

# MENU' DEL GIORNO

Coperto

€ 3,00

## ANTIPASTI

<b>Fagottino di pastasfoglia *</b> al forno farcito di porri, spuma di taleggio, guanciale croccante, erba cipollina, pepe nero (1-3-7)	€ 14,00
<b>Tartare di noce di Manzetta Prussiana **</b> condita con rosso d'uovo e limone, crumble di Parmigiano su osso* con il proprio midollo gratinato al forno(3-7)	€ 19,00
<b>Salame crudo e Filetto baciato di Cimaferle</b> (Arca del Gusto Slow Food) del Salumificio Cima e <b>Coppa stagionata, Cuore di Filetto di maiale, Pancetta affumicata con legno di ciliegio</b> (salumi naturali) di Casa Martino- Macelleria Richin di Tiglieto	€ 18,00
<b>Coniglio in porchetta CBT</b> ripieno con guanciale e salsiccia, crema al Gavi , crema di carote allo zenzero (7)	€ 15,00
<b>Uovo biologico dell'Az. Agr. La Spira</b> in camicia fritto, spuma e crumble di parmigiano, fondo di vitello, Tartufo Nero(1-3-7-9)	€ 18,00
<b>Baccalà *</b> in olio cottura all'aglio, peperoni, olive taggiasche, maionese al prezzemolo(3-4-7)	€ 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 CONTRASSEGNAI 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

<b>P</b> lin impastati con la <b>b</b> arbabietola <b>r</b> ossa farciti di faraona conditi con burro, arancia, salsa spinacini e mandorle(1-3-7-8)	€ 18,00
<b>T</b> aglierini fatti in casa, <b>G</b> ambero <b>R</b> osso * di Mazara del Vallo crudo, la sua bisque, crema cacio e pepe, zest di lime (1-2-3-7)	€ 25,00
<b>C</b> annelloni farciti di <b>p</b> istacchi e ricotta gratinati al forno, burrata, pomodoro e clorofilla al basilico (1-3-7-8)	€ 16,00
<b>A</b> gnolotti fatti a mano al sugo di carne alla genovese "u tucco" (1-3-7-9)	€ 16,00
<b>A</b> gnolotti fatti a mano all'Ovadese nel vino Dolcetto di Ovada (1-3-7-9)	€ 16,00
<b>M</b> altagliati fatti in casa al <b>P</b> esto di Basilico di Prà, patate e fagiolini (1-3-7-8)	€ 16,00
<b>G</b> nocchi di <b>P</b> atate fatti in casa, Formaggio di capra Adorno, spuma di cavolfiore, piccadilly confit, olive taggiasche, limone salato, polvere di prezzemolo(1-3-7)	€ 16,00

\* 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

<b>Petto di Faraona *</b> ripieno della sua carne, foie gras, pinoli, uvetta, salsa al <b>Porto</b> , crema di piselli, mele al balsamico con pannocchia di mais al forno(1-3- 7)	€ 25,00
<b>Controfiletto di Manzetta Prussiana</b> alla griglia con il suo fondo ** (gr. 250) (9)	€ 22,00
<b>Pancia di Maialino CBT</b> , il suo fondo, indivia al forno, cipolline all'agro di lamponi, gel di fragole, olio al limone (9)	€ 21,00
<b>Polpo *</b> in tempura, crema di zucchini alla menta, zucchini marinate, maionese all' <b>Anduja</b> , alga nori (1-3-7-14)	€ 23,00
<b>Tataki di Tonno Rosso</b> con patate dolci, komquat, maionese al coriandolo, piccadilly, (4-7)	€ 23,00
<b>Fritto di pesce:</b> gamberi rosa, totani, triglie, merluzzetto, scampo* (1-2-4-14)	€ 27,00

## CONTORNI

<b>Patate al forno</b>	€ 5,00
<b>Peperonata</b>	€ 6,00
<b>Insalata di pomodori</b>	€ 5,00
<b>Insalata mista</b>	€ 5,00

\* 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



## FORMAGGI

**Misto di formaggi di capra, pecora (Az. Agr. Adorno ) e mucca (Az. Agr. Lavagè) (7).** € 16,00

I Formaggi sono accompagnati dalle Nostre Confetture

## FRUTTA E DESSERT

<b>Frutta fresca di stagione</b>	€	6,00
<b>Crema Rififi della tradizione (3-7)</b>	€	8,00
<b>Crema Rififi alla cannella (3-7)</b>	€	8,00
<b>Portafoglio di pastafoglia * farcito al forno (1-3-7)</b>	€	8,00
<b>Sorbetto di frutta con il Brachetto o il Moscato (3)</b>	€	8,00
<b>Tiramisù di Pinuccia (3-7)</b>	€	8,00
<b>Caffè espresso miscela Tubino</b>	€	2,00

\* I NUMERI IDENTIFICANO GLI ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO INDICATI NELL'ELENCO DI LEGGE DELL'ALLEGATO II PRESENTE 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





# CANTINETTA DEL GIORNO

## VINI BIANCHI

Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso <i>Thimos</i> 2021 - Az. Agr. Alvio Pestarino	€	28,00
Vino Bianco Maia (Cortese macerato senza solfiti aggiunti) 2021 - Forti del Vento	€	23,00
Muller Thurgau Vigneto delle Dolomiti doc 2023 - Elena Walch	€	23,00

## VINI ROSSI E ROSATI

Ovada docg 1919 2019 - Alvio Pestarino	€	23,00
Grignolino d'Asti docg 2022 - Massimo Marengo	€	19,00
Valpolicella doc Rosso di Sara 2020 - Az. Agr. Val di Venere	€	25,00
Rosè IGT 20/26 <i>Vigneti delle Dolomiti</i> 2023 - Elena Walch	€	26,00

## 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.



 *"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."*

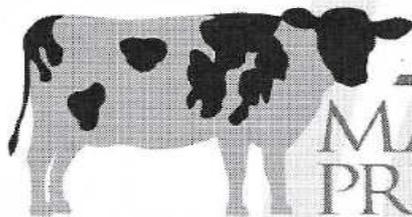
 *"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."*

 *"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!!!!*

