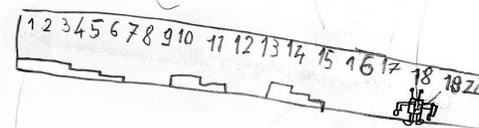


IN COPERTINA  
ILLUSTRAZIONE DI ALESSANDRO CAVAZZI

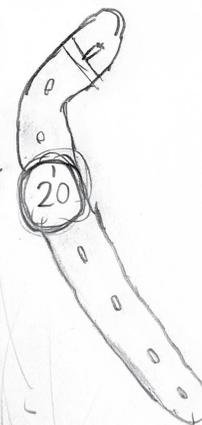
# VENTI



## Menu



del Voltone  
RISTORANTE



### Allergeni

Glutine Crostacei Uova Pesce Arachidi Soia Latte Frutta a guscio

Sedano Senape Semi di sesamo SO2 e solfiti Lupini Molluschi

Comunicate allergie o intolleranze al personale al momento dell'ordinazione.

\*  
In caso di necessità, alcuni alimenti potrebbero essere surgelati  
o da noi congelati per preservarne la freschezza.

# 20

# ANNI

DEL VOLTONE

Culatta	TRADIZIONALE	15
Culatta accompagnata da pere cotte nel Gutturnio D.o.c.		👤
Cestinetto		12
Cestinetto di pasta brisé, julienne di verdure e fonduta di fontina		🌿 🍷 🍷
Polpo		16
Tentacolo di polpo abbrustolito, pasticcio di melanzane, datterini confit, maionese alla menta		👤 🐟 🍷 🍷

Ganassini	TRADIZIONALE	15
Guancialini di maiale brasati al Monterosso Val d'Arda D.o.c.		🍷 👤
Coscia d'anatra passion		18
Coscia d'anatra (cotta a bassa temperatura e poi al forno), salsa agrodolce al frutto della passione		🍷 👤
Treccia di branzino		22
Filetto di branzino intrecciato, crema di piselli all'erba pepe, sale nero		🐟 🍷 🍷

Pisarei e fasö	TRADIZIONALE	12
Gnocchetti con impasto di pan grattato e farina tipo I, cotti nel sugo di pomodoro e fagioli Borlotti		🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 👤
Emilia-Liguria		14
Ravioli ripieni di patate e basilico, saltati al burro e pinoli tostati		🌿 🍷 🍷 🍷 👤
Spaghettoni veraci		16
Spaghetti alla chitarra, vongole veraci sgusciate leggermente affumicate, pomodorini		🌿 🍷 🍷 🐟 🍷 👤

Acqua Surgiva 75 cl		3
Bibita Coca-Cola vetro 33 cl		3,5
Caffè Julius Meinl		2
Pane e coperto		3