

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

Lingua di vitello scottata, biette, salsa al rafano, fave
Seared veal tongue, chard, horseradish sauce, broad beans € 13,00

Insalata di galletto di cortile, cicoria scottata
Salad of cockerel and seared chicory € 13,00

Uovo pochè, pan brioche, crema al Parmigiano Reggiano e coste
Pouched egg, pan brioche, Parmigiano Reggiano cream and chard € 13,00

Vitello tonnato
Slices of Fassona Piemontese veal served with tuna and caper flavoured mayonnaise € 13,00

Asparagi, ravanelli, insalate asiatiche, salsa bernese
Asparagus, radishes, Asian salads, Bearnaise sauce € 13,00

Primi - First Courses

Tajarin al ragù* di arrosto di vitello
*Tajarin with roast veal ragù** € 13,00

Linguine del pastificio Gentile, cacio e pepe
Linguine from the Gentile pasta factory, cacio cheese and pepper € 13,00

Gnocchi* di patate, zucchine e zafferano
Potato gnocchi, zucchini and saffron* € 13,00

Ravioli* del plin ripieni di borragine e caprino, saltati al burro e fieno
Ravioli del plin stuffed with borage and goat cheese, sautéed in butter and hay* € 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

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

Tagliata di fegato di vitello sevitato al punto rosa, cipollotti € 16,00
Veal liver seared rare, spring onions

Pancia di maialino arrosto € 16,00
Roast pork belly

Coscia di faraona al forno € 16,00
Baked Guinea Fowl Leg

Formaggi e cugnà (mosto d'uva, nocciole, mele cotogne, fichi secchi, spezie) € 15,00
Cheeses selection, cugnà (grape must, hazelnuts, quinces, dried figs, spices)

Desserts

Crème caramel al tè verde aromatizzato alla rosa, camomilla € 7,00
Green tea crème caramel flavoured with rose, chamomile

Crostata, lemon curd e meringa all'italiana € 7,00
Tart, lemon curd and Italian meringue

Semifreddo* al Tiramisù € 7,00
Tiramisù parfait

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

Servizio, pane e focaccia € 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: 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.

*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.