

## **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*

**Insalata Millegusti** *lattuga, rughetta, pomodoro, radicchio, mais, carote*

## **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**

### **Patate fritte\***

### **Maxi chips cacio e pepe\***

### **Onion Rings\***

### **Fritto misto vegetale\***

**€ 7.00**

### **Olive ascolane\***

### **Ali di pollo alla messicana\***

### **Fiori di zucca\***

### **Jalapenos messicani\***

### **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** salsa di pomodoro e basilico, mozzarella di bufala € 10.00

**Montagna** prosciutto crudo e mozzarella di bufala

**Prosciutto cotto e formaggio**

**Speck e brie o brie e radicchio o brie e rughetta**

### **Primi**

€ 10.00

**Paccheri all'amalfitana** pomodoro e basilico, provola affumicata

**Tonnarelli cacio e pepe alle erbe profumate**

**Rigatoni bio-integrali al pesto di rughetta e mandorle**

**Mezzemaniche alla crudaiola** pesto di pachino, pinoli, basilico e grana

### **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\*

**London Fish & Chips**

filetto di baccalà, pepite di pesce, patate fritte\*, salsa fonclea

### **Dolci**

**Crema catalana**

€ 6.00

**Tiramisù della casa** classico o alle fragole

**Gelato di crema, cioccolato o fragola**

**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

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