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: Chiocciole - 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 -

La cucina non effettua divisione dei piatti
La richiesta di piatti vuoti extra comporta un costo aggiuntivo di € 4,00 a persona.
The kitchen does not split dishes.
Requests for extra empty plates incur an additional charge of €4.00 per person.

Antipasti – Starters

Lumache[7] e carducci di carciofo mantecati al burro, salsa di peperone piccante € 14,00
Snails and artichoke suckers, creamed with butter, spicy pepper sauce

Crema di pane alla crosta di Parmigiano, cavolo nero, salsa di cavolo navone € 13,00
Bread cream with Parmigiano crust, Tuscan kale, Swedish turnip sauce

Lingua di vitello scottata, mugnoli, composta di cotogne € 14,00
Seared veal tongue, cabbage, quince compote

Foglia di cavolfiore stufata ripiena di foglie autunnali e riso[7], composta di mele € 13,00
Braised cauliflower leaf stuffed with rice and autumn leaves, apple compote

Acciughe[5], pan brioche[1,2] tostato, bagnetto verde e rosso[7], burro[2] € 14,00
Anchovies, toasted brioche bread, green and red sauces, butter

Primi - First Courses

Gnocchi[1,4]*di patate, salsa di peperone arrosto, cime di rapa € 13,00
Potato gnocchi, roasted pepper sauce, turnip tops

Ravioli[1,4]* del plin ripieni di fegatini di pollo, fondo bruno, burro[2] e chutney di pesche € 14,00
Ravioli del plin stuffed with chicken livers, demi-glace, butter, and peach chutney

Spaghetti[1] del pastificio Gentile, broccoli, peperoncino, olio aromatizzato all' alliaria € 13,00
Spaghetti from pastificio Gentile, broccoli, chili pepper, oil infused with garlic mustard

Tajarin[1,4] al ragù[7]* di arrosto di vitello € 14,00
Tajarin with roast veal ragù

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

Arrosto di seitan[1 7] *Seitan roast*	€ 16,00
Animelle di vitello rosolate in padella *Pan-seared veal sweetbreads*	€ 16,00
Galletto* alla cacciatora (brasato con pomodoro, peperoni, erbette, olive) *Cockerel alla cacciatora (braised with tomatoes, pepper, herbs and olives*	€ 16,00
Guancia* di maiale brasata alla birra *Beer-braised pork cheek*	€ 16,00
Formaggi[2] e cugnà[6] (mosto d'uva, nocciole, mele cotogne, fichi secchi, spezie) *Cheeses selection, cugnà (grape must, hazelnuts, quinces, dried figs, spices)*	€ 16,00

Dolci – Desserts

Semifreddo*[1,2,4] al tiramisù *Tiramisù parfait*	€ 7,00
Panna cotta[2], pere cotte al vino rosso *Panna cotta, pears cooked in red wine*	€ 7,00
Budino ai Marroni[2,4] e cachi *Chestnut and persimmon pudding*	€ 8,00
Torta di nocciole[1,2,4,6], crema allo zabaglione[4,2] *Hazelnut cake, zabaglione cream*	€ 7,00
Servizio, pane[1,6,11] e focaccia[1,6,11] *Service, bread and focaccia*	€ 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/lt 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.