



# Menù del giorno

Coperto € 3,00

## Antipasti

Fagottino di pastasfoglia al forno farcito di porri, spuma di Parmigiano Reggiano, guanciale croccante (1-3-4-7-8) € 14,00

Il mio lardo, salame crudo, castagne cotte nel miele e sfogliatine farcite al forno (1-3-7) € 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

Tortelli impastati con il prezzemolo farciti di mandorle e trote con crema al curry e crema di patate affumicate (1-3-4-7-8) € 13,50

Taglierini fatti in casa al sugo di carne (1-3-9) € 12,50

Gnocchi di patate fatti in casa al pesto (1-3-7) € 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

## Secondi Piatti

Coniglio alla ligure € 18,00

Vitello Tonnato (3-4-9) € 18,00

Vitello all'uccelletto con le zucchine € 18,00

Entrecote di Angus alla griglia con contorno € 23,00

La cima di fiume farcita di trote, salmone, gamberi e guarnita con crema al pesto e insalatina (2-3-4-7) € 18,00

Baccalà CBT, peperoni al forno, olivada, maionese al latte aglio e prezzemolo (3-4-7) € 18,00

Fritto di acciughe, calamari, totanetti, code di gamberi, gamberetti e scampi (1-2-3-14) € 22,00

## Contorni

Patate al forno € 5,00

Verdure miste al forno (zucchine, peperoni, carote, melanzane, patate) € 5,00

Insalata mista o di solo pomodori € 5,00

## Formaggi

Misto di formaggi di capra e pecora e mucca accompagnati dalle confetture (7) € 14,00

## Frutta e Dessert

Pesche in fusione al limone e zucchero € 4,50

Crema Rifi della tradizione o alla cannella (3-7) € 8,00

Portafoglio di pastasfoglia al forno farcito di crema alle nocciole e gocce di cioccolato (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 ORGANOLETICHE, 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<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.

**\* 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 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)