

 *"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.



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 pòstu
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.



MENU'

Coperto € 3,00

ANTIPASTI

| | |
|---|---------|
| L ardo, Salame, F iletto baciato di Cimaferle (Arca del Gusto Slow Food) del Salumificio Cima, F iletto di maiale e Pancetta di Casa Martino- Macelleria Richin di Tiglieto, fichi nel marsala e noci, s fogliatine farcite di verdure al forno (1-3-7-8) | € 20,00 |
| T artare di noce di M anzetta P russiana ** condita con rosso d'uovo e limone, crumble di Parmigiano su osso* con il proprio midollo gratinato al forno(3-7) | € 20,00 |
| C oniglio in porchetta CBT ripieno con salsiccia, pinoli e uvetta, crema al Gavi docg , crema di carote allo zenzero (7) | € 17,00 |
| U ovo in camicia fritto, P armantier, fondo di verdure, c rumble di Parmigiano, erba cipollina, asparagi (1-3-7-9) | € 18,00 |
| F agottino di pastasfoglia * al forno farcito di porri, spuma di taleggio, guanciale croccante, erba cipollina, pepe nero (1-3-7) | € 16,00 |
| B accalà * in olio cottura all'aglio, peperoni, olive taggiasche, maionese al prezzemolo(3-4-7) | € 20,00 |

* I NUMERI IDENTIFICANO GLI ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO INDICATI NELL'ELENCO DI LEGGE DELL'ALLEGATO II CHE POTETE TROVARE ALL'INIZIO DEL MENÙ

* 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 E SONO CONTRASSEGNA TI CON UN ASTERISCO ROSSO.

** CERTIFICATO NELLE PAGINE SUCCESSIVE

GENTILI CLIENTI SIETE INVITATI A SEGNALARCI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE EVENTUALI VOSTRE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI. GRAZIE PER LA VOSTRA COLLABORAZIONE.

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 FRESCHI PREPARATI IN CASA.



PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Tagliatelle fatte in casa con ragù di carne di manzo (1-3-9) | € 17,00 |
| Agnolotti fatti a mano all'Ovadese nel vino Dolcetto di Ovada doc (1-3-7-9) | € 18,00 |
| Agnolotti fatti a mano al ragù di carne di manzo(1-3-7-9) | € 18,00 |
| Tortelli impastati con il basilico farciti di Tonno Rosso con fondo di pesce, molluschi e crostacei (1-2-3-4-9-14) | € 20,00 |
| Riso Vialone Nano gratinato al forno con seppie, cozze, vongole, scampi * (2-4-14) | € 22,00 |
| Gnocchi di patate fatti in casa al pesto di Basilico di Prà e fagiolini(1-3-7-8) | € 17,00 |

* I NUMERI IDENTIFICANO GLI ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO INDICATI NELL'ELENCO DI LEGGE DELL'ALLEGATO II CHE POTETE TROVARE ALL'INIZIO DEL MENÙ

* 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 E SONO CONTRASSEGNA TI CON UN ASTERISCO ROSSO



SECONDI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Petto d'anatra* CBT, mele, anice stellato, ravanelli, finocchi, arance | € 25,00 |
| Vitello all'uccelletto con zucchine | € 22,00 |
| Controfiletto di Manzetta Prussiana alla griglia con il suo fondo (gr. 250) (9) | € 23,00 |
| Pancia di Maialino CBT, il suo fondo, indivia al forno, Cipolle rosse di Tropea all'agro di lamponi, spuma di cipolla bruciata (7)) | € 22,00 |
| Vitello* tonnato rivisitato (3-4) | € 21,00 |

FORMAGGI

| | |
|---|---------|
| Misto di formaggi di capra, pecora (Az. Agr. Adorno) e mucca (Az. Agr. Lavagè) (7). | € 17,00 |
|---|---------|

I Formaggi sono accompagnati dalle Nostre Confetture

CONTORNI

| | |
|-----------------------------|--------|
| Patate al forno | € 5,00 |
| Peperonata | € 7,00 |
| Insalata di pomodori | € 5,00 |
| Insalata mista | € 7,00 |

* 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 E SONO CONTRASSEGNA TI CON UN ASTERISCO ROSSO



FUORI MENÙ

TATAKI DI **TONNO ROSSO** , CITRONETTE CON LIME, SOIA, ZENZERO,
SESAMO, PEPE, ERBA CIPOLLINA (4-6-11) € 22,00



DESSERT

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

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

Sorbetto di frutta (3) € 8,00

Portafoglio di pastafoglia al forno farcito con crema pasticcera,
lamponi e mirtilli (1-3-7) € 8,00

Tiramisu' di Pinuccia (3-7) € 8,00

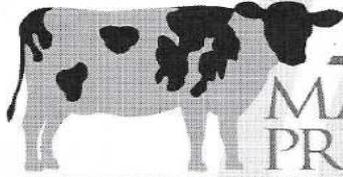
Flan di cioccolato dal cuore caldo con gelato alla vaniglia
e caramello salato (1-3-7) € 8,00





ARRIVEDERCI E GRAZIE!!!!





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 VOLPINA DI MURCHIO BARBARA & C. S.N.C.

