

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

Lumache, purea di barbabietole arrosto, radice scorzonera <i>Snails, roasted beetroot puree, root scorzonera</i>	€ 13,00
Cavolo navone arrosto, composta di pere Madernassa, insalata di spinaci <i>Roasted swede, Madernassa pear compote, spinach salad</i>	€ 13,00
Carducci di carciofo, fonduta di Parmigino Reggiano ² , ravanelli marinati <i>Artichoke sprouts, Parmigiano Reggiano fondue, marinated radishes</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
Vitello tonnato ⁴	€ 14,00

Primi - First Courses

Ravioli ^{1,4*} del plin ripieni di cime di rapa, consommé vegetale <i>Ravioli* del plin, stuffed with turnip tops, vegetable consommé</i>	€ 13,00
Linguine ¹ del pastificio Gentile, peperoni arrosto, cavolo riccio <i>Linguine from the Gentile pasta factory, roasted peppers, kale</i>	€ 13,00
Tagliatelle ^{1,4} di farro integrale, ragù ^{7*} di arrosto di vitello <i>Tagliatelle of whole wheat spelt, ragù of roast veal</i>	€ 13,00
Gnocchi ^{1,4*} di patate, gorgonzola ² , zucca, scorza di limone candita <i>Potato gnocchi, gorgonzola, pumpkin, candied lemon peel</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

Pastinaca al forno, acetosella, nocciole ⁶ <i>Baked parsnip, sorrel, hazelnuts</i>	€ 15,00
Trippe di vitello gratinate con Parmigiano Reggiano <i>Veal tripe au gratin with Parmigiano Reggiano cheese</i>	€ 15,00
Coscia* d'anatra confit <i>Confit duck leg</i>	€ 16,00
Pancia di maialino al forno <i>Baked pork belly</i>	€ 16,00
Formaggi ² e cugnà ⁶ (mosto d'uva, nocciole, mele cotogne, fichi secchi, spezie) <i>Cheeses selection, cugnà (grape must, hazelnuts, quinces, dried figs, spices)</i>	€ 15,00

Dolci - Desserts

Crostata ^{1,2,4} di mele, pinoli ⁶ , uvetta e zenzero, spuma di yogurt <i>Apple, pine nut, raisin and ginger tart, yogurt foam</i>	€ 7,00
Semifreddo al tiramisù ^{1,2,4} * <i>Tiramisù parfait with</i>	€ 7,00
Panna cotta ² , frutta fresca <i>Panna cotta, fresh fruit</i>	€ 7,00
Budino di marroni e cachi <i>Chestnut and persimmon pudding</i>	€ 7,00
Servizio, pane ^{1,6,11} e focaccia ^{1,6,11} <i>Service, bread and focaccia</i>	€ 2,00

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.