

Menni

Vòlli, e vòlli sèmpre, e fortissimaménte vòlli.

Questa celebre citazione indica il carattere titanico e romantico di uno dei più importanti esponenti della nostra letteratura, Vittorio Alfieri. La stesura delle sue opere era articolata in tre fasi: ideazione, stesura e solo successivamente scrittura in versi. Lo è anche la nostra cucina: prima individuiamo gli ingredienti migliori, poi studiamo abbinamenti che sappiano esaltarne le caratteristiche, e finalmente realizziamo in cucina qualcosa che sia in grado, ci auguriamo, di emozionarvi.

Alfieri rispettava rigorosamente le unità aristoteliche,
noi la ricerca del vostro piacere a tavola.

Vi auguriamo buon appetito.

Marco e lo staff

Menù Degustazione

La creatività dello chef che arriva al vostro tavolo in sei portate,
partendo dai nostri stuzzichini arrivando fino alla piccola pasticceria,
un viaggio nella tradizione piemontese e nella creatività del Volli Restaurant

€65

Il menù è inteso per l'intero tavolo

Il pane è di nostra produzione con farina Manitoba, farina tipo 1 e tipo 2
Focaccia Genovese ad alta idratazione €4
Focaccia di semola con pomodorini e origano

Le Entrate

- Uovo 63, Castelmagno, topinambur scottati , sablé alle nocciole e fonduta di Robiola di Cocconato €16
- Wafer di Gallina bionda di Villanova d’Asti, selezione “Miroglio”, con pere Abate, aceto balsamico di Modena invecchiato accompagnato dalla sua zampa fritta con ketchup di albicocche, albicocche secche, zenzero e rosmarino €24
- Gamberi rossi di Mazara del Vallo con salsa all’Amatriciana, crema e cialda di Pecorino Romano dop , guanciaie croccante e cipolla rossa di Tropea marinata €28

Le Paste

- Plin della tradizione al tovagliolo €16

- Gyoza di Anatra, crema di mela renetta, foie gras d'anatra scottato, riduzione di Marsala e rosmarino €18

- Carnaroli "Riserva San Massimo" ai funghi Porcini, crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, riduzione di Cacciucco, crudo di funghi Porcini e santoreggia €22

Le Pietanze

- Quaglia Royale, selezione Miroglio, ripiena al tartufo nero,
rosti di patate rosse e salsa al Marsala €28

- Coda di Bue ripiena di castagne a vapore e prugne secche brasata al
Barbera d’Asti con crudo e cotto di Cavolfiori €28

- Filetto di Coniglio Grigio di Carmagnola alla Wellington,
selezione “Fratelli Miroglio”, cipolla bionda cotta sotto sale e
composta di peperoni rossi di Motta di Costigliole in agrodolce €36
(Porzione per due persone)

- Guancia di Vitello brasato al Barbera d’Asti con crema di patate €24

Concludiamo con...

- Coffee, please !!! €10
Cremoso cioccolato fondente, mousse leggera alla nocciola Tonda Gentile,
granita al caffè 100% Arabica

- Tarte soufflé al cioccolato fondente al 44% e gelato al caramello salato €15

- Cremoso al mascarpone e yogurt, prugne secche, pere,
noci e zuppetta al Barbera d' Asti €10

- Caffè BIO DicaF servito con
la nostra piccola pasticceria €3

