



MENU

*Terra di grandi sapori
e di grandi materie prime*

*Nostro è il piacere di proporvi
Emozione , Scoperta, Tradizione
ed Innovazione.*

*Ristorante Le volte, e
Relais La Colombara
sono lieti di darvi il benvenuto*



L'

Selezione di salumi DOP Piacentini
(pancetta, salame coppa), prosciutto di
Parma 24 mesi e giardiniera di verdure
fatta in casa
(9)

€ 22,00

I

Culatello di Zibello
(9)

€ 25,00

N

Selezione di formaggi con marmellata di
cipolla e mostarda di pomodori verdi
(7, 10)

€ 22,00

I

Tartare di Fassona con maionese all'erba
cipollina, fiore di cappero, uovo marinato
(7, 10)

€ 22,00

Z

Polpette di baccalà mantecato su salsa di
pomodoro e olive taggiasche
(1,3,4,7,8)

€ 20,00

I

Sformato di zucchine con fonduta di
mozzarella di bufala e basilico
(1,3,7,8)

€ 20,00

O

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
Coperto e servizio: € 2,50*



Ristorante Le Volte

€ 20,00 Tagliolini 30 tuorli fatti in casa
mantecati al burro con asparagi e
limone fermentato
(1,7,9)

€ 22,00 Risotto cotto in acqua di pomodoro,
crema di pomodorini gialli e rossi
confit, ricotta alle erbe aromatiche
(7)

€ 20,00 Tortelli piacentini con la coda, burro
e salvia
(1,3,7,8)

€ 18,00 Spaghetti con basilico, bottarga di
muggine e capperi
(1,3,5,7)

I
L
P
R
I
M
O

I L S E C O N D O

Filetto di manzo su purea di patate,
fondo bruno al Madeira e tartufo
(1, 7) € 35,00

Milanese di vitello, concassè di
pomodorini e maionese al lime
(3) € 30,00

Parmigiana di melanzane con spuma
di parmigiano e polvere di olive nere
(1, 7) € 24,00

Roast-beef di Black Angus irlandese
servito tiepido con salsa alle acciughe
(1,7,8,9) € 30,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
Coperto e servizio: € 2,50*



Ristorante Le Volte

€ 10,00

Tiramisù
(1,3,7,8)

€ 10,00

Sbrisolona
(1,3,7)

...con crema mascarpone

€ 12,00

....con passito

€ 10,00

New York Cheesecake con
croccante di mandorle e salsa al
cioccolato
(1,3,7,8)

€ 10,00

Crème Caramel con arancia e
vaniglia
(1,3,7)

D

O

L

C

E

Z

Z

A

FOOD ALLERGENS



1 - Cereali contenenti glutine



2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei



3 - Uova e prodotti a base di uova



4 - Pesce e prodotti a base di pesce



5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi



6 - Soia e prodotti a base di soia



7 - Latte e prodotti a base di latte



8 - Frutta a guscio
e prodotti a base di frutta a guscio



9 - Sedano e prodotti a base di sedano



10 - Senape e prodotti derivati



11 - Semi di sesamo



12 - Lupini



13 - Molluschi



Ristorante Le Volle



MENU

*Land of great flavors
and major raw materials*

*We have the pleasure to offer you
Emotion, Discovery, Tradition
and Innovation.*

*Restaurant Le volte and
Relais La Colombara
are pleased to welcome you*



T

O

Selection of Piacentini cold cuts (Pancetta, Coppa, Salame). Parma ham 24 months and homemade vegetable pickled vegetables (9)

€ 22,00

B

Culatello di Zibello (9)

€ 25,00

E

Selection of cheeses with onion jam and green tomato mustard (7, 10)

€ 22,00

G

Fassona beef tartare with chive mayonnaise, caper flower, marinated egg (7, 10)

€ 22,00

I

Creamed cod meatballs on tomato sauce and Taggiasca olives (1,3,4,7,8)

€ 20,00

N

Zucchini flan with buffalo mozzarella fondue and basil oil (1,3,7,8)

€ 20,00

*Some products could be originally frozen
Service per person € 2,50*



Ristorante Le Volte



€ 20,00 Homemade 30 egg yolks Tagliolini
with asparagus, fermented lemon
creamed with butter
(1, 7, 9)

€ 22,00 Risotto cooked in tomato water,
cream of confit yellow and red
tomatoes, ricotta with aromatic herbs
(7)

€ 20,00 Traditional tortelli from Piacenza
with butter and sage
(1, 3, 7, 8)

€ 18,00 Spaghetti with basil, mullet roe and
capers
(1, 3, 5, 7)

T H E F I R S T

*Some products could be originally frozen
Service per person € 2,50*

T
H
E

M
A
I
N

Beef fillet on mashed potatoes,
Madeira brown stock and truffle
(1, 7) € 35,00

"Milanese" veal with crates of cherry
tomatoes and lime mayonnaise
(3) € 30,00

Aubergine Parmigiana with 24-month
Parmesan fondue and black olive
powder
(1, 7) € 24,00

Irish Black Angus roast beef served
warm with anchovy sauce
(1,7,8,9) € 30,00

*Some products could be originally frozen
Service per person € 2,50*



Ristorante Le Volte



€ 10,00

Tiramisù
(1,3,7,8)

€ 10,00

Crumble Cake
(1,3,7)
...with mascarpone cream

€ 12,00

...with passito

€ 10,00

New York cheesecake with
almond brittle and chocolate
sauce
(1,3,7,8)

€ 10,00

Crème Caramel with orange
and vanilla
(1,3,7)

S
W
E
E
T
N
E
S
S

Some products could be originally frozen
Service per person € 2,50



1 - cereals containing gluten



2 - Crustaceans and shellfish products



3 - Eggs and egg products



4 - Fish and fish products



5 - Groundnuts and peanut products



6 - Soya and soya products



7 - Milk and milk products



8 -Nuts and nut products



9 - Celery and celery products



10 - Mustard and derived products



11 - Sesame seeds



12 - Lupines



13 - Molluscs



Restaurant Le Vole



Ristorante Le Volte