



# Menù del giorno

Coperto € 3,00

## Antipasti

Fagottino di pastafoglia al forno farcito di porri, spuma di Parmigiano Reggiano, guanciale croccante (1-3-7) € 14,00  
Il mio lardo, salame crudo, castagne cotte nel miele e sfogliatine farcite di verdure al forno (1-3) € 14,00  
Tartare di Fassona Piemontese su osso con il proprio midollo con salsa ad uso bagna cauda (3-4) € 17,00  
Carne cruda in insalata con Parmigiano Reggiano e insalatina di stagione (7) € 14,00

## Primi Piatti

Ravioloni ripieni di funghi porcini al tegame al sugo di funghi (1-3-7) € 13,50  
Taglierini fatti in casa al sugo di funghi porcini o al sugo di carne (1-3) € 12,50  
Cannelloni farciti di fonduta gratinati al forno (1-3-7) € 13,50  
Agnolotti fatti a mano al sugo di carne o all'Ovadese nel vino Dolcetto (1-3-7-9) € 13,50  
Zuppa di ceci alla genovese con lo zimino € 13,50

## Secondi Piatti

Magro di vitello al forno con crema al Gavi (7-9) € 18,00  
Lepre nostrana disossata in salmi (7-9) € 18,00  
Noce di vitello al forno con funghi porcini (7-9) € 18,00  
Entrecote di Angus alla griglia € 18,00  
Fritto misto di pesce: gallinella, acciughe, gamberetti, totani e scampi, gamberi (1-2-4) € 20,00

## Contorni

Patate al forno € 4,50  
Insalata mista o di solo pomodori € 4,50

## Formaggi

Misto di formaggi di capra e pecora e mucca accompagnati dalle confetture € 14,00

## Frutta e Dessert


Frutta di stagione in fusione al limone e zucchero € 4,50  
Crema Rifi della tradizione o alla cannella (3-7) € 8,00  
Portafoglio di pastafoglia al forno farcito di crema al cioccolato, mandorle e uvetta (1-3-7-8) € 8,00  
Sorbetto di frutta con il Moscato o il Brachetto (3) € 8,00  
Tiramisù di Pinuccia (senza glutine) (3-7) € 8,00


\* i numeri indicati identificano gli allergeni presenti nel piatto indicati nell'elenco di legge dell'Allegato II che potete trovare sul retro

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

## 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 2 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.

 **IN QUESTO LOCALE È OBBLIGATORIO**  

-   **Evitare assembramenti, anche all'esterno del locale**
-   **Osservare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro**
-   **Indossare la mascherina, ogni volta che non si è seduti al tavolo**
-   **Igienizzarsi spesso le mani**

**IN QUESTA ATTIVITÀ GARANTIAMO**

-  **La pulizia e l'igiene ambientale quotidianamente**
-  **Adeguate areazione naturale e ricambio d'aria**
-  **Ampia disponibilità ed accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani**

 **Il pagamento elettronico è consigliato**  **In questo locale è raccomandata la prenotazione**

Ti ringraziamo per la collaborazione e per aver contribuito al rispetto delle **disposizioni nazionali e regionali vigenti**

**\* i numeri indicati identificano gli allergeni presenti nel piatto indicati nell'elenco di legge dell'Allegato II che potete trovare sul retro**

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