

# Menù del giorno

Coperto € 3,00

## Antipasti

Fagottino di pastasfoglia al forno farcito di zucca, spuma di Taleggio, guanciale e crumble di amaretto (1-3-7-8) € 14,00

Tartare di noce di Manzetta Prussiana \*\* condita con rosso d'uovo e limone su osso con il proprio midollo gratinato al forno(3) € 18,00

Il mio lardo, salame crudo, castagne cotte nel miele e sfogliatine farcite di verdure al forno (1-3-7) € 14,00

Carne cruda in insalata con Parmigiano Reggiano e Funghi porcini crudi € 16,00

La Tunnina: Tonno Rosso di Sardegna scottato, cipolle, pinoli, uvetta, agrodolce di lamponi (1-4-5) € 17,00

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

\*\* Certificato nelle pagine successive

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 FRESCI PREPARATI IN CASA, COSÌ COME SUGGERITO DALLO STANDARD QUALITATIVO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI (ISO 9001-2000)



## Primi Piatti

Ravioloni impastati con lo zafferano ripieni di funghi porcini con crema ai funghi (1- 3 - 7)	€	16,00
Cannelloni farciti di fonduta gratinati al forno (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 o tagliatelle fatti in casa al sugo di Funghi Porcini (1-3)	€	14,00

\* 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

Tagliata di Presa iberica, insalatina di finocchi, arance, sedano e mela verde con olio al limone e senape (9-10)	€	20,00
Controfiletto di Manzetta Prussiana ** con contorno a scelta	€	24,00
Brasato di Fassona all'Ovada con purè di patate (9)	€	20,00
Funghi Porcini freschi al funghetto	€	18,00
Cinghiale in casseruola con pinoli ed uvetta guarnito con le pere della Volpina al forno	€	21,00
Funghi porcini fritti (1-3)	€	18,00
Trippa rossa con fagiolane, patate, olive e funghi secchi (9)	€	17,00

## 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

\*\* Certificato nelle pagine successive



## Formaggi

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

I formaggi sono accompagnati dalle nostre confetture

## Frutta e Dessert

Pesche 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 al forno (1-3-7) € 8,00

Sorbetto di frutta con il Brachetto o il Moscato (3) € 8,00

Tiramisù di Pinuccia (3-7) € 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	€ 18,00
Vino Bianco Chardonnay Biologico <i>An Piota</i> 2021 (vinificato e macerato in Anfora senza solfiti aggiunti) - Forti del Vento	€ 24,00
Gewürztraminer Alto Adige doc 2021 - Castell Sallegg	€ 25,00

## VINI ROSSI E ROSATI

Vino Rosso Biologico (Dolcetto Superiore) Ottotori 2018 - Forti del Vento	€ 22,00
Barbera del Monferrato Superiore 2019 - Roccabianca	€ 18,00
Cabernet Sauvignon <i>Poggio De Paoli</i> 2019 - Tenuta Lenzini	€ 30,00
Lagrein Alto Adige doc 2019 - Castell Sallegg	€ 23,00

## VINI DA DESSERT

Moscato D'Asti (a calice)	€ 4,00
Vino bianco da uve passite - cl. 37,5 - Az. Agr. Alvio Pestarino	€ 36,00



# 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 i'baivi i t'turni,  
che u t'porta vèia  
ancun ra sai  
i dispiàxiai.  
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."*

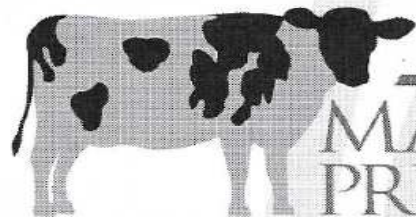
 *"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."*

 *"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.





MANZETTA  
PRUSSIANA®

TRADEMARK JOLANDA DE COLÒ

## CERTIFICATO DI GARANZIA

Manzetta Prussiana® è un marchio registrato Jolanda de Colò  
che connota solo le scottone di età inferiore ai 30 mesi che raggiungono  
un grado di marezatura particolarmente intenso.

Cliente: RISTORANTE LA VOLTINA DI MURCHIO BARBARA & C. S.N.C.  
Certificato del: 29/09/2022 rif. Doc. n° 41074







*Arrivederci e Grazie!!!!!!*

