



RESTAURANT

Menü



VOLVER È IL RACCONTO DI UN VIAGGIO
UNA STORIA NATA IN TOSCANA, ARRICCHITA DAI PROFUMI D'ORIENTE TRA HONG KONG,
SHANGHAI, SINGAPORE E AZERBAIJAN, E INFINE TORNATA A CASA, PER PERdersi NELL'INFINITO
ABBRACCIO DELL'ORIZZONTE BLU

CHEF ROBERTO DE FRANCO

Le degustazioni

I CLASSICI DEL VOLVÈR

AMUSE BOUCHE

TARTARE DI GAMBERI ROSA
avocado, agrumi, ginger e soya

RISOTTO ACQUERELLO AL NERO DI SEPPIA
Seppie marinate, crudo di gamberi, limone e mandorle tostate

FILETTO DI RICCIOLA
Leggermente scottato, salsa allo zafferano, verdure autunnali

SIGARO DI CIOCCOLATO
Fondente 70%, ananas caramellato alle spezie, sorbetto ai lamponi

60 euro

Carta Bianca

UNA SEQUENZA DI 5 PORTATE CREATE A MANO LIBERA DALLO CHEF
UN PERCORSO CHE VARIA IN BASE ALLE MIGLIORI MATERIE PRIME DISPONIBILI

70 euro

I MENU DEGUSTAZIONE SONO SUGGERITI PER IL TAVOLO COMPLETO

Antipasti

PLATEAU DI 6 OSTRICHE KYS LES PARCS SAINT KERBER

30 euro

TARTARE DI GAMBERI ROSA

Avocado, emulsione di agrumi, ginger e soya

22 euro

CALAMARETTI DEL TIRRENO LEGGERMENTE SCOTTATI

Spuma di patate e bottarga

20 euro

CAPESANTE ROSOLATE CON GUANCIALE DI CINTA SENESE

fonduta di zucca gialla, salsa al corallo e nocciole

24 euro

TERRINA DI FOIE GRAS AL VIN SANTO

Prugne, gel di lamponi, marmellata di cipolle di Tropea e pan brioche

24 euro

UOVO 64° AL TARTUFO

Uovo Biologico, tartufo di San Miniato, spuma al parmigiano

22 euro

Primi piatti

LINGUINE DEL PASTIFICIO DEI CAMPI DI GRAGNANO
“Aglieolio” calamaretti e briciole di pane croccante

20 euro

RISOTTO ACQUERELLO AL NERO DI SEPPIA
Seppie marinate, crudo di gamberi, limone e mandorle tostate

20 euro

FUSILLONI DI GRAGNANO
Con filetti di pescato, pomodorini e olio al prezzemolo

22 euro

SPAGHETTORO VERRIGNI
Tartare di gamberi rossi e stracciatella di bufala

24 euro

PAPPARDELLA RIPIENA CON BRASATO DI MANZO
Il suo fondo come salsa e fonduta di Parmigiano

20 euro

Secondi piatti

“BOLLITO NON BOLLITO” DI MARE

Filetto di pescato, mazzancolle, calamari, verdure del momento e
maionese all'olio evo

30 euro

FILETTO DI RICCIOLA

Leggermente scottato, salsa allo zafferano, verdure autunnali

30 euro

SEPPIOLE NOVELLE ROSOLATE CON ERBE AROMATICHE

Bietole e la loro essenza al nero

26 euro

POLLO BIOLOGICO COTTO A BASSA TEMPERATURA

Soffice di patate, salsa al rosmarino e verdure autunnali

26 euro

“FILETTO” DI SEDANO RAPA IN DIVERSE CONSISTENZE

Arrostito, in crema, il suo fondo come salsa, pinoli tostiti

20 euro

PESCATO DEL GIORNO

Al forno, cotto sulla sua lisca con verdure di stagione

9 euro l'etto

Le dolci Idee

SIGARO DI CIOCCOLATO FONDENTE AMEDEI 70%
Ananas caramellato alle spezie, sorbetto ai lamponi

CANNOLI FARCITI CON MOUSSE DI RICOTTA
Arance candite, sorbetto al pompelmo rosa e moscato

MELE E CAMELLO SALATO
Composta di mele, crumble al ginger, gelato al caramello salato

IL NOSTRO TIRAMISÙ
Mousse al mascarpone, cremoso al cioccolato, gelato al caffè

CAPRINO E FRUTTI DI BOSCO
Mousse al caprino, sorbetto ai frutti di bosco

10 euro

Vini da dessert

LA SPINETTA MOSCATO D'ASTI DOCG BRICCO QUAGLIA
6 euro

POYER & SANDRI ESSENZIA VENDEMMIA TARDIVA
8 euro

POYER & SANDRI MERLINO
8 euro

VILLA SPINOSA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
8 euro

SOLIDEA PASSITO DI PANTELLERIA
8 euro

PASSITO BIANCO LIGURIA DI LEVANTE
8 euro

WWW.RISTORANTEVOLVER.COM



NELLE NOSTRE CUCINE E NEI NOSTRI LABORATORI UTILIZZIAMO: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINI, MOLLUSCHI. LA NOSTRA ATTENZIONE ALLE ALLERGIE È MOLTO ALTA E I NOSTRI COLLABORATORI SONO INFORMATI DELLA COMPOSIZIONE DEI PIATTI PER AIUTARVI NELLA SCELTA E MINIMIZZARE IL RISCHIO, NON POSSIAMO PERÒ GARANTIRE UNA POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA. IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

NELL'EVENTUALITÀ IN CUI IL PRODOTTO FRESCO NON FOSSE DISPONIBILE, POTREMMO SERVIRCI DI PRODOTTI CONGELATI E SARÀ COMUNICATO DI VOLTA IN VOLTA AL CLIENTE