

Menù del giorno

Coperto € 3,00

Antipasti

Fagottino di pastasfoglia al forno farcito con crema di peperoni, crumble di prosciutto crudo su fonduta di formaggio di latte di capra* (1-3-7)	€	13,00
Il mio lardo, salame crudo, castagne cotte nel miele e sfogliatine farcite di verdure al forno (1-3)	€	14,00
Carne cruda in insalata con Parmiggiano Reggiano e insalatina di stagione (7)	€	13,00
Carne cruda in insalata con Parmiggiano Reggiano e Tartufi * (7)	€	28,00
Tartare di Fassona Piemontese su osso con il proprio midollo con salsa ad uso bagna cauda (3-4)	€	17,00
Tartare di Fassona Piemontese su osso con il proprio midollo con i Tartufi * (3-4)	€	34,00
Calzone di sfoglia con crema di tartufi al forno (1-3-7)	€	22,00

*** Tartufi bianchi locali se disponibili sul mercato**

*** 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 VOLPINA 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* (1-3-7)	€	32,00
Taglierini fatti in casa con rosso d'uovo, burro, parmigiano e tartufi*	€	32,00
Taglierini impastati con il nero di seppia fatti in casa con baccalà, zucchine, pistacchi e pomodorini (1-3-4-8)	€	13,50
Taglierini fatti in casa al sugo di funghi (1-3-7-9)	€	13,50

*** Tartufi bianchi locali se disponibili sul mercato**

*** 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 piccanti in agrodolce	€	18,00
Noce di vitello al forno con funghi porcini (7-9)	€	18,00
Magro di vitello al forno con crema al Gavi (7-9))	€	18,00
Magro di vitello al forno con crema al Gavi e Tartufi * (7-9)	€	34,00
Funghi porcini al funghetto	€	18,00
Baccalà alla Ligure cotto a bassa temperatura rivisitato 2.0 (4)	€	17,00
Cinghiale in casseruola con pinoli ed uvetta, guarnito con pere al forno (9)	€	18,00

Contorni

Verdure miste in padella	€	4,50
Insalata di pomodori	€	4,50
Insalata mista	€	4,50

*** Tartufi bianchi locali se disponibili sul mercato**

*** 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
Pesche in fusione al limone e zucchero	€	4,50
Crema Rifici della tradizione *(3-7)	€	8,00
Crema Rifici alla cannella *(3-7)	€	8,00
Mousse del giorno *(3-7)	€	8,00
Portafoglio di pastafoglia farcito al forno *(3-7)	€	8,00
Sorbetto di frutta con il Brachetto o il Moscato *(3)	€	8,00
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 Arneis Merica 2018 - Ca' Rossa	€ 17,00
Chardonnay Brut Vino Spumante - Az. Agr. Borgo Maragliano	€ 18,00
Collio Sauvignon 2017 - Livio Felluga	€ 25,00

VINI ROSSI E ROSATI

Barbera del Monferrato Biologico 2015 - Roccabianca	€ 18,00
Vino Rosso (Dolcetto) La Volpe 2016 - Forti del Vento	€ 15,50
Barbaresco Meruzzano 2015 - Abrigo	€ 42,00
Rosè IGT 20/26 Vigneto delle Dolomiti - Elena Walch	€ 21,00

VINI DA DESSERT

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





Menù degustazione

(per minimo 2 persone)

*Fagottino di pastafoglia al forno farcito con crema di peperoni,
crumble di prosciutto crudo su fonduta di formaggio di latte di capra*



*I ravioloni di funghi al tegame al sugo di funghi
Cannellone farcito gratinato al forno*



Baccalà alla Ligure cotto a bassa temperatura rivisitato 2.0

o

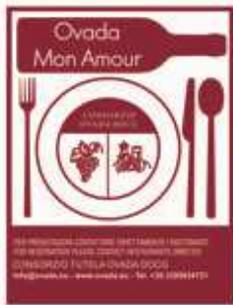
La tagliata di presa Iberica con glassa speziata all'Ovada e verdure in nadugo



*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)

ardo 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, consumando tre collari 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

CAVELLI

OVADA DOCG 2013 " BRICCO LE ZERBE"

FORTI DEL VENTO

OVADA DOCG 2016 "OTTOTORI"

LA SIGNORINA

OVADA DOCG 2007 "BOCCASSA"



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.

