



VOLPETTI

TAVERNA

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi rari (per due persone)	29
Pesce spada marinato, finocchio selvatico, torpedino e pistacchio	14
Fassona battuta al coltello radicchio tardivo mela e maionese alla senape	16
Fiori di zucca scottati ripieni di ricotta con bottarga	16
Sedanorapa alla piastra, spinaci e miele alla senape	12

PRIMI PIATTI

Testaroli (antica pasta della Lunigiana) al pesto, fagiolini e patate	16
Spaghetti di Gragnano con alici fresche e pecorino di Gavoi	19
Risotto al castelmagno con zucca, nocciole e balsamico 15 anni	22
Strangolapreti trentini con porro, salvia e fondo bruno	18
Gnocchi con cozze, vongole e salicornia	19
Pennoni rana pescatrice e briciole di 'nduja	18
Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe, Gricia	13

SECONDI PIATTI

Quaglia farcita, salsiccia e broccoletti	26
Uovo in camicia, fonduta valdostana e crucifere	20
Cinghiale stracotto in dolceforte con zucca agrodolce	26
Cappesante con crema di patate e capperi	22
Polpo rosticcato con avocado, piccantino al pomodoro, cipollotto	20

DOLCI

Cheese-cake di robiola di Roccaverano con mango e terra al cacao	9
Tartelletta al pistacchio e albicocche al vermouth	9
Tiramisu' Volpetti	9
Panna cotta al basilico, mandorla, e lamponi	9
Mousse al cioccolato 85% con cocco e mango	9

Pane, Acqua, Servizio.....	3
----------------------------	---



VOLPETTI

TAVERNA

APPETIZERS

Cold cuts and cheese platter (for two people)	29
Marinated swordfish, wild fennel, torpedino tomatoes and pistachios	14
Beef tartare with radicchio, apple and mustard mayonnaise	16
Seared zucchini flowers with ricotta and bottarga	16
Grilled celeriac, spinach and honey mustard	12

PASTA

Testaroli (ancient Roman pasta) with pesto, green beans and potatoes	16
Gragnano spaghetti with fresh anchovies and smoked sheep cheese	19
Risotto with castelmagno cheese, pumpkin, hazelnuts and balsamic	22
Strangolapreti (spinach dumplings) with leeks, sage and brown butter	18
Potato gnocchi with mussels, clams and salicornia	19
Pennoni with monkfish and crumbled spicy Calabrian sausage	18
Roman pastas: Carbonara, Amatriciana, Cacio & pepe, Gricia	13

MAIN COURSES

Stuffed quail with sausage and broccoletti	26
Poached egg with Valdostana fondue and seasonal vegetables	20
Wild boar in dolceforte with sweat and sour pumpkin	26
Scallops with potato cream and capers	22
Roast octopus with avocado, spicy tomato sauce and spring onion	20

DESSERTS

Robiola cheesecake with mango and cocoa	9
Tartlet with pistachio and apricots in vermouth	9
Panna cotta with basil, almonds and raspberries	9
Chocolate mousse (85%) with coconut and mango	8

Water, Bread and service.....	3
-------------------------------	---