



Menu sanificato dopo ogni utilizzo.
Stampato su carta con speciale trattamento Fedrigoni e sanificato
con disinfettante idroalcolico per superfici dure.




del Voltonè
RISTORANTE

Menu

Mandolino	TRADIZIONALE	12	Ganassini	TRADIZIONALE	14
Culatta selezionata per noi da salumificio La Rocca, accompagnata da pere cotte nel Gutturnio D.o.c.			Guancialini di maiale brasati al Monterosso Valdarda D.o.c.		
Cestinetto		11	Fassona piemontese all'Antico Caffè		25
Cestinetto di pasta brisé con julienne di verdure e fonduta di fontina			Filetto di manzo della macelleria Oberto, fiammato al Pernod e finito al forno con un burro da noi aromatizzato al finocchietto selvatico		
Tentacolo di polpo		14	Pescatrice		19
Tentacolo di polpo abbrustolito, crema di topinambur, riduzione di aglio nero e datterini confit			Trancio di pescatrice lardellato, salsa di verza al latte, anacardi		
<hr/>			<hr/>		
Pisarei e fasö	TRADIZIONALE	10	Dolci		7
Gnocchetti con impasto di pan grattato e farina tipo I Trebbiola*, cotti nel sugo di pomodoro e fagioli Borlotti			variano in base alla disponibilità		
Chitarra		12	<hr/>		
Spaghettoni alla chitarra con pasta di salame, cipolla rossa caramellata, timo			Acqua Surgiva 75 cl		3
Ravioli di branzino		15	Bibita Coca-Cola vetro 33 cl		3
Ravioli ripieni di branzino e porri, salsa di cavolo viola alla vaniglia			Vini al calice		3/5
			Caffè Julius Meinl		2
			Pane e coperto		2,5

*

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

*biologica e macinata a pietra

*

Comunicare allergie o intolleranze al personale al momento dell'ordinazione. A richiesta è disponibile il libro degli ingredienti e allergeni.