

MENU' DEL GIORNO

Coperto		€ 3,00
ANTIPASTI		
Fagottino di pastasfoglia * al forno farcito di porri, spuma di taleggio, guanciale croccante, erba cipollina, pepe nero (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(3-7)	€	19,00
Salame crudo e Filetto baciato di Cimaferle (Arca del Gusto Slow Food) del Salumificio Cima e Coppa stagionata, Cuore di Filetto di maiale, Pancetta affumicata con legno di ciliegio (salumi naturali) di Casa Martino- Macelleria Richin di Tiglieto	€	18,00
Coniglio in porchetta CBT ripieno con guanciale e salsiccia, crema al Gavi , crema di carote allo zenzero (7)	€	15,00
Uovo biologico dell'Az. Agr. La Spira in camicia fritto, spuma e crumble di parmigiano, fondo di vitello, Tartufo Nero(1-3-7-9)	€	18,00
Baccalà * 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 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 ORGANOLETTICHE, IL RISTORANTE LA VOLTINA SI AVVALE DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI FRESCHI PREPARATI IN CASA.



PRIMI PIATTI

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

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

CONTORNI

Patate al forno	€ 5,00
Peperonata	€ 6,00
Insalata di pomodori	€ 5,00
Insalata mista	€ 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

Frutta fresca di stagione	€	6,00
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 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."*

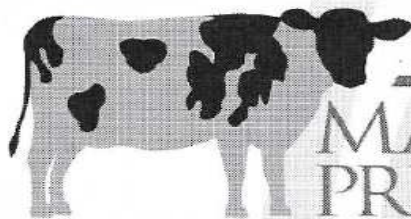
 *"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."*

 *"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 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!!!!

