

Menù del giorno

Coperto € 3,00

Antipasti

Rotondino di manzo all'ombra funghi con i nostri funghi sott'olio € 15,00

Fagottino di pastasfoglia al forno farcito di verdure con fonduta leggera* (1-3-7) € 13,00

Il mio lardo con le castagne cotte nel miele, salame crudo e sfogliatine farcite di fonduta e di verdure al forno * (1-3-7) € 13,00

Carne cruda in insalata con Parmigiano Reggiano ed insalatina di stagione (7) € 12,00

Tartare di Fassona Piemontese su osso con il proprio midollo con majonese allo zafferano(3) € 16,00

Baccalà cotto a bassa temperatura con peperoni al forno, olive, emulsione al prezzemolo (3) € 13,00

Palamita scottata con cipolle rosse di Tropea, pinoli ed uvetta cotti nel marsala € 13,00

Mousse di pomodoro fresco con crema al pesto (3) € 11,00

* i numeri indicati identificano gli allergeni presenti nel piatto indicati nell'elenco di legge dell'Allegato II che potete trovare all'inizio del menù

SI INFORMA LA NOSTRA SPETTABILE CLIENTELA CHE AL FINE DI MANTENERE COSTANTI SIA IL LIVELLO QUALITATIVO SIA LE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE, IL RISTORANTE LA VOLTINA SI AVVALE DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI FRESCI PREPARATI IN CASA, COSÌ COME SUGGERITO DALLO STANDARD QUALITATIVO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI (ISO 9001-2000)



Primi Piatti

Agnolotti fatti a mano al sugo di carne* (1-3-7-9)	€	13,50
Agnolotti fatti a mano all'Ovadese nel vino Dolcetto di Ovada* (1-3-7-9)	€	13,50
Cannelloni con la pasta al nero di seppie farciti di gamberi gratinati al forno con crema di gamberi* (1-2-3-7)	€	13,50
Taglierini fatti in casa al pesto di Basilico di Prà, fagiolini e patate (1-3-7)	€	12,50
Taglierini fatti in casa al sugo di funghi porcini * (1-3)	€	12,50
Taglierini fatti in casa al sugo di carne(1-3-4)	€	12,50
Tortelli farciti di mandorle e trote con crema al curry (1-3-4-7-8)	€	13,50

* i numeri indicati identificano gli allergeni presenti nel piatto indicati nell'elenco di legge dell'Allegato II che potete trovare all'inizio del menù



Secondi Piatti

Tagliata di presa iberica con glassa speziata all'Ovada e verdure in nadugo (9)	€	17,00
Funghi porcini freschi nostrani al funghetto	€	17,00
Roast-beef all'inglese guarnito con patate al forno	€	17,00
Costata di Fassona Piemontese dell'Az. Agr. Lignolo alla griglia	€	4,5 al hg
Vitello tonnato all'antica ricetta (3-4-9)	€	16,00
Noce di vitello al forno con funghi porcini e polenta (7-9)	€	17,00
Polpo cotto a bassa temperatura, patate, pistacchi, pomodoro e basilico (4-8)	€	17,00
Cima di fiume farcita di trote, salmone, gamberi di fiume e guarnita con crema al basilico ed insalatina (2-3-4)	€	17,00

Contorni

Carotine novelle saltate in padella	€	4,50
Caponata (9)	€	4,50
Insalata di pomodori	€	4,50
Insalata mista	€	4,50

* i numeri indicati identificano gli allergeni presenti nel piatto indicati nell'elenco di legge dell'Allegato II che potete trovare all'inizio del menù



Formaggi

Misto di formaggi di capra e pecora e mucca € 14,00

I formaggi sono accompagnati dalle nostre confetture

Frutta e Dessert

Kivi affettati € 4,50

Frutta di stagione in fusione al limone e zucchero € 4,50

Crema Rififi della tradizione *(3-7) € 7,50

Crema Rififi alla cannella *(3-7) € 7,50

Mousse del giorno *(3-7) € 7,50

Portafoglio di pastafoglia farcito al forno *(3-7) € 7,50

Sorbetto di frutta con il Brachetto o il Moscato *(3) € 7,50

Caffè espresso miscela Tubino € 2,00

* i numeri indicati identificano gli allergeni presenti nel piatto indicati nell'elenco di legge dell'Allegato II che potete trovare all'inizio del menù





Cantinetta del giorno

VINI BIANCHI

Langhe Nascetta 2016 -Reverdito	€ 22,00
Chardonnay del Piemonte <i>Pian Muciot</i> 2016 (vivace) -Borgo Maragliano	€ 14,50
Collio Sauvignon 2017 - Livio Felluga	€ 25,00

