

La Fugascina



La Bontà è... Semplicità.

La scelta di un menù con un numero contenuto di piatti è legata alla natura del nostro territorio, alla stagionalità e alla possibilità di avere sempre la migliore qualità nella proposta.

I prodotti che utilizziamo sono in prevalenza quelli della nostra terra, che si estende dalle montagne dell'Ossola, fino alle Colline Novaresi, passando per i nostri meravigliosi laghi prealpini: Mergozzo, Maggiore e d'Orta.

I sapori del territorio sono la nostra passione.

mail: caffetteria@fugascina.it

tel: 0323 800970

facebook: la fugascina

wifi ristorante password: fugascina
wifi esterno password: fugascina wi-fi

Antipasti

Tonno scottato*,
castagne, pasta fillo e pepe verde

Cappone,
al vin brulé e pack choi

Persico* & ceci,
al burro di arachidi

Lumache ossolane in umido,
liquirizia, sedano,
polentina bianca al latte

Baccalà in olio cottura*,
estratto di Ravanello
melone d'inverno e capperi

*Il pesce servito crudo viene preventivamente abbattuto di temperatura
I crostacei ci vengono forniti congelati a bordo

In certi periodi dell'anno alcuni prodotti ci vengono forniti surgelati

Primi piatti

Linguine al limone,
trota salmonata* al fieno
e granella di pistacchio

Crema di borlotti,
mezzi paccheri soffiati
e lardo Vigizzo

Gnocchi di castagne e zucca,
intinti nella fontina d'alpeggio

Riso Carnaroli "Tenuta Zaccaria",
al cacio & pepe del Madagascar
tartar di gamberi rossi*
e cioccolato bianco

Tortellino della trazione,
in brodo di triglia di scoglio*,
e caviale "bleck" Adams

I nostri collaboratori saranno a completa disposizione
per eventuali intolleranze e allergie alimentari

Secondi piatti

Ricciola*,
cuore di finocchio,
topinambur e arancia

Tapelucco e spezzatino di ossobuco,
purè di pastinaca
e crema di risotto giallo

La cassoeula moderna,
verze e maiale

Fritto d'acqua dolce*,
daikon e maionese al kiwi

Polpo mediterraneo arrosto*,
profumato al cotechino con lenticchie,
gialla di Norcia & rossa di Spoleto

*Il pesce servito crudo viene preventivamente abbattuto di temperatura
I crostacei ci vengono forniti congelati a bordo

In certi periodi dell'anno alcuni prodotti ci vengono forniti surgelati

e inoltre...

Quasi Tiramisu
(alla Fugascina)

Caco,
cioccolato bianco e menta

Semifreddo,
meringa & cedro

Gelato artigianale

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Cereali contenente glutine, cioè:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Vi dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

