



# **VOLPETTI**

---

## **T A V E R N A**

### **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
Carciofo gratinato su fonduta di pecorino	12
Baccalà croccante con salsa di peperoni arrosto e cipolla caramellata	14
Sedano rapa alla piastra, spinaci e miele alla senape	12

### **PRIMI PIATTI**

Testaroli (antica pasta della Lunigiana) al pesto, fagiolini e patate	16
Chitarra Makaira orzo e grano duro con sugo arrabbiato di cannocchie	22
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
Fettuccine fatte a mano allo stracotto di guancia di manzo	23
Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe, Gricia	13

### **SECONDI PIATTI**

Quaglia farcita, salsiccia e broccoletti	26
Uovo in camicia, fonduta valdostana e crucifere (famiglia dei cavoli)	20
Cinghiale stracotto in dolceforte con zucca agrodolce	26
Seppia scottata con il suo ristretto in nero, ceci e bietole	23
Stinco di agnello brasato al montefalco con puree e liquirizia	28
Polpo rosticciato con avocado, piccantino al pomodoro, cipollotto	20

### **DOLCI**

Cheese-cake di robiola di Roccaverano con passion fruit e fragoline	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

---

## T A V E R N A

### APPETIZERS

Cold cuts and cheese platter x 2	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
Artichoke au gratis upon pecorino cheese fondue	12
Crunchy codfish with roasted pepper sauce and sweet and sour onion	14
Grilled celeriac, spinach and honey mustard	12

### PASTA

Testaroli (ancient Roman pasta) with pesto, green beans and potatoes	16
“Chitarra” spaghetti of barley and durum wheat with spicy squills sauce	22
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
Homemade fettuccine with slow cooked beef cheek ragout	23
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
Lamb shank btraised in Sagrantino wine with purée and licorice	28
Grilled cuttlefish with reduced ink broth, chickpeas and beets	23
Roast octopus with avocado, spicy tomato sauce and spring onion	20

### DESSERTS

Robiola cheesecake with passion fruit and wild strawberries	9
Tartlet with pistachio and apricots in vermouth	9
Panna cotta with basil, almonds and raspberries	9
Tiramisù Volpetti	9
Chocolate mousse (85%) with coconut and mango	9

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