

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, cavolo rapa, burro², berberè € 13,00
Snails, kohlrabi, butter, berbere

Taccole, crema di pane¹ tostato, miso, foglie di zucca € 13,00
Green beans, toasted bread cream, miso, pumpkin leaves

Cipolla novella confit, hummus di ceci¹¹ € 13,00
Spring onion confit, chickpea hummus

Acciughe⁵, pan brioche tostato¹, bagnetto verde e bagnetto rosso⁷ piemontesi, burro² € 14,00
Anchovies, toasted brioche bread, Piemontese green and red sauces, butter

Carpaccio di rolata di coniglio cotta al forno, fagioli freschi e insalata € 13,00
Baked rabbit roll carpaccio, fresh beans and salad

Primi - First Courses

Linguine¹ del pastificio Gentile, carbonara^{2,4} di zucchine € 13,00
Linguine from the Gentile pasta factory, zucchini carbonara

Gnocchi^{1,4*} di patate, pesto rosso^{6,8} (pomodori secchi, olive, capperi, pinoli mandorle), scarola scottata € 13,00
Potato gnocchi, red pesto (dried tomatoes, olives, capers, almonds, pine nuts), blanched escarole*

Ravioli^{1,4*} del plin ripieni di trota⁵, brodo di zafferano e soia⁹ € 13,00
Ravioli de-l plin stuffed with trout, saffron and soy broth*

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

Cervella di vitello fritte € 16,00
Fried veal brains

Cotoletta di seitan¹ fatto in casa, riduzione di soia⁹ e miele, biette e guacamole € 15,00
Homemade seared seitan, soy and honey reduction, chard and guacamole

Filetto* di maiale scottato, salsa alla senape¹⁰ € 16,00
Seared pork fillet, mustard sauce

Galletto* al forno € 16,00
Baked cockerel

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

Cheesecake^{1,2} al limone € 7,00
Lemon cheesecake

Panna cotta² e frutta fresca € 7,00
Panna cotta with fresh fruit

Semifreddo^{1,2,4} * alle spezie, fragole € 7,00
Spices parfait, strawberries

Crostata^{2,4} al cacao, mousse al cioccolato bianco, composta di ciliegie € 7,00
Cocoa tart, white chocolate mousse, cherry compote

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.