

# 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 -***

La cucina non effettua divisione dei piatti

La richiesta di piatti vuoti extra comporta un costo aggiuntivo di € 4,00 a persona.

*The kitchen does not split dishes.*

*Requests for extra empty plates incur an additional charge of €4.00 per person.*

### **Antipasti – Starters**

Lumache, indivia, composta di fichi € 14,00  
*Snails, endive, fig compote*

Lingua di vitello scottata, cetrioli marinati, more € 13,00  
*Seared veal tongue, marinated cucumbers, blackberries*

Hummus di fagioli, peperoni arrosto, insalata Salanova, levistico € 13,00  
*Bean hummus, roasted peppers, Salanova lettuce, lovage*

Insalata di pomodoro, crema di croste di parmigiano, fagiolini, pane<sup>1</sup> tostato € 13,00  
*Tomato salad, Parmigiano Reggiano rind cream, green beans, toasted bread*

Acciughe<sup>5</sup>, pan brioche<sup>1,2</sup> tostato, bagnetto verde e rosso<sup>7</sup>, burro<sup>2</sup> € 14,00  
*Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter*

### **Primi - First Courses**

Spaghetti<sup>1</sup> del pastificio Gentile, tenerume stufato al pomodoro, peperoni in agrodolce € 13,00  
*Spaghetti from pastificio Gentile, zucchini leaves stewed with tomato, sweet and sour peppers*

Tajarin<sup>1,4</sup> al ragù<sup>7\*</sup> di arrosto di vitello € 13,00  
*Tajarin with roast veal ragù*

Ravioli<sup>1,4\*</sup> del plin ripieni di salsa al pomodoro, crema di melanzane, ricotta<sup>2</sup> affumicata € 14,00  
*Ravioli del plin stuffed with tomato sauce, eggplant cream, and smoked ricotta*

Gnocchi<sup>1,4\*</sup> di patate, cozze<sup>12</sup>, 'nduja, prezzemolo € 14,00  
*Potato gnocchi, mussels, 'nduja (spicy salami), parsley*

## 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*

Terrina di fegato e testina di vitello, composta di uva € 16,00  
*Veal liver and calf's head terrine, grape compote*

Filetto\* di maiale servito al punto rosa € 16,00  
*Pork tenderloin served medium-rare*

Melanzana in carpione, impanata<sup>1</sup> e frita, caponata di zucchine € 16,00  
*Breaded and fried eggplant in carpione (vinegar-based marinade), zucchini caponata*

Filetto di baccalà\*<sup>5</sup> cotto sott'olio, zafferano, pinoli<sup>6</sup>, uvetta e patate schiacciate € 18,00  
*Oil-poached salt cod fillet, saffron, pine nuts, raisins, and crushed potatoes*

Formaggi<sup>2</sup> e cugnà<sup>6</sup> (mosto d'uva, nocciole, mele cotogne, fichi secchi, spezie) € 16,00  
*Cheeses selection, cugnà (grape must, hazelnuts, quinces, dried figs, spices)*

## Dolci – Desserts

Persi pien (pesche cotte al forno ripiene di polpa di pesca, cacao, amaretto<sup>4,6</sup>, uova<sup>4</sup>) € 7,00  
*Persi pien (oven-baked peaches stuffed with peach pulp, cocoa, Amaretto, eggs)*

Crostata<sup>1,2,4</sup> al cacao, mousse<sup>2,4</sup> al cioccolato, mirtilli € 7,00  
*Cocoa tart, chocolate mousse, blueberries*

Semifreddo\*<sup>2,4</sup> alla nocciola, yogurt, albicocche sciroppate € 7,00  
*Hazelnut parfait, yogurt, apricots in syrup*

Panna cotta<sup>2</sup>, fichi € 7,00  
*Panna cotta, figs*

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*

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.