VINI ROSSI E ROSATI

Langhe Nebbiolo Biologico <i>Funsù</i> 2016 - <i>Cascina Ca' Rossa</i>	€ 21,00
Piemonte Albarossa <i>Altaguardia</i> 2013 - Az. Agr. Forti del Vento	€ 24,00
Lambrusco dell'Emilia <i>Libeccio</i> 2014 - Az. Agr. Denny Bini	€ 17,00

VINI DA DESSERT

Moscato D'Asti (a calice)	€ 3,80
---------------------------	--------





Menù degustazione

(per minimo 2 persone)

Mousse di pomodoro fresco con crema al pesto

Rotondino di manzo all'ombra funghi con i nostri funghi sott'olio



I tortelli del momento

Cannellone farcito gratinato al forno



La noce di vitello al forno con i funghi porcini

o

La cima di fiume farcita di trote, salmone, gamberi di fiume e guarnita con crema al basilico ed insalatina



I dessert che Voi preferite accompagnato

dalla nostra piccola pasticceria

Caffè

€• 52,00 a persona, escluse le bevande





Menù Ovada Mon Amour

(Per minimo 2 persone)

Il mio lardo con le castagne cotte nel miele di castagno



Agnolotti fatti a mano a 4 dita nel vino Ovada

o

Taglierini fatti in casa al sugo di funghi porcini



Formaggette locali con le nostre conserve



Dessert a scelta accompagnato dalla piccola pasticceria

Caffè

€ 40,00 a persona (Acqua minerale e Ovada docg a scelta compresi)



**Produttori del Consorzio Ovada Docg
e
Ristoratori dell'Alto Monferrato
propongono
Ovada Mon Amour**

annuale appuntamento enogastronomico

Il Ristorante vi propone di abbinare piatti tipici della cucina tradizionale del territorio, a vostra scelta tra quelli previsti dalla carta, con un Ovada Docg dei produttori del Consorzio.

La promozione prevede che, conservando tre coltelli degli Ovada consumati presso i ristoranti aderenti all'iniziativa, potrete ricevere una bottiglia in omaggio, da ritirare presso le aziende associate al Consorzio. Riceverete dal ristorante una cartina del territorio con i recapiti di ristoranti e cantine aderenti all'iniziativa.



LA NOSTRA SELEZIONE DI OVADA DOCG

CASCINA BOCCACCIO	OVADA DOCG 2013 "e Celso"
CASCINA GENTILE	OVADA DOCG 2013
CASTELLO DI GRILLANO	OVADA DOCG 2013 "GHERLAN"
CAVELLI	OVADA DOCG 2013 " BRICCO LE ZERBE"
FORTI DEL VENTO	OVADA DOCG RISERVA 2015 "OTTOTORI"
LA VALLETTA	OVADA DOCG RISERVA
ROCCO DI CARPENETO	OVADA DOCG 2013 "LOSNA"
LA SIGNORINA	OVADA DOCG 2007 "BOCCASSA"
ROCCA RONDINARIA	OVADA DOCG 2015



A Lino, Papà e Nonno

L'AMICIZIA

L'Amicizia e
Amare,
gioire,
ascoltare,
soffrire,
aspettare,
e tacere.
L'amore pulito
brillar
fa i tuoi occhi,
vibrar
fa il tuo cuore,
è un raggio di sole
che illumina
il mondo
e porta
l'amore.
Tu, uomo,
sei stella
in un cielo
cosparso di stelle,
sei fiore
in un prato
cosparso di fiori.
L'amore
perciò
del tuo agir
sia il motore.
L'amico
è un tesoro
che dura una vita.
Amici con tutti.

IL PANE

Quanto pane
si butta
inconsiamente.
Ricordo ancora
quando
da bambino,
m'ubriacavo
sol del suo profumo.
Profumo
Di sudore
E di fatica,
frutto
di sacrifici
ansia
e traguardo
dei nostri desideri.
Ora non più,
ora
tutto è cambiato.
Or lo si guarda
con diffidenza
e lo si spreca
con indifferenza.
Il pane ora
è solo un eccesso
allora
era la vita,
la gioia,
il nutrimento vero
benchè sobrio,
era per noi
un sogno.

U NOSTER VEIN

E i vèin, da pòstu
O ambutigiò,
l'è i mei de 'i moundu
sì l'è propi d'Uò,
o di paixi
bei di dinturni.
Si i'baivi i t'turni,
che u t'porta vèia
ancun ra sai
i dispiàxai.
Si t'turni e t'goli,
t'cantroi eviva
ai campagnoli
che fociu i l'han.



Allergeni - Allergen - Allergène

 *“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”*

 *“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”*

 *“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”*

 *“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.”*

ALLERGENI - Allegato II al Regolamento Reg. 1169/2011 UE: Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati/prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (o derivati: es. LISOZIMA da UOVA additivo del vino).
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan e del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/ litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti come proposti al consumo o ricostituiti come da istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

