Ristorante Le Volte

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

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

Ristorante Le Volte

Ristorante Le Volte

Inizio

Selezione di salumi DOP con giardiniera di verdure (9)	22
Selezione di formaggi con marmellata di cipolla e mostarda di pomodori verdi (7, 10)	22
Polpo alla piastra su vellutata di zucca e pomodori confit (14)	22
Tartare di manzo ai profumi autunnali con maionese alla nocciola, chips di Parmigiano e polvere di porcini (3, 7, 8)	22
Uovo poché con crema di pecorino, crumble di pancetta piacentina e porri fondenti (1,3,7)	20

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

Ristorante Le Volte

Il Primo

Tagliolini 40 tuorli con gamberi, bisque e scorza di lime (1,7,9)	24
Fusilli con crema di cavolfiore, bagna cauda e olive nere disidratate (1,4,7)	20
Tortelli piacentini con la coda con burro e salvia (1,3,7,8)	22
...Con salsa ai porcini	24
Gnocchetti di finferli e ricotta di bufala su fonduta di Castelmagno e olio all' alloro (1,3,7)	20
Risotto con pistilli di zafferano, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi. Riduzione di aceto balsamico profumata con timo e arancia (7)	24

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

Ristorante Le Volte

Il Secondo

Rombo alla piastra con salsa alla mugnaia e verdure sauté di stagione (1, 4, 7)	25
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con sedano rapa e salsa al foie gras (1, 4, 9)	28
Pancia di maiale, mele, senape e spinaci saltati (1, 7, 10)	25
Filetto di manzo, fondo bruno al tartufo e Madeira su purè di patate (1, 6, 7, 9)	38
Millefoglie di zucca e verza con Gorgonzola e noci (1, 7)	20

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

Ristorante Le Volte

Dolcezza

Tiramisù con castagne 10
(1,3,7,8)

Sbrisolona
(1,3,7)

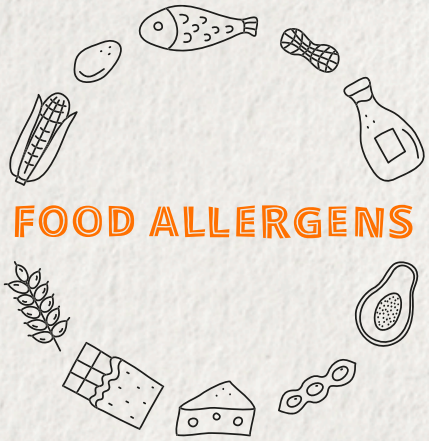
...con crema mascarpone 10
....con passito 12

Mattonella di cioccolato con namelaka e lamponi 10
(1, 3, 7, 8)

Crème brulée alla vaniglia 10
(3, 7)

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

Ristorante Le Volte



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 Volte

To Begin

Selection of PDO cured meats with mixed pickled vegetables — 22
(9)

Selection of cheeses with onion jam and green tomato mostarda — 22
(7, 10)

Grilled octopus on a bed of pumpkin velouté and tomato confit — 22
(14)

Beef tartare with autumn flavors, served with hazelnut mayonnaise, Parmigiano-Reggiano chips, and porcini mushroom powder — 22
(3, 7, 8)

Poached egg with pecorino cream, Piacenza pancetta crumble, and caramelized leeks — 20
(1,3,7)

Some products could be originally frozen

Service: € 2,50 per person

Ristorante Le Volte

The First

Tagliolini made with 40 egg yolks, served with shrimp, bisque, and lime zest (1,7,9)	24
Fusilli with cauliflower cream, bagna cauda, and dried black olives (1,4,7)	20
Piacenza-style tortelli with oxtail, butter, and sage (1,3,7,8)	22
...With porcini sauce	24
Chanterelle and buffalo ricotta gnocchetti on a Castelmagno fondue with bay leaf oil (1,3,7)	20
Risotto with saffron pistils, 24-month Parmigiano Reggiano fondue, and a balsamic vinegar reduction scented with thyme and orange (7)	24

Some products could be originally frozen

Service: € 2,50 per person

Ristorante Le Volte

The Main

Grilled turbot with mugnaia sauce and sautéed seasonal vegetables (1, 4, 7)	25
Slow-cooked duck breast with celeriac and foie gras sauce (1, 4, 9)	28
Pork belly with apples, mustard, and sautéed spinach (1, 7, 10)	25
Beef tenderloin with truffle and Madeira-infused brown stock on a bed of mashed potatoes (1, 6, 7, 9)	38
Pumpkin and savoy cabbage mille-feuille with Gorgonzola and walnuts (1, 7)	20

Some products could be originally frozen

Service: € 2,50 per person

Ristorante Le Volte

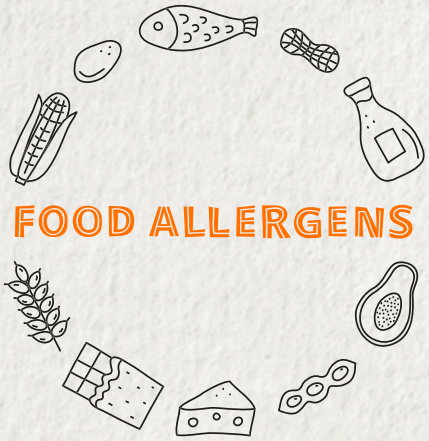
Sweetness

Tiramisu with chestnuts (1,3,7,8)	10
Sbrisolona (1,3,7)	
...with mascarpone cream	10
....with passito	12
Chocolate slab with namelaka and raspberries (1, 3, 7, 8)	10
Crème brulée alla vaniglia (3, 7)	10

Some products could be originally frozen

Service: € 2,50 per person

Ristorante Le Volte



FOOD ALLERGENS

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

Ristorante Le Volte



Ristorante Le Volte