

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 – Veza 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 -

Si ringrazia ILMA Etichette per lo studio grafico - Grugliasco -

Lumache, crema di riso e luvertin (luppolo selvatico) <i>Snails, cream of rice and luvertin (wild hops)</i>	€ 13,00
Patè di fegatini di pollo, pan brioche, insalata di spinaci, composta di mele e zenzero <i>Chicken liver pâté, pan brioche, spinach salad, apple and ginger compote</i>	€ 13,00
Capunet (foglia di cavolo) ripeno di verdure primaverili, crema di patate <i>Capunet (cabbage leaf roll) stuffed with spring vegetables, potato cream</i>	€ 13,00
Frittatina di asparagi e spinaci, insalata di erbe di campo, fonduta di Parmigiano Reggiano <i>Asparagus and spinach omelette, wild herb salad, Parmigiano Reggiano cream</i>	€ 13,00
Carpaccio di girello di vitello rosolato, emulsione di biette, foglie di insalata piccanti, barbabietole <i>Veal roast cooked rare, Swiss cherd emulsion, variety of spicy salads, beetroots</i>	€ 13,00
Tajarin al ragù di arrosto di vitello <i>Tajarin with roast veal ragù</i>	€ 13,00
Ravioli del plin ripieni di trota, biette e cipollotti freschi, serviti in brodo allo zafferano <i>Ravioli del plin stuffed with trout, chard and fresh spring onions, served in saffron broth</i>	€ 13,00
Gnocchi di patate, pesto di tarassaco, taccole <i>Potato gnocchi, dandelion pesto, snow peas</i>	€ 13,00
Linguine del pastificio Gentile, burro, alici marinate, agretti <i>Linguine from the Gentile pasta factory, butter, marinated anchovies, glasswort</i>	€ 13,00
Hummus di lenticchie, zucchine arrostate, salsa allo yogurt e cetrioli <i>Lentil hummus, roasted zucchini, yogurt and cucumbers sauce</i>	€ 15,00
Animelle di vitello fritte <i>Fried veal sweetbreads</i>	€ 15,00
Piccione: coscia e ala al forno, petto scottato al punto rosa, crostino di polenta <i>Pigeon: baked leg and wing, breast seared cooked rare, baked polenta</i>	€ 16,00
Spalla di maialino al forno, salsa leggera alla senape <i>Baked pork shoulder, light mustard sauce</i>	€ 15,00
Formaggi e cognà (mosto d'uva, pere Madernassa, nocciole, mele cotogne, fichi secchi e spezie) <i>Cheeses selection with cognà (grape must, Madernassa pears, hazelnuts, quinces, dried figs and spices)</i>	€ 15,00

I secondi piatti vengono serviti con verdure fresche in base alla reperibilità del mercato
The main courses are served with fresh vegetable based on market availability

Crème caramel alla camomilla e tè verde alle rose <i>Crème caramel with chamomile and green tea with roses</i>	€ 7,00
Semifreddo alle spezie e zucchero muscovado, fragole <i>Parfait with spices and muscovado sugar, strawberries</i>	€ 7,00
Crostatina al cacao, mousse al cioccolato, yogurt e arance <i>Cocoa tart, chocolate mousse, yogurt and oranges</i>	€ 7,00
Panna cotta e frutta fresca <i>Panna cotta and fresh fruit</i>	€ 7,00

Servizio, pane e focaccia	€ 2,00
<i>Service bread and focaccia</i>	€ 2,00

Il pane, la focaccia , la pasta fresca ed i dolci sono fatti da noi
The bread, focaccia, fresh pasta and desserts are homemade

Olio extravergine d'oliva :

Antica Azienda Raineri, Chiusanico (Im), varietà Taggiascha estratto a freddo non filtrato
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: cereali contenenti glutine , latte e prodotti a base di latte , crostacei e prodotti a base di crostacei , uova e prodotti a base di uova , pesce e prodotti a base di pesce , frutta a guscio , sedano e prodotti a base di sedano , arachidi e prodotti a base di arachidi , soia e prodotti a base di soia , senape e prodotti a base di senape , semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo , molluschi e prodotti a base di molluschi , lupini e prodotti a base di lupini , 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.

Al fine di garantirne la freschezza alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a norma di legge.

Alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.