

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

Lumache⁷ , crema di biette, radice scorzonera, burro² acido € 14,00
Snails, cream of chard, salsify root, sour butter

Foglie di cavolfiore stufate ripiene di cavolo broccolo, crema di cavolo navone € 13,00
Stewed cauliflower leaves stuffed with broccoli, cream of swede

Cotechino e lenticchie⁷ di montagna € 13,00
Cotechino and mountain lentils

Acciughe⁵, pan brioche^{1,2} tostato, bagnetto verde e rosso⁷, burro² € 14,00
Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter

Cardi gobbi di Nizza Monferrato, fonduta² di Raschera e Fontina € 13,00
Nizza Monferrato cardoons, Raschera and Fontina fondue

Primi - First Courses

Pasta¹ e fagioli € 13,00
Pasta and bean

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

Gnocchi^{1,4*} di patate, zucca, blu di latte vaccino², porri fritti € 13,00
Potato gnocchi, pumpkin, blue cheese, fried leeks

Ravioli^{1,4*} del plin ripieni di cappone e spinaci arrostiti, crema di Parmigiano € 14,00
Ravioli del plin stuffed with roasted capon and spinach, Parmigiano cream*

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, composta di nespole € 16,00
Seared duck breast, cooked rare, medlar compote

Costine di maiale⁷ al forno € 16,00
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^{*2,4} alle spezie, marmellata di zucca, glassatura al cioccolato fondente € 7,00
Parfait with spices, pumpkin jam, dark chocolate glaze

Crostata^{1,2,4} al cacao, mousse al cioccolato, arance, yogurt bianco € 7,00
Cocoa 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/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.