

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

Insalata tiepida di testina di vitello, ravanello marinato, spinaci € 13,00
Warm veal head salad, marinated radish, spinach

Cavolo navone, insalata truset, radicchio, cavolo povero, miso € 13,00
Swedish turnip, truset salad, radicchio, cabbage, miso

Lumache⁷, burro² al fieno, agretti € 14,00
Snails, hay butter,, agretti

Barbabietola arrostita, cavolo riccio, cavolo nero, verza, pesto di papavero € 13,00
Roasted beetroot, kale, black cabbage, savoy cabbage, poppy pesto

Acciughe⁵, pan brioche^{1,2} tostato, bagnetto verde e rosso⁷, burro² € 14,00
Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter

Rotonda di vitello arrostita, salsa tonnata⁴ € 14,00
Slices of roasted veal leg, tuna sauce

Primi - First Courses

Ravioli^{1,4*} del plin ripieni di trota, biette e cipollotti caramellati, in brodo allo zafferano € 14,00
Ravioli del plin stuffed with trout, chard and caramelized spring onions, in saffron broth

Gnocchi^{1,4*} di patate, aglietto fresco, peperoncino, olio, tarassaco € 13,00
Potato gnocchi, fresh garlic, chili pepper, oil, dandelion

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

Linguine¹ del pastificio Gentile, cacio² e pepe € 13,00
Linguine from pastificio gentile, cacio e pepe

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

Hummus ¹¹ di rape, scarola scottata, radici amare marinate <i>Turnip hummus, seared escarole, marinated bitter roots</i>	€ 15,00
Animelle* di vitello fritte <i>Fried veal sweetbreads</i>	€ 16,00
Petto d'anatra* scottato, servito al punto rosa <i>Seared duck breast, served rare</i>	€ 16,00
Stinco di maiale* brasato ⁷ alla birra <i>Beer-braised pork shank</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

Cheesecake ^{1,2} al limone <i>Lemon cheesecake</i>	€ 7,00
Crème caramel ^{2,4} al tè verde e rose, camomilla, buccia di arance e limone canditi <i>Green tea and rose cr ème caramel, chamomile, candied orange and lemon peel</i>	€ 7,00
Semifreddo ^{*2,4} alla nocciola, yogurt, arance <i>Parfait with hazelnuts, plain yogurt, oranges</i>	€ 7,00
Panna cotta ² , frutta fresca, coulis di pere al moscato <i>Panna cotta, fresh fruit, pear coulis with muscat wine</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.