

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, indivia, composta di fichi <i>Snails, endive, fig compote</i>	€ 14,00
Melazane arrosto marinate con cipollotti e zenzero, pomodoro fresco <i>Roasted eggplant marinated with scallions and ginger, fresh tomato</i>	€ 13,00
Gazpacho, fagiolini, crema di pane tostato <i>Gazpacho, peas, green beans, toasted bread cream</i>	€ 13,00
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
Carpione: zucchine fritte, uovo all'occhio di bue, petto di pollo impanato <i>Carpione: soused fried zucchinis, sunny-side-up egg, breaded chicken breast served cold</i>	€ 14,00

Primi - First Courses

Spaghetti ¹ del pastificio Gentile, tenerume stufato al pomodoro, peperoni in agrodolce <i>Spaghetti from pastificio Gentile, zucchini leaves stewed with tomato, sweet and sour peppers</i>	€ 13,00
Tajarin ^{1,4} al ragù ^{7*} di arrosto di vitello <i>Tajarin with roast veal ragù</i>	€ 13,00
Ravioli ^{1,4*} del plin ripieni di zucchine, ricotta ² affumicata, olio al basilico <i>Ravioli del plin stuffed with zucchinis, smoked ricotta, basil oil</i>	€ 14,00
Gnocchi ^{1,4*} di patate, cozze ¹² , 'nduja, prezzemolo <i>Potato gnocchi, mussels, 'nduja (spicy salami), parsley</i>	€ 14,00

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 seitan¹ fatto in casa, caponata⁶ di melanzane € 16,00
Homemade seared seitan steak, eggplant caponata

Animelle di vitello fritte, marmellata di prugne selvatiche € 16,00
Fried veal sweetbreads, wild plum jam

Petto d'anatra scottato, servito al punto rosa € 16,00
Seared duck breast, cooked rare

Reale di maiale scottato, composta di mele e senape € 16,00
Seared pork chuck roll, apple compote and mustard

Formaggi² e cugnà⁶ (mosto d'uva, nocciole, mele cotogne, fichi secchi, spezie) € 16,00
Cheeses selection, cugnà (grape must, hazelnuts, quinces, dried figs, spices)

Dolci – Desserts

Crostata^{1,2,4}, crema pasticcera^{2,4}, frutta fresca € 7,00
Tart, custard, fresh fruit

Semifreddo^{*2,4} al tiramisù € 7,00
Tiramisù parfait

Panna cotta², albicocche sciroppate, scorze di limone candite € 7,00
Panna cotta, apricots in syrup, candied lemon peel

Mousse^{2,4} al cioccolato, yogurt bianco, mirtilli, crumble di mandorle⁶ € 7,00
Chocolate mousse, plain yogurt, blueberries, almond crumble

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

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.