



VOLPETTI

TAVERNA

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi rari (per due persone)	25
Funghi cardoncelli, patata cremosa, timo e nocciole	13
Carciofo gratinato con fonduta di pecorino romano	9
Fassona battuta al coltello con carciofi, parmigiano e mayonnaise alla senape	16
Animelle croccanti al mais, robiola di capra e catalogna aglio e olio	16
Baccalà mantecato con polenta croccante e radicchio tardivo	13

PRIMI PIATTI

Risotto al Castelmagno con pera e alloro	20
Testaroli della Lunigiana con stoccafisso e prezzemolo	18
Fettuccine al ragout di anatra e ricotta scorzanera di Gregorio	14
Tonnarelli cacio e pepe, con ricciola e olio agli agrumi	16
Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe, Gricia	12

SECONDI PIATTI

Presa di iberico de Bellota alla piastra, chutney di mele e cavolo nero	28
Uovo in camicia con fonduta piemontese e verdure di stagione arrostiti	16
Cinghiale stracotto in "dolceforte" con zucca agrodolce	23
Petto d'anatra arrostito, topinambur e aceto di lamponi e indivia	26
Polpo rosticcato con spuma di patate, fagiolini e pomodori canditi	18
Controfiletto alla griglia con lardo di nero Spigaroli e patate saltate	26

DOLCI

Bavarese alle castagne, meringa e mandarino	8
Tiramisu' Volpetti	8
Cioccolato 85%, nocciole, melograno	8
Ricotta morbida con pere cioccolato e arancia	8

Pane, Acqua, Servizio.....3