

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.



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.



Con i Tartufi Bianchi nostrani possiamo servire:

Tartare di Noce di **Manzetta Prussiana** condita con rosso d'uovo e limone su osso con il proprio midollo gratinato al forno e **Tartufi (3)** €. 35,00

Carne cruda in insalata con Parmigiano Reggiano e **Tartufi** €. 34,00

Uovo dell'Az. Agr. La Spira in camicia fritto, **Parmantier**, fondo di vitello, **crumble** di Parmigiano e **Tartufi(1-3-7-9)** €. 30,00

Cannelloni farciti di fonduta gratinati al forno con **Tartufi (1-3-7)** €.34,00

Taglierini fatti in casa conditi con rosso d'uovo, burro, Parmigiano Reggiano e **Tartufi (1-3-7)** €. 34,00

**I prezzi dei piatti con i Tartufi si riferiscono al piatto completo con la grattata di Tartufi di 5 gr.
Per la grattata extra €. 6/gr**



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) € 15,00

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

Lardo, salame crudo, Filetto baciato di Cimaferle (Arca del Gusto Slow Food) del Salumificio Cima, **Cuore di Filetto di maiale** di Casa Martino- Macelleria Richin di Tiglieto, **fichi e noci, sfogliatine** farcite di verdure al forno (1-3-7-8) € 20,00

Coniglio in porchetta CBT ripieno con guanciale e salsiccia, crema al Gavi , crema di carote allo zenzero (7) € 16,00

Uovo dell'Az. Agr. La Spira in camicia fritto, **Parmantier**, fondo di vitello, **crumble** di Parmigiano, erba cipollina (1-3-7-9) € 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.

** 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 ORGANOLETTRICHE, IL RISTORANTE LA VOLPINA SI AVVALE DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI FRESCHI PREPARATI IN CASA.



PRIMI PIATTI

P lin impastati con lo zafferano farciti di funghi porcini con burro, fondo di funghi porcini, salsiccia (1-3-7)	€ 18,00
Taglierini fatti in casa con il sugo di funghi porcini nostrani (1-3)	€ 17,00
Zuppa di ceci in zimino e seppie (14)	€ 16,00
C annelloni farciti di fonduta gratinati al forno (1-3-7)	€ 16,00
A gnolotti fatti a mano al sugo di carne alla genovese "u tucco" (1-3-7-9)	€ 18,00
A gnolotti fatti a mano all' O vadese nel vino Dolcetto di Ovada (1-3-7-9)	€ 18,00
G nocchi di P atate fatti in casa, Castelmagno, fegatini di pollo al Porto, nocciole (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

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, Cipolle rosse di Tropea all'agro di lamponi, castagne, olio al limone (9)	€ 21,00
Vitello* tonnato rivisitato (3-4)	€ 20,00
Guancia di Manzo brasata all' Ovada , purè alla zucca, lampone ghiacciato (7-9)	€ 24,00
Trippa , olive, patate, pinoli, carciofi	€ 18,00
Fritto misto alla Piemontese : vitello, costina di agnello, pollo, coniglio, coppa di maiale, fegato, cervella, animella, filone, polmone, zuccina, salvia, carota, mela, amaretto, semolino dolce limone e vaniglia (1-3-7)	€ 28,00
Polpo* in tempura, crema di zucchini alla menta, zucchini marinate, maionese all' Anduja , alga nori (1-3-7-14)	€ 23,00
Baccalà* in olio cottura all'aglio, peperoni, olive taggiasche, maionese al prezzemolo(3-4-7)	€ 21,00

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



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

Gavi docg 2023 - Az. Agr. Molinetto	€	20,00
Roero Arneis docg <i>Lamiana</i> 2023 - Teo Costa	€	24,00
Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla 2023 - Livio Felluga	€	32,00

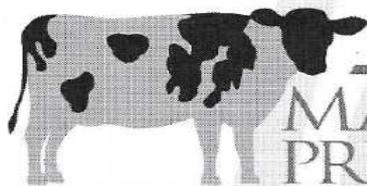
VINI ROSSI E ROSATI

Grignolino d'Asti docg 2022 - Massimo Marengo	€	19,00
Barbaresco docg <i>Meruzzano</i> 2020 - Az. Agr. Orlando Abrigo	€	52,00
Valpolicella doc <i>Rosso di Sara</i> 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
---------------------------	---	------





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.





Arrivederci e Grazie!!!!

