

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

Capunèt: foglie di cavolo verza stufate ripiene di cavolo rapa, crema di cavolo navone € 13,00
Capunèt: stewed cabbage leaves stuffed with kohlrabi, 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
Cardoons, Raschera and Fontina fondue

Primi - First Courses

Ravioli^{1,4*} del plin ripieni di funghi e patate, serviti in brodo di miso € 14,00
Ravioli del plin stuffed with mushrooms and potatoes, served in miso broth*

Linguine del pastificio Gentile, carciofi, pesto di radicchio € 13,00
Linguine, artichokes, radicchio pesto

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

Gnocchi^{1,4*} di patate, zucca, crema di gorgonzola, porri fritti € 13,00
Potato gnocchi, pumpkin, gorgonzola cream, fried leeks

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 arrostita, salsa di barbabietola agropiccante <i>Roasted parsnip, sweet and sour-spicy</i>	€ 15,00
Cervella di vitello fritta <i>Fried veal brains</i>	€ 16,00
Gallina lessa servita in brodo <i>Boiled chicken served in broth</i>	€ 16,00
Petto d'anatra scottato, servito al punto rosa <i>Seared duck breast, served rare</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

Bonèt ^{2,4} e pere cotte al vino rosso <i>Bonèt with pears cooked in red wine</i>	€ 7,00
Semifreddo ^{*2,4} alle spezie, yogurt, arance <i>Parfait with spices, plain yogurt, oranges</i>	€ 7,00
Crostata ^{1,2,4} , lemon curd e meringa all'italiana <i>Tart, lemon curd and Italian meringue</i>	€ 7,00
Panna cotta ² , frutta fresca <i>Panna cotta, fresh fruit</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

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.