

# 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 Parmiggiano Reggiano e insalatina di stagione (7) € 12,00

Carne cruda in insalata con Parmiggiano Reggiano e Tartufi Bianchi (7) € 28,00

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

Tartare di Fassona Piemontese su osso con il proprio midollo con majonese allo zafferano e Tartufi Bianchi (3) € 32,00

Baccalà cotto a bassa temperatura con peperoni al forno, olive taggiasche, maionese al latte, aglio e l prezzemolo (3-4-7) € 13,00

\* 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

Ravioloni ripieni di funghi al tegame al sugo di funghi porcini (1-3-7)	€	13,50
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 farciti di fonduta gratinati al forno (1-3-7)	€	13,50
Cannelloni farciti di fonduta gratinati al forno con Tartufi Bianchi (1-3-7)	€	32,00
Taglierini fatti in casa con rosso d'uovo, burro Parmigiano e Tartufi Bianchi (1-3-7)	€	32,00
Taglierini fatti in casa al ragù di cinghiale (1-3)	€	13,50
Taglierini fatti in casa al sugo di funghi porcini (1-3)	€	12,50
Taglierini fatti in casa al sugo di carne (1-3)	€	12,50

\* 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
Lepre in salmì guarnita con polenta (9)	€	18,00
Brasato di Fassona Piemontese dell'Az. Agr. Lignolo all'Ovada con purea di patate (9)	€	17,00
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con crema di zucca al rosmarino, ribes (9)	€	17,00
Trippa alla genovese con patate, fagiolane, pinoli e funghi secchi	€	15,00
Magro di vitello al forno con crema al Gavi guarnita con patate al forno (7-9)	€	17,00
Magro di vitello al forno con crema al Gavi e Tartufi Bianchi, guarnita con polenta (7-9)	€	34,00
Noce di vitello al forno con funghi porcini e polenta (7-9)	€	17,00
Cinghiale in casseruola con pinoli ed uvetta guarnito con pere al forno	€	17,00

## Contorni

Carotine novelle saltate in padella	€	4,50
Verdure miste saltate in padella (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

Kiwi 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

Gavi docg 2017 - Az. Agr. Molinetto	€ 15,00
Gewürtztraminer doc 2017 - Elena Walch	€ 22,00
Ribolla Gialla 2017 - Livio Felluga	€ 25,00

## VINI ROSSI E ROSATI

Barbera del Monferrato Superiore docg Podgej 2015 - Az. Agr. Forti del Vento	€ 18,00
Ovada docg Celso - Cascina Boccaccio	€ 18,00
Oltrepo Pavese Bonarda 2017 - Az. Agr. Monsupello	€ 16,00
Rosè IGT 20/26 Vigneti delle Dolomiti 2017 - Elena Walch	€ 21,00

## VINI DA DESSERT

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





# Menù degustazione

(per minimo 2 persone)

*Il Baccalà cotto a bassa temperatura peperoni al forno, olive taggiasche,  
maionese al latte, aglio e prezzemolo*

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



*I ravioloni ripieni di funghi al tegame al sugo di funghi porcini*

*Cannellone farcito gratinato al forno*



*La noce di vitello al forno con i funghi porcini*

*o*

*Il cinghiale in casseruola con pinoli ed uvetta guarnito con le pere al forno*



*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  
Oambutigiò,  
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 SO<sub>2</sub> 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.

