

Aperitivo

Un drink dalla nostra lista o calice di vino o birra piccola
accompagnato da un assortimento di frittini
olive verdi, bruschette, salse fatte in casa e nachos*



€ 10.00



**con birra media € 12.00*

Apericena

*hamburger o primo o insalata o crèpe
(a scelta nel nostro menu)*



*calice di vino o bibita o birra piccola**

€ 12.00



**con birra media € 14.00*

Antipasti e Insalate

Antipasto contadino

prosciutto crudo, mozzarella di bufala, brie, olive nere, pane pita

€ 10.00

Antipasto vegetariano

polpettine di melanzane, polpettine di zucchine e ricotta, rosti di patate

Insalata Greca

lattuga, pomodoro, cetriolo, cipolla, feta, origano, olive nere

Caesar Salad

lattuga, pollo grigliato, crostini, scaglie di grana e salsa Caesar

Insalata Fonclea

lattuga, radicchio, prosciutto, formaggio, mele, noci, salsa rosa

Sfizi e fritti

Guacamole e nachos

crema di avocado, limone e spezie con nachos

€ 6.00

Hummus di ceci e pane arabo

crema di ceci, sesamo e limone con pane arabo

Tzatziki e pane arabo

yoghurt greco, cetrioli, menta e limone con pane arabo

Nachos e cheddar

€ 4.00

Maxi chips*

Patate fritte*

Maxi chips cacio e pepe*

Onion Rings*

Fritto misto di vegetale*

€ 7.00

Olive ascolane*

Ali di pollo alla messicana*

Fritto misto*

€ 10.00

*olive ascolane, suppli, crocchetta, bastoncino di mozzarella, ali di pollo alla messicana,
onion ring, fritto vegetale*

** prodotti surgelati*

Crêpes salate di farina di grano saraceno / gluten free

Margherita pomodoro e mozzarella di bufala € 10.00

Montagna prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Prosciutto cotto e formaggio

Speck e brie

Primi

€ 10.00

Paccheri o spaghetti all'amalfitana pomodoro e basilico, provola affumicata

Mezzemaniche cacio e pepe

Tagliolini al limone della costiera

Rigatoni integrali al pesto di rughetta e mandorle

Hamburger*

*I nostri hamburger sono da 120 gr, guarniti con lattuga, pomodoro e salsa rosa serviti con insalatina e patate fritte**

Hamburger € 8.00

Cheeseburger con formaggio

Foncleaburger con provola affumicata e cipolla caramellata

Frankburger con speck e edamer

Turkeyburger di tacchino da 150 gr con provola

Hot dog con senape e ketchup



Veggieburger

hamburger di verdure grigliate e provola

Veganburger

hamburger di soia

Cicciburger con doppio hamburger e cheddar € 10.00

Keburger € 13.00

Maxiburger di manzo* da 220 gr, pane arabo, patate fritte*, patate speziate* e salsa Fonclea

Keturkey

Maxiburger di tacchino da 200 gr, pane arabo, salsa yoghurt, peperoncino, patate fritte* e patate speziate*

Dolci

Crema catalana € 6.00

Tiramisù della casa classico a alle fragole

Gelato di crema, cioccolato o fragola

Fragole con panna

Tagliata di ananas e fragole

Tartufo al cioccolato o Tartufo crema e caffè

Correzione con gelato o caffè o liquore

Crêpes dolci

Nutella € 6.00

Nutella e marmellata arancia amara

Nutella e mandorle

Nutella e cocco

Nutella e gelato di crema

Zucchero e Grand-Marnier

* prodotti surgelati



piccola € 4.00

Heineken chiara

Erdinger weißbier di frumento

Ipa Lagunitas India pale ale

Guinness stout



Birra alla Spina

media € 6.00

Ichnusa non filtrata chiara

Affligem Blond chiara doppio malto

Bulldog Strong Ale rossa doppio malto

Scala Coeli Tre Fontane artigianale trappista 33cl



Magner's Sidro irlandese bott 33cl € 5,00

Vini bianchi

Falerio dei colli ascolani doc Azienda Saladini Pilastrini biologico € 18.00

Prodotto da un'antica combinazione di vitigni con Trebbiano, Passerina e Pecorino. Vino elegante e di buon corpo, il caratteristico color paglierino e il delicato bouquet sono frutto dell'ottima esposizione dei vigneti

Pecorino Offida doc Azienda Saladini Pilastrini biologico € 18.00

Vitigno autoctono dell'entroterra ascolano. Da un perfetto lavoro in cantina ne deriva un vino di grande struttura e spessore caratterizzato da intriganti note sapide e minerali con sfumature agrumate

Chardonnay-Sauvignon Bevicisù doc Azienda Vitivinicola Malgrà € 18.00

Nasce dall'unione di due apprezzati vitigni bianchi, che hanno trovato nel sud del Piemonte alcune aree d'elezione. I suoli e i microclimi di Roero, Langhe e Monferrato fanno il resto: il risultato è un vino piacevole nella sua eleganza, un bianco di carattere, armonico.

