

# 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<sup>7</sup> , crema di biette, radice scorzonera, burro<sup>2</sup> acido € 14,00  
*Snails, cream of chard, salsify root, sour butter*

Foglie di cavolfiore stufate ripiene di cavolo broccolo, crema di cavolo navone € 13,00  
*Stewed cauliflower leaves stuffed with broccoli, cream of swede*

Cotechino e lenticchie<sup>7</sup> di montagna € 13,00  
*Cotechino and mountain lentils*

Acciughe<sup>5</sup>, pan brioche<sup>1,2</sup> tostato, bagnetto verde e rosso<sup>7</sup>, burro<sup>2</sup> € 14,00  
*Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter*

Cardi gobbi di Nizza Monferrato, fonduta<sup>2</sup> di Raschera e Fontina € 13,00  
*Cardoons, Raschera and Fontina fondue*

## ***Primi - First Courses***

Ravioli<sup>1,4\*</sup> 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<sup>1,4</sup> al ragù<sup>7\*</sup> di arrosto di vitello € 13,00  
*Tajarin, roast veal ragù*

Gnocchi<sup>1,4\*</sup> di patate, zucca, blu di latte vaccino<sup>2</sup>, porri fritti € 13,00  
*Potato gnocchi, pumpkin, blue cheese, 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*

Cavolfiore arrostito, salsa di barbabietola agropiccante € 15,00  
*Roasted cauliflower, sweet and sour-spicy*

Cervella di vitello fritta € 16,00  
*Fried veal brains*

Gallina lessa servita in brodo € 16,00  
*Boiled chicken served in broth*

Rolata di coniglio, olive Taggiasche € 16,00  
*Baked rabbit roll with Taggiasca olives*

Formaggi<sup>2</sup> e cugnà<sup>6</sup> (mosto d'uva, nocciole, mele cotogne, fichi secchi, spezie) € 15,00  
*Cheeses selection, cugnà (grape must, hazelnuts, quinces, dried figs, spices)*

## **Dolci – Desserts**

Bonèt<sup>2,4</sup> e pere cotte al vino rosso € 7,00  
*Bonèt with pears cooked in red wine*

Semifreddo<sup>\*2,4</sup> alle spezie, yogurt, arance € 7,00  
*Parfait with spices, plain yogurt, oranges*

Crostata<sup>1,2,4</sup>, lemon curd e meringa all'italiana € 7,00  
*Tart, lemon curd and Italian meringue*

Panna cotta<sup>2</sup>, frutta fresca € 7,00  
*Panna cotta, fresh fruit*

Servizio, pane<sup>1,6,11</sup> e focaccia<sup>1,6,11</sup> € 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*

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.