

# 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: Robiole 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 - Paroldo -***

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

***Giolito Fiorenzo: Stagionatore di formaggi - Bra -***

***Granda Freschi: Selezionatore di generi alimentari - Genola -***

***Lentamente elicicoltura: Chioccioline - 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 :  
Wite 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 <sup>7</sup> , crema di biette, radice scorzonera, burro <sup>2</sup> 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 <sup>5</sup> , pan brioche <sup>1</sup> tostato, bagnetto verde e rosso <sup>7</sup> , burro <sup>2</sup> <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 <sup>1</sup> e fagioli <i>Pasta and bean</i>	€ 13,00
Gnocchi <sup>1,4*</sup> di patate, barbabietole, pecorino <sup>2</sup> , acetosella <i>Potato gnocchi, beetroot, pecorino cheese, sorrel</i>	€ 13,00
Tajarin <sup>1,4</sup> al ragù <sup>7*</sup> di arrosto di vitello <i>Tajarin, roast veal ragù</i>	€ 13,00
Ravioli <sup>1,4*</sup> del plin ripieni di zucca, gorgonzola <sup>2</sup> <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<sup>1,2</sup>: 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 maiale<sup>7</sup> al forno € 15,00  
*Baked pork ribs*

Formaggi<sup>2</sup> e cugnà<sup>6</sup> (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<sup>2,4\*</sup>, marmellata di zucca, glassatura al cioccolato fondente € 7,00  
*Amaretti parfait, pumpkin jam, dark chocolate glaze*

Crostata<sup>1,2,4</sup> al cacao, mousse al cioccolato, arance, yogurt bianco € 7,00  
*Tart, chocolate mousse, oranges, plain yogurt*

Panna cotta<sup>2</sup>, frutta fresca € 7,00  
*Panna cotta, fresh fruit*

Bavarese<sup>2,4</sup> al pistacchio<sup>6</sup>, ricotta<sup>2</sup> e cedro candito € 7,00  
*Bavarian cream with pistachio, ricotta and candied citron*

Servizio, pane<sup>1,6,11</sup> e focaccia<sup>1,6,11</sup> € 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/lit 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.