

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

Cavolo pak-choi arrosto, emulsione di nocciole, pesto di nasturzio <i>Roasted pak choi cabbage, hazelnut emulsion, nasturtium pesto</i>	€ 13,00
Asparagi, cipollotti in agrodolce, crema di patate <i>Asparagus, sweet and sour spring onions, potatoes cream</i>	€ 14,00
Lumache mantecate con olio, peperoncino, erba alliarina, cicoria <i>Snails creamed with oil, chili pepper, alliarina herb, chicory</i>	€ 14,00
Acciughe ⁵ , pan brioche ^{1,2} tostato, bagnetto verde e rosso ⁷ , burro ² <i>Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter</i>	€ 14,00
Battuta di Fassona al coltello, erbe di campo, salsa tartara <i>Fassona steak tartare, wild herbs, tartar sauce</i>	€ 14,00

Primi - First Courses

Ravioli ^{1,4*} del plin ripieni di baccalà mantecato, saltati al burro e melissa <i>Ravioli del plin stuffed with creamed cod, sautéed in butter and lemon balm</i>	€ 14,00
Tajarin ^{1,4} al ragù ^{7*} di arrosto di vitello <i>Tajarin with roast veal ragù</i>	€ 13,00
Spaghetti ¹ del pastificio Gentile, zucchine, basilico, scorza di limone candita <i>Spaghetti from pastificio Gentile, zucchinis, basil, candied lemon peel</i>	€ 13,00
Gnocchi ^{1,4*} di patate, fave, piselli, guancialetto, finocchietto <i>Potato gnocchi, broad beans, peas, guancialetto, fennel</i>	€ 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

Bistecca vegetariana di tofu ⁹ fatto in casa, insalata di spinaci, crema di lattuga <i>Homemade seared tofu steak, spinach salad, creamed lettuce</i>	€ 16,00
Cervella di vitello fritte, marmellata di cipolle <i>Fried calf brains, onion jam</i>	€ 16,00
Rolata di coniglio grigio di Carmagnola <i>Rabbit roll</i>	€ 16,00
Filetto di maiale scottato, servito al punto rosa, composta di mele e senape <i>Seared pork tenderloin, served rare, apple compote and mustard</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>	€ 16,00

Dolci – Desserts

Crostata ^{1,2,4} , crema pasticcera ^{2,4} , frutta fresca <i>Tart, custard, fresh fruit</i>	€ 7,00
Semifreddo ^{*2,4} al tiramisù <i>Tiramisù parfait</i>	€ 7,00
Panna cotta ² , albicocche sciroppate, scorze di limone candite <i>Panna cotta, apricots in syrup, candied lemon peel</i>	€ 7,00
Mousse ^{2,4} al cioccolato, yogurt bianco, fragole, crumble di mandorle ⁶ <i>Chocolate mousse, plain yogurt, oranges, almond crumble</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.