



# VOLPETTI

---

## T A V E R N A

### ANTIPASTI

|  |    |
|--|----|
| Panzanella di spada marinato, finocchio selvatico, pistacchio e sedano | 14 |
| Toast di gambero rosso crudo su gazpacho speziato e verdure al wok     | 20 |
| Battuta di fassona, radicchio, mela, maionese alla senape e parmigiano | 16 |
| Pancia di maiale alla piastra, birra rossa e cipollotto                | 18 |
| Melanzana Tzatziki con spuma di yogurt e gel di cetriolo               | 12 |

### PRIMI PIATTI

|  |    |
|--|----|
| Testaroli (antica pasta della Lunigiana) al pesto, fagiolini e patate    | 16 |
| Fregola sarda, totani, cozze e battuto di capperi e menta                | 24 |
| Pennoni di Gragnano, ragù bianco di seppie e crema di melanzana          | 20 |
| Fettucelle, burro ai crostacei, mazzancolle e tartufo nero estivo        | 25 |
| Agnolotti di coniglio alla ligure con fondo di cottura e funghi Shiitake | 20 |
| Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe, Gricia                             | 13 |

### SECONDI PIATTI

|   |    |
|---|----|
| Controfiletto di manzo affumicato alla piastra, indivia belga e bernese | 28 |
| Agnello delle campagne laziali, erbe di campo e babaganoush             | 26 |
| Petto di vitello in cottura lenta con millefoglie di patate al curry    | 24 |
| Ricciola di fondale alla piastra con zucchine alla scapece e mandorla   | 30 |
| Polpo rosticcato 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

|  |    |
|--|----|
| Swordfish panzanella salad, wild fennel, pistachios and celery     | 14 |
| Toast with raw red prawns, spiced gazpacho and wok vegetables      | 20 |
| Beef tartare, radicchio, apple and mustard mayonnaise and parmesan | 16 |
| Grilled pork belly, red beer and green onion                       | 18 |
| Eggplant tzatziki, yogurt, cucumber gel                            | 12 |

### FIRST COURSES

|  |    |
|--|----|
| Testaroli (ancient pasta), pesto, green beans and potatoes     | 16 |
| Sardinian Fregola, squid, mussels, chopped capers and mint     | 24 |
| Gragnano Pennoni, white cuttlefish ragù and eggplant cream     | 20 |
| Fettucelle, crustacean butter, prawns and black summer truffle | 25 |
| Agnolotti, Ligurian-style rabbit and shitake mushrooms         | 20 |
| Roman pastas: Carbonara, Amatriciana, Cacio & Pepe, Gricia     | 13 |

### MAIN COURSES

|  |    |
|--|----|
| Smoked beef sirloin, belgian endive and Béarnaise          | 28 |
| Local lamb, wild herbs and babaganoush                     | 26 |
| Slow-cooked veal breast, curry and potato mille-feuille    | 24 |
| Grilled amberjack, marinated zucchini and almonds          | 30 |
| Roast octopus, avocado, spicy tomato sauce and green onion | 20 |

### DESSERTS

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

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