



"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
cosperso di stelle,
sei fiore
in un prato
cosperso 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.
Sì i'baivi i t'turni,
che u t'porta vèia
ancun ra sai
i dispiàxai.
Sì t'turni e t'goli,
t'cantroi eviva
ai campagnoli
che fociu i l'han.



MENU'

Coperto

3,00

ANTIPASTI

Lardo, Salame, **F**iletto baciato di Cimaferle (Arca del Gusto Slow Food), Testa in cassetta, fichi cotti nel marsala 20,00

Tartare di Fassona Piemontese condita con rosso d'uovo e limone, crumble di Grana Padano su osso* con il proprio midollo gratinato al forno(3-7) 21,00

Cipolla al forno ripiena di salsiccia, uovo di quaglia, Grana Padano (3-7) 18,00

Uovo in camicia fritto, cubo di patata, **P**armantier, guanciale croccante, crumble di Grana Padano(1-3-7) 18,00

* 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.

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 ORGANOLETTICHE, IL RISTORANTE LA VOLTINA SI AVVALE DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI FRESCHI PREPARATI IN CASA.



PRIMI PIATTI

P lin impastati con gli spinaci fatti a mano farciti di funghi porcini con crema di funghi porcini, Grana Padano e aceto balsamico(1-3-7)	20,00
A gnolotti fatti a mano al ragù di c arne (1-3-7-9)	19,00
A gnolotti fatti a mano all' O vadese nel vino Dolcetto di Ovada doc (1-3-7-9)	19,00
G nocchi di P atate fatti in casa, C astelmagno, fegatini di pollo al Porto, nocciole (1-3-7-8)	19,00
R iso V ialone N ano gratinato al forno con seppie* e piselli * con aioli al nero di seppia (2-3-4-14)	22,00

* 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

P ancia di maiale CBT e piastrata, salsa alla s enape, indivia piastrata, cavolo nero, crema di mele all'anice stellato (7-10)	23,00
C oniglio* in porchetta CBT ripieno con salsiccia, pinoli e uvetta, crema al Gavi docg, crema di carote allo zenzero (7-9)	22,00
S tracotto di carne di manzo, funghi secchi e pinoli, con p olenta f ritta (7-9)	24,00
C ontrofiletto di A ngus I rlandese alla griglia con il suo fondo (gr. 250) (9)	23,00

FORMAGGI

M isto di formaggi di capra, pecora (Az. Agr. Adorno) e mucca (Az. Agr. Lavagè), accompagnato dalle Nostre Confetture (7)	18,00
--	-------

CONTORNI

P atate al forno (7)	5,00
P eperonata	7,00
I nsalata di pomodori	5,00
I nsalata 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



DESSERT

Crema rififi della tradizione (3-7) 8,00

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

Sorbetto di frutta* (3) 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



COCKTAILS

GIN TONIC 10,00

(Gin a scelta)

LUZ GIN LONDON DRY (MARZADRO): Al naso si percepisce il ginepro, con note finali leggermente agrumate, al palato è complesso, secco, deciso, erbaceo, lascia il palato asciutto con piacevoli note di ginepro, ottima persistenza.

Z44 DISTILLED DRY GIN (RONER): dry gin con note mediterranee di agrumi si uniscono a molteplici erbe alpine e prealpine per completare le note balsamiche delle pigne di cirmolo. In questa ricetta, poi, gli aromi del ginepro incontrano l'achillea, la radice di violetta e la radice della genziana

"ACQUEVERDI" GIN DELLE ALPI (LA VALDOTAINE): Il Gin prodotto con le botaniche che crescono attorno a un ruscello di montagna

ACQUEVERDI DRY GIN DELLE ALPI (LA VALDOTAINE): Acqueverdi Dry è la versione secca del classico Acqueverdi e viene ottenuta con botaniche locali selezionate con cura, tra cui mela, asperula e mirtillo rosso. Al naso è molto aromatico, con sentori di ginepro e fiori. Al palato è secco e raffinato, con note fruttate e floreali (in particolar modo mela).

ENGINE (PAOLO DELLA MORA): gin nelle Langhe, in Piemonte, con soli ingredienti biologici, tra cui, oltre al ginepro la salvia e il limone. Gusto Morbido, delicato, leggero, floreale, fresco

APEROL SPRITZ 8,00

(Aperol, spumante)

HUGO SPRITZ 8,00

(Sciroppo di Sambuco, Spumante, menta)

NEGRONI 9,00

(Vermuth Rosso, Campari, Gin)





CON I TARTUFI BIANCHI POSSIAMO SERVIRE:

Uovo in camicia fritto, cubo di patata, **P**armantier, **c**rumble di
Grana Padano e Tartufi (1-3-7-9) € 30,00

Tartare di Fassona Piemontese condita con rosso d'uovo e limone, crumble di Grana
Padano su osso* con il proprio midollo gratinato al forno e **T**artufi (3-7) 34,00

Cipolla al forno ripiena di salsiccia, uovo, **G**rana Padano e Tartufi (3-7) 30,00

Taglierini fatti in casa conditi con rosso d'uovo, burro, Grana Padano e **T**artufi 30,00 (1-3-7)

Gnocchi di **P**atate fatti in casa, **C**astelmagno e Tartufi 30,00 (1-3-7)

**I prezzi dei piatti con i Tartufi si riferiscono al piatto completo con la grattata di
Tartufi di 5 gr. Per la grattata extra € 5/gr**

