



**VOLPETTI**

---

**TESTACCIO**

**MENU**





# VOLPETTI

---

## TESTACCIO

### Selezioni di Salumi (dal banco della Salumeria Volpetti)

- Selezione di prosciutti italiani.....20 €**  
*Assortimento di prosciutti (secondo disponibilità) di diverse stagionature e regioni italiane.*
- Selezione di salami italiani.....18 €**  
*Secondo disponibilità: Felino, Gentile, Corallina, Soppressata calabra, salame di campotosto, salame di cinghiale...*
- Iberico de Bellota.....30 €**  
*Il massimo della salumeria spagnola (secondo disponibilità):  
Sanchez Romero 5 Jotas 24 mesi e Joselito Gran Riserva, con l'aggiunta di Lomo e Chorrito*
- Gran tagliere.....30 €**  
*Trionfo dei migliori salumi selezione Volpetti*
- Tagliere misto salumi e formaggi.....18€**  
*Selezione dei migliori salumi e formaggi dalla Salumeria Volpetti*
- Gran tagliere misto salumi e formaggi.....30 €**  
*Trionfo dei migliori salumi e formaggi dalla Salumeria Volpetti*



# **VOLPETTI**

---

## TESTACCIO

### Selezioni di Formaggi (dal banco della Salumeria Volpetti)

**Straordinari formaggi d'alpeggio.....25 €**

*Una selezione dei più ricercati formaggi realizzati direttamente sui pascoli in montagna con latte appena munto crudo o cotto.*

**Erba in Fiore.....20 €**

*Entrate nel mondo magico dei formaggi erborinati e a crosta fiorita.*

**Pecorino: un mondo da scoprire.....15 €**

*Un viaggio nel formaggio per eccellenza del centrosud, scoprite il pecorino in tutte le sue sorprendenti declinazioni.*

**L'aristocrazia della capra.....22 €**

*Dalla robiola fresca alla toma d'alpeggio stagionata, tutte le sfumature del più distintivo e digeribile dei latti.*

**Gran Tagliere di formaggi misto.....30 €**

*Trionfo dei migliori formaggi dal banco della Salumeria Volpetti*



# **VOLPETTI**

---

## TESTACCIO

### ANTIPASTI

**Uovo Parisi in camicia con spuma di patate e zucchine.....10 €**

*A precious, organic pouched egg, onto a whipped cream of potatoes, with fresh asparagus*

Il prezioso uovo di Paolo Parisi, da gallina livornese allo stato brado alimentata a latte di capra, fatto in camicia su un letto di purea di patate montata a sifone, bilanciato con la fresca sapidità degli asparagi di stagione cotti a vapore.

**Battuto di Fassona con mele, balsamico tradizionale e crema al parmigiano...14 €**

*Fassona (Piedmont cow) meat minced with knife with Apples, true balsamic vinegar and Parmisan (36 months aged) cream*

Carne di Fassona piemontese battuta al coltello, guarnita con mele caramellate, aceto balsamico Tradizionale di Modena, e crema di sontuoso Parmigiano di collina (con almeno 36 mesi di stagionatura).

**Capasante arrostitite con vellutata di finocchio e ventricina del vastese.....15 €**

*Roasted Scallops with velvety cream of Fennel and hot traditional salami from Vasto*

Capasante freschissime arrostitite, deposte su un letto di vellutata di finocchio, sferzate da un tocco di preziosa Ventricina del Vastese, per un tripudio di sapori mediterranei.

**Trancio di pesce azzurro marinato e scottato con carpaccio di zucchine.....12 €**

*Marinated bluefish slightly roasted with zucchini carpaccio*

Trancio di gustoso pesce azzurro ricco di Omega 3, (Palamita, Sgombro o Tonnetto secondo disponibilità), marinato in sale e zucchero e poi scottato con l'aggiunta di un fresco carpaccio di zucchine



# **VOLPETTI**

---

## TESTACCIO

### PRIMI

**Fregola sarda con totani e cozze, battuto di capperi e menta.....14 €**

*Traditional sardinian pasta with squid and mussels, with capers and mint minced*

Chiudete gli occhi e immaginatevi in un dammuso al tramonto con vista sul mare.

Scrutate il gioco delle correnti, le vele lontane, assaporate il sentore del sale e della macchia mediterranea che si raffredda. Godetevi un effimero attimo di paradiso.

