

LOCANDA

FONTANAZZA

I nostri fornitori lavorano a pochi chilometri da noi, garantiscono sempre il meglio della loro produzione e ci permettono di lavorare con materie prime fresche e di stagione. Grazie a:

Our suppliers work a few kilometers from us, they always guarantee the best of their production and allow us to work with fresh and seasonal raw materials. Thanks to:

Antica Azienda Raineri: Olio extra vergine di oliva Taggiasca - Chiusanico -

Az. Agr. Duipuvrun di Stefano Scavino: Verdure - Costigliole d'Asti -

Az. Agr. Solavaggione Rosanna: Verdure - Bra -

Az. Agr. Stutz & Pfister: Robirole di capra e capretti - Mombaldone -

Cascina Barroero: Nocciola Tonda gentile di Langa in tutte le sue declinazioni - Cortemilia-

Cascina Raflazz: Tume di pecora e agnelli - Parolfo -

G. Cravero: Selezionatore e Stagionatore di Parmigiano Reggiano - Bra -

Giolito Fiorenzo: Stagionatore di formaggi - Bra -

Granda Freschi: Selezionatore di generi alimentari - Genola -

Lentamente elicoltura: Chiocciole - Santo Stefano Belbo -

Macelleria Leone: Carni e Fassona Piemontese - Cervere -

Meamé di Marco Pezzuto: Miele – Vezza d'Alba -

Mulino Sobrino: Farine - La Morra -

Originicaffè : Tostano caffè provenienti da progetti di filiera di piccoli produttori - La Morra.-

Pascoli di Amaltea di Arianna e Alessandro: Tume di pecora, ricotta - Mombarcaro -

Valli del Bitto: Formaggio Bitto “Storico Ribelle” - Gerola Alta, Sondrio -

Tartufo bianco :
White truffle :

Carne cruda di Fassona battuta al coltello e tartufo bianco € 37,00
Raw Fassona meat cut with a knife

Uovo in cocotte al forno, tartufo bianco € 32,00
Baked egg in cocotte, white truffle

Tajarin al burro, tartufo bianco € 42,00
Tajarin with butter, white truffle

Antipasti – Starters

Lumache ⁷ , crema di biete, radice scorzonera, burro ² acido <i>Snails, cream of chard, salsify root, sour butter</i>	€ 13,00
Topinambur arrostito ripieno di cime di rapa, insalata di cavolo <i>Roasted Jerusalem artichoke stuffed with turnip tops, cabbage salad</i>	€ 13,00
Foglie di cavolfiore stufate ripiene di cavolo broccolo, crema di cavolo navone <i>Stewed cauliflower leaves stuffed with broccoli, cream of swede</i>	€ 13,00
Acciughe ⁵ , pan brioche ¹ tostato, bagnetto verde e rosso ⁷ , burro ² <i>Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter</i>	€ 14,00
Carne cruda di Fassona battuta al coltello <i>Raw Fassona meat cut with a knife</i>	€ 14,00

Primi - First Courses

Pasta ¹ e fagioli <i>Pasta and bean</i>	€ 13,00
Gnocchi ^{1,4*} di patate, barbabietole, pecorino ² , acetosella <i>Potato gnocchi, beetroot, pecorino cheese, sorrel</i>	€ 13,00
Tajarin ^{1,4} al ragù ^{7*} di arrosto di vitello <i>Tajarin, roast veal ragù</i>	€ 13,00
Ravioli ^{1,4*} del plin ripieni di zucca, gorgonzola ² <i>Ravioli* del plin, stuffed with pumpkin, gorgonzola</i>	€ 13,00

Secondi – Main Courses

I secondi piatti vengono serviti con verdure fresche in base alla reperibilità del mercato
Main courses are served with fresh vegetable based on market availability

Cavolfiore arrostito, salsa di barbabietola agropiccante € 15,00
Roasted cauliflower, sweet and sour-spicy

Finanziera^{1,2}: filone, animelle e cervella di vitello, creste di gallo, funghi, salsiccia € 16,00
Finanziera: bone marrow, sweetbreads and brain of veal, rooster combs, mushrooms, sausage

Petto d'anatra* scottato, servito al punto rosa € 16,00
Seared duck breast, cooked rare

Costine di maiale⁷ al forno € 15,00
Baked pork ribs

Formaggi² e cugnà⁶ (mosto d'uva, nocciole, mele cotogne, fichi secchi, spezie) € 15,00
Cheeses selection, cugnà (grape must, hazelnuts, quinces, dried figs, spices)

Dolci - Desserts

Semifreddo agli amaretti^{2,4*}, marmellata di zucca, glassatura al cioccolato fondente € 7,00
Amaretti parfait, pumpkin jam, dark chocolate glaze

Crostata^{1,2,4} al cacao, mousse al cioccolato, arance, yogurt bianco € 7,00
Tart, chocolate mousse, oranges, plain yogurt

Panna cotta², frutta fresca € 7,00
Panna cotta, fresh fruit

Bavarese^{2,4} al pistacchio⁶, ricotta² e cedro candito € 7,00
Bavarian cream with pistachio, ricotta and candied citron

Servizio, pane^{1,6,11} e focaccia^{1,6,11} € 2,00
Service, bread and focaccia

Il pane, la focaccia , la pasta fresca ed i dolci sono fatti da noi
Bread, focaccia, fresh pasta and desserts are homemade

Olio extravergine d'oliva :

Antica Azienda Raineri, Chiusanico (Im), varietà Taggiasca estratto a freddo non filtrato

Masoni Becciu, Villacidro (Su), varietà Nera di Villacidro

Il Pendio, Monticelli Brusati (Bs), varietà Leccino e Frantoio estratto a freddo

Comunicateci le Vostre allergie/intolleranze
Please let us know your allergies / intolerances

in questo locale vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi: 1 cereali contenenti glutine , 2 latte e prodotti a base di latte , 3 crostacei e prodotti a base di crostacei , 4 uova e prodotti a base di uova , 5 pesce e prodotti a base di pesce ,

6 frutta a guscio , 7 sedano e prodotti a base di sedano , 8 arachidi e prodotti a base di arachidi , 9 soia e prodotti a base di soia , 10 senape e prodotti a base di senape , 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo , 12 molluschi e prodotti a base di molluschi , 13 lupini e prodotti a base di lupini , 14 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini

Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

*Alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Per garantirne la freschezza, alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a norma di legge.