Falanghina Janare del Sannio Dop Cantina La Guardiense € 18.00

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

Vini rossi

Rosso Piceno doc Azienda Saladini Pilastrini biologico € 18.00

Dal tipico colore rubino e dal caratteristico bouquet intenso e vinoso, ha sapore asciutto e armonico. È prodotto dai migliori grappoli di uva Sangiovese e Montepulciano, maturando il suo invecchiamento in botti

Pregio del Conte igt Marche Azienda Saladini Pilastrini biologico € 20.00

Nobile vino rosso, risulta dalla sapiente miscela di uve indigene, coltivate nelle aree di Montepulciano. Color rosso rubino intenso, dal profumo netto e deciso, gradevole e stimolante, ha retrogusto lungo e persistente.

Nero d'Avola igt Terre di Zagara Sicilia € 18.00

Di colore rosso rubino con profumo di frutti rossi e avvolgente speziatura; gusto intenso con morbido tannino.

Chianti Classico docg € 20.00

Da uvaggio di esclusiva provenienza aziendale (80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot) nasce questo vino fine ed elegante, di colore rosso rubino con buona intensità e tonalità.

Proposta vino del giorno calice € 5.00

Vini frizzanti bottiglia € 25.00 flute € 6.00

Coè Brut Prosecco doc Drusian viticoltori in Valdobbiadene

Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. Il suo bouquet è profumato e coinvolgente, con evidenti sentori fruttati di pera e mela, accompagnati da note di delicati fiori bianchi.

Le aziende possono variare in funzione della disponibilità dei vini

Fonclea's Spritz

Aperol/Campari Spritz	Aperol/Campari, prosecco, soda	€ 6.00
Passion Spritz	passion fruit, lime, Aperol, tonica, lime	€ 7.00
Reset Spritz	zenzero, liquore al sambuco, honey mix, lime, prosecco, ginger beer	
AcidoAcida Spritz	whisky, limone, zucchero, prosecco, ginger ale	
Hugò Spritz	liquore ai fiori di sambuco, lime, menta, prosecco, soda	
Fonclea's Cocktail	<i>proposte originali dei nostri Barman</i>	€ 8,00
Let it Beer	gin, sciroppo di birra IPA Lagunitas, lime, ginger beer, angostura	
Messico e Fragole	tequila, sciroppo di fragola, lime, tabasco, crosta di sale & pepe	
Jam Session	vodka, arancia, lime, limone, fragola, zucchero, tonica	
La Isla Bonita	tequila, Passoa, sciroppo frutto della passione, lime, cranberry	
I Classici	<i>e se non lo trovi..... chiedi il tuo cocktail preferito</i>	€ 8,00
Americano	Campari, vermouth rosso, soda	
Negroni	Campari, vermouth rosso, gin	
Mojito	rum chiaro, lime, zucchero di canna, menta, soda	
Moscow Mule	vodka, Angostura, zenzero, lime, cetriolo, ginger ale	
John Collins	gin, limone, zucchero, soda, Angostura	
Pina Colada	rum chiaro, ananas a pezzi, cocco	
Caipirinha	cachaça, lime, zucchero di canna	
Caipiroska	vodka, lime, zucchero di canna	
Mai Tai	rum chiaro, rum scuro, lime, orzata, zucchero, triple sec	
Negroni Sbagliato	Campari, vermouth rosso, prosecco	
Daiquiri	rum chiaro, lime, zucchero liquido	
Margarita	tequila, triple sec, lime, crosta di sale	
Cocktail analcolici		€ 7.00
Virgin Mojito	lime, zucchero di canna, menta, ginger ale	
Virgin Colada	ananas o pesche o banana, sciroppo di cocco, farina di cocco, panna vegetale	
Virgin Mule	lime, zenzero, cetriolo, ginger ale	
Shottini		€ 3.50
Rum e pera		
Tequila Bum Bum		
Caffetteria		
Caffè	€1.50	
Tequila sale e limone		
B52	Kahlua, Baileys, Grand Marnier	
Cappuccino, Tè		€ 3.00