und Pecorino	16.5
36. Spaghetti Frutti di Mare^{a,d,h,n}	
mit Meeresfrüchten	17.5
37. Gnocchi Gorgonzola^{a,c,g}	
mit Gorgonzolasoße	14.5
38. Gnocchi Sorrentina^{a,c,g}	
mit Tomatensoße und Mozzarella	14.5

Carne di Manzo ~

Fleisch vom Rind

52. Bistecca alla Griglia

Rumpsteak vom Grill 26.5

53. Bistecca con Cipolle

Rumpsteak mit Zwiebel 28.5

60. Bistecca al Gorgonzola^g

Rumpsteak mit Gorgonzola 29.5

Carne di Vitello ~

Fleisch vom Kalb

54. Scaloppina al Vino Bianco^{a,g}

Kalbsmedaillons in Weißweinsauce 25.5

55. Scaloppina ai Funghi^g

Kalbsmedaillons mit Pilzen 25.5

61. Scaloppina al Limone^{a,g}

Kalbsmedaillons in Zitronensauce 25.5

56. Scaloppina al Gorgonzola^g

Kalbsmedaillons mit Gorgonzola 26.5

Pesce ~

Fisch

57. Salmone alla Griglia^d

Lachssteak vom Grill 27.5

58. Salmone al Pepe verde^{a,d,g}

Lachssteak mit grünem Pfeffer 28.5

59. Scampi alla Griglia^b

Scampi vom Grill 30.5

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen serviert.
Verschiedene Gemüse und Kartoffeln.

Dolce ~

Dessert

46. Tiramisú ^{a,c,g,h,9}	8.0
47. Panna Cotta ^{a,c,g,h}	8.0
49. Profiteroles ^{a,c,g,h}	9.0
50. Tartufo ^{a,c,g,h}	8.5
51. Cassata alla Siciliana ^{a,c,g,h}	8.5
63. Soufflé au Chocolat mit Vanille ^{1,2,3,a,c,g,h}	10.5

Caffè ~

Kaffee

Espresso ⁹	3.0
Espresso Doppio ⁹	5.0
Cappuccino ^{9,g}	3.5
Kaffee ⁹	3.0

Analcolico ~

Alkoholfrei

Coca Cola ⁹	0.33L	4.5
Coca Cola Zero ^{9,11}	0.33L	4.5
Fanta	0.33L	4.5
Sprite	0.33L	4.5
Mezzo Mix ⁹	0,33L	4.5
Tonic Water ¹⁰	0,2L	4.0
Bitter Lemon ¹⁰	0.2L	4.0
Apfelsaftschorle	0.33L	4.5
San Pellegrino (spritzig)	0.25L	3.0
	0.75L	7.0
Acqua Panna (still)	0.25L	3.0
	0.75L	7.0

Birre ~

Biere

Benediktiner Hell ^a vom Fass	0.33L	4.5
Benediktiner Hell ^a vom Fass	0.5L	6.5
Benediktiner Hefeweizen hell ^a	0.5L	5.5
Pils alkoholfrei ^a	0.33L	4.5
Hefeweizen alkoholfrei ^a	0.5L	5.5
Radler ^a	0.33L	4.5

Vini Bianchi è Rosé -

Offene Weine Weißwein und Rosé

Pinot Grigio ⁵	0.2L	6.5
Chardonnay ⁵	0.2L	6.5
Lugana ⁵	0.2L	7.5
Rosé ⁵	0.2L	6.5

Vini Rossi -

Offene Rotwein

Montepulciano ⁵	0.2L	6.5
Chianti ⁵	0.2L	6.5
Primitivo ⁵	0.2L	7.5



Wir danken für Ihren Besuch
Arrivederci e Grazie

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fische e Erdnüsse f Soja(bohnen) g Milch
h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesamsamen l Schwefel m Lupinen n Weichtiere

Zusatzstoffe

Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4,
geschwefelt 5, geschwärzt 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8 koffeinhaltig 9, chininhaltig 10,
Süßungsmittel 11, 12 gewachst