**Spaghetti di Gragnano con battuto di gamberi crudi, julienne di verdure, lime...15 €**

*Spaghetti from Gragnano with vegetables julienne and raw red shrimps minced with lime*

La più gloriosa delle paste accompagnata da delicate verdure di stagione tagliate a fiammifero con il compendio di dolcezza dei gamberi rossi crudi tagliati al coltello spolverati di polvere di lime. Ma detta così è troppo complicata: meglio assaggiarla.

**Tortello di zucca con aringa marinata e provola di bufala.....14 €**

*Tortelli filled with pumpkin and garnished with marinated herring and buffalo milk*

Tortelli ripieni di zucca, esaltati da aringa argentata marinata, ammorbidita con estratto di provolette affumicate

**Vesuvi di Gragnano al ragout di agnello con polvere di fiori di zucca.....12 €**

*Special pasta from Gragnano with Roman young lamb ragout ad courgette flowers powder*

La più insolita delle paste di Gragnano proposta con un ragout di grande personalità, tipico della tradizione culinaria di questa città, e ingentilita dal più romano dei fiori.



# VOLPETTI

## TESTACCIO

### SECONDI

#### **Piccione.**

**Petto arrostito, terrina al foie gras, nocciola e Ratafià.....26 €**

*Roasted French pigeon, with foie gras, crumble of nuts and cherry liquor*

Petto cotto per ore a bassa temperatura, ali e cosce stufate e messe in terrina con il foie gras, circondate da bietta, arricchite da terra di nocciola il tutto in un fondo di cottura al Ratafià. ..Si, non basta a farsi un'idea

#### **Agnello.**

**Scamone con carciofi alla piastra, crumble di erbe e crema di pecorino sardo.....20 €**

*Tender lamb with grilled artichokes, crumble of vegetables and a crisp cream of pecorino*

Una bistecca di saporitissima carne di agnello inglese, guarnita da ortaggi e arricchita da una crema del più sontuoso dei pecorini sardi.

#### **Maialino.**

**Con crema di mela verde alla senape, spinaci spadellati e olio alla vaniglia.....18 €**

*Young pork roasted with green apple cream, spinach and vanilla oil*

Capocollo cotto lentamente, da mangiare ancora più lentamente.

#### **Pollo.**

**Coscia al mattone con tuberi al wok in salsa nera affumicata.....16 €**

*Chicken thigh with pan roasted vegetables and smoked black (volpetti copyright) sauce*

Niente di più differente di un pollo al mattone

**Calamaro spadellato, con pappa al pomodoro e panna cotta di bufala.....18 €**

*Roasted squid with Pappa al Pomodoro (Tuscany traditional soup made of tomato, stale bread, garlic and basil) and enriched with a creamy pudding of Buffalo milk*

Sapidità del mare, acidità naturale della pappa al pomodoro e dolcezza della panna cotta di latte di bufala.

**Baccalà islandese a vapore con peperoni e 'nduja.....18 €**

*Steamed salted codfish from Iceland with peppers and Calabria soft spicy hot salami*

Baccalà Cod islandese pescato a canna, dissalato e cotto a vapore, servito con peperoni e crumble di 'nduja



# VOLPETTI

TESTACCIO

## DOLCI

**Tiramisù Volpetti.....7 €**

*Home made savoiardi biscuits immersed in fresh coffee, with mounted mascarpone cream*

La nostra versione del tiramisù prevede savoiardi freschi fatti da noi, immersi nel nostro caffè appena fatto, inframezzati da un morbido cuscino di spuma al mascarpone e cremoso al caffè, e guarniti da polvere di fava di cacao Criollo. Fate voi.

**Mont blanc.....8 €**

*Home made meringues, chestnut cream and cherries*

Scalate la montagna di meringhe croccanti, perdetevi nei pendii di una morbida e golosa pasta di marroni francesi e panna montata, per poi conquistare gloriosamente la vetta di ciliegie in sciroppo di amarena.

**Cre moso di robiola di capra con ciliegie al bergamotto.....8 €**

*Langhe goat Robiola creamy reduction with cherries bergamot aromatized*

Una nuova vita per la gloriosa robiola di capra delle langhe, che ci è già così cara: l'impiego nei dolci. Qui potete gustarne una deliziosa crema impreziosita da ciliegie marinate nel bergamotto.





# VOLPETTI

---

## TESTACCIO

### Allergeni

Avvisiamo i nostri clienti che i piatti creati in questo ristorante possono contenere tracce di alcune sostanze considerate allergeniche.

Se desiderate avere maggiori informazioni al riguardo, il personale di sala è a vostra disposizione.

Di seguito la lista degli allergeni come indicato nel Regolamento UE 1169/11:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
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 superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.