

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 -

Antipasti – Starters

Gazpacho di pomodori perini gialli, zucchine arrosto € 13,00
Gazpacho with yellow plum tomatoes, roasted zucchini

Melanzane agro-piccanti⁹, battuto di pomodori cuore di bue, crema di patate € 13,00
Sour-spicy aubergines, tomato “cuore di bue”, potato cream

Stinco* di maiale scottato, salsa di mele e rafano € 13,00
Pulled pork, apple sauce and horseradish

Acciughe⁵, pan brioche¹ tostato, bagnetto verde e rosso⁷, burro² € 14,00
Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter

Carpione⁷: bistecca¹ di petto di pollo inpanata, uovo⁴, zucchine fritte € 14,00
Carpione: breaded chicken breast steak, egg, courgettes fried, served in sweet and sour sauce

Primi - First Courses

Ravioli^{1,4*} del plin ripieni di lumache^{7,12} e biette, saltati al burro, limone e zenzero € 13,00
Ravioli del plin, stuffed stuffed with snails and chard, sautéed in butter, lemon and ginger*

Gnocchi^{1,4*} di patate al pesto⁶ € 13,00
Potato gnocchi, with pesto*

Linguine¹ del pastificio Gentile, foglia di zuccina siciliana, peperoncino, aglio nero € 13,00
Linguine from the Gentile pasta factory, zucchini siciliana leaves, chili pepper, black garlic

Tajarin^{1,4} al ragù^{7*} di arrosto di vitello € 13,00
Tajarin with roast veal ragù

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

Tagliata di fegato di vitello € 16,00
Seared veal liver

Scarola brasata, riduzione del suo fondo⁷ e pomodoro € 15,00
Braised escarole in jus and tomato

Filetto di salmerino^{5*} scottato € 16,00
Seared char fillet

Rolata di coniglio grigio di Carmagnola al forno € 16,00
Baked rabbit roll

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^{1,2,4} * alla nocciola⁶ Tonda gentile delle Langhe, yogurt bianco € 7,00
Tonda Gentile delle Langhe hazelnuts parfait, plain yogurt

Panna cotta², fichi € 7,00
Panna cotta, figs

Persi pièn ^{2,4,14} (pesche cotte al forno ripiene di amaretti, uova⁴, cacao amaro) € 7,00
Persi pièn (baked peaches stuffed with amaretti biscuits, eggs, and cocoa powder)

Crostata^{1,2,4}, crema pasticcera^{2,4}, frutta fresca € 7,00
Tart, pastry cream, fresh fruit

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/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.