

Menù del giorno

Coperto € 3,00

Antipasti

Fagottino di pastafoglia al forno farcito di porri, spuma di Taleggio, guanciale croccante (1-3-7) € 14,00

Tartare di noce di Manzetta Prussiana ** condita con rosso d'uovo e limone, crumble di Parmigiano 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 carciofi freschi crudi (7) € 15,00

Baccalà in olio cottura all'aglio, peperoni, olive taggiasche, maionese al prezzemolo(3-7) € 16,00

* 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 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). ALCUNI PRODOTTI IN BASE ALLA REPERIBILITA' SUL MERCATO E SEMPRE NELL'OTTICA DI MANTENERE ELEVATO IL LIVELLO QUALITATIVO DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE.



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 (1-3-7-9)	€	15,00
Taglierini o tagliatelle fatti in casa al sugo di Funghi Porcini (1-3)	€	14,00
Zuppa di ceci con seppie in zimino (14)	€	15,00

* 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

Guancette di maiale CBT, il loro fondo di funghi porcini secchi, zucca alla soia, cardamomo e zenzero, purè di castagne e patate, ribes (6-7)	€	22,00
Controfiletto di Manzetta Prussiana ** (gr. 250)	€	24,00
Brasato di Fassona all'Ovada con purè di patate (9)	€	20,00
Magro di vitello al forno con crema al Gavi guarnito con polenta (7-9)	€	19,00
Fritto misto alla Piemontese: vitello, costina di agnello, pollo, fegato, cervella, animella, filone, polmone, salsiccia, semolino dolce, mela, zucchina, borragina, salvia, amaretto (1-3)	€	24,00
Trippa rossa con fagiolane, patate, olive e funghi secchi (9)	€	17,00
Tataki di tonno spadellato, cipolle rosse di Tropea all'agro di Lampone, gel d'arancia, pepe rosa, uova di salmone affumicate, lampone ghiacciato (4)	€	22,00

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

Ananas 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 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
Vino Spumante Metodo Classico 2018 (100% Pinot Nero) - Az. Agr. Alvio Pestarino	€	34,00

VINI ROSSI E ROSATI

Vino Rosso Biologico (Dolcetto Superiore) Ottotori 2019 - Az. Agr. Forti del Vento	€	22,00
Barbera del Monferrato Superiore 2019 - Roccabianca	€	18,00
Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese <i>Terre Gobbe</i> 2019 - Az. Agr. Pietro Torti	€	19,00
Cabernet Sauvignon <i>Poggio De Paoli</i> 2019 - Tenuta Lenzini	€	30,00

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
Oambutigiò,
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.”*

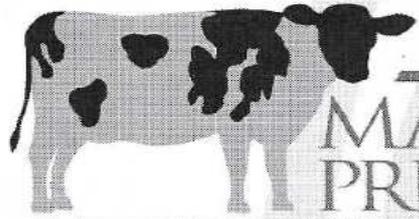
 *“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”*

 *“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 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.





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!!!!!!

