

Menù del giorno

Coperto € 3,00

Antipasti

Fagottino di pastasfoglia al forno farcito di porri, spuma di Parmigiano Reggiano, guanciaie croccante(1-3-7)	€ 14,00
Il mio lardo, salame crudo, castagne cotte nel miele e sfogliatine farcite di verdure al forno (1-3-7)	€ 14,00
Lonzetta di maiale ad uso bresaola	€ 14,00
Tartare di Fassona Piemontese condita con rosso d'uovo e limone su osso con il proprio midollo gratinato al forno(3)	€ 17,00
Tartare di Tonno Rosso di Sardegna con	€ 18,00
1) <i>Mediterranea</i> : cipolle rosse di Tropea, olive, capperi, piccadilly , olio al limone(4)	
2) <i>Stile Giapo</i> : olio al sesamo, soia, erba cipollina, sesamo tostato (4-6-11)	
3) <i>Stile Thai</i> : zenzero, olio al sesamo, latte di cocco, lime, erba cipollina (4-11)	
Baccalà in olio cottura alla Ligure (4)	€ 16,00

* 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

Tortelli impastati con Alga Nori farciti di Tonno Rosso di Sardegna con burro alla soia e zenzero, pecorino, sesamo tostato (1-3-4-6-7)	€	16,00
Cannelloni farciti di ricotta gratinati al forno con crema di funghi porcini, crema di patate e prezzemolo, crema di ricotta (1-3-7)	€	15,00
Agnolotti fatti a mano al sugo di carne alla genovese "u tucco" (1-3-7-9)	€	15,00
Agnolotti fatti a mano all'Ovadese nel vino Dolcetto (1-3-7)	€	15,00
Taglierini fatti in casa al pesto di Basilico di Prà, patate e fagiolini(1-3-7)	€	14,00
I nostri Spaghetti alla chitarra al nero di seppia, crudo di gamberi rosa e lime (1-2-3-14)	€	18,00

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



Secondi Piatti

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con il suo fondo, insalatina di finocchi, arance, sedano e mela verde con olio al limone e senape (9-10)	€	19,00
Entrecote di Angus alla griglia con contorno a scelta	€	23,00
Vitello Tonnato(3-4)	€	17,00
Tataki di Scamone di Fassona, cipolla bruciata, peperoni e maionese alle nocciole (3-8)	€	20,00
Roastbeef di Tonno Rosso di Sardegna e hummus di ceci (4)	€	22,00
Cima di fiume farcita di trote, salmone, gamberi di fiume e guarnita con crema al basilico e insalatina (2-3-4)	€	18,00
Fritto misto di pesce: calamari, seppioline, gamberetti, gamberi, acciughe, cepole, triglie (2-4-14)	€	25,00

Contorni

Patate al forno	€	5,00
Peperonata	€	6,00
Insalata di pomodori	€	5,00
Insalata mista	€	5,00

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



Formaggi

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

I formaggi sono accompagnati dalle nostre confetture

Frutta e Dessert

Fragole in fusione al limone e zucchero € 5,00

Crema Rififi della tradizione (3-7) € 8,00

Crema Rififi alla cannella (3-7) € 8,00

Portafoglio di pastafoglia farcito con crema alla vaniglia, arance, cedro canditi e uvetta (1-3-7) € 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 Nascetta 2019 - Bel Colle	€ 17,00
Vino Bianco Biologico <i>Maia 2021</i> (Cortese 100% macerato senza solfiti aggiunti) - Forti del Vento	€ 20,00
Gewürztraminer Alto Adige doc 2021 - Castell Sallegg	€ 25,00

VINI ROSSI E ROSATI

Barbera del Monferrato Biologico 2017- Roccabianca	€ 17,00
Vino Rosso Biologico (Dolcetto Superiore) Ottotori 2018 - Forti del Vento	€ 20,00
Barbera del Monferrato vivace <i>Paian Allegra 2020</i> - Cavelli	€ 15,00
Cabernet Sauvignon <i>Poggio De Paoli 2019</i> - Tenuta Lenzini	€ 30,00
Lagrein Alto Adige doc 2019 - Castell Sallegg	€ 23,00

VINI DA DESSERT

Moscato D'Asti (a calice)	€ 4,00
---------------------------	--------



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 pôstu
O ambutigìò,
l'è i mei de 'i moundu
sì l'è propi d'Uò,
o di paixi
bei di dinturni.
Si 'ibaivi i t'turni,
che u t'porta vèia
ancun ra sai
i dispixiai.
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.





Arrivederci e Grazie!!!!!!

