



VOLUTTÀ

lieviti e colori

Il nostro Menù

Il naming Voluttà è un semplice sinonimo di passione?
Un piacere acuto ed intenso? No, perché se provaste ad assaporare i nostri prodotti, avvertireste nell'immediato un mero appagamento dei sensi.

This is Voluttà

Un richiamo vincente alla delicatezza e morbidezza dei Nostri gusti.

Presentiamo la Nostra pizza come una pizza nuova, CONTEMPORANEA, che ha degli accorgimenti in più rispetto a quella di una volta, dalla lievitazione, alla scelta delle farine macinate a pietra, ed ovviamente al topping.

E' il connubio fra materia prima fresca, e di stagione, ed una base lievitata. Il Nostro obiettivo è informare, facendo prendere consapevolezza ai Nostri ospiti, sull'importanza e

la piacevolezza di introdurre frutta e verdura, dando un importante sostegno alla cultura culinaria e produttiva locale e suggerendo menù legati alle stagioni e ai diversi momenti della giornata.

Tradizione ed Evoluzione intesi come due linee parallele, simmetriche, che camminano di pari passo.

Un'attrazione verso il basso crea un ricciolo visto come puntualizzazione, saggezza,
LA TRADIZIONE.

Un'attrazione verso l'alto che indica sviluppo, crescita, intelligenza, L'EVOLUZIONE.

Atto 4 Chiaro



Condividici sui Social

Nell'Attesa

TRIGLIA E CECINA

€ 7.00

Quadro di ceci, Cacciucco di triglia, Pomodoro ciliegino essiccato al sole, Filetto di triglia

**SELEZIONE DI SALUMI
E FORMAGGI**

€ 14.00

**UOVO CBT, FONDATA DI
PARMIGIANO E PECORINO
ROMANO**

€ 8.00

CRUDITÉ

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

€ 3.00
cad. uno

MAZZANCOLLE

€ 3.00
cad. uno

OSTRICHE GILLARDEAU

€ 5.00
cad. uno

**BATTUTA DI TONNO ROSSO,
TARTUFO NERO, MOUSSE DI
AVOCADO E CIPOLLA IN
AGRODOLCE**

€ 12.00

Le Margherite

LA TRADIZIONE 2.0

€ 9.00

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP,
Stracciatella, Semi di Chia, Basilico, Essenza di
Basilico *(8 quarti)*

LA MIA MARGHERITA*

€ 14.00

Stracciatella, Semi di Chia, Pomodoro San Marzano
alla Griglia, Basilico
(6 quarti)

LA BUFALA

€ 12.00

Pomodoro Datterino al Basilico dell'Agro Sarnese DOP,
Bufala DOP, Basilico
(8 quarti)

Le Tradizionali

LA PISANA

€ 14.00

Pomodoro Datterino al Basilico, Acciughe di Piombino,
Oliva taggiasca, Pecorino dolce Caseificio Busti,
Polvere di capperi, Basilico
(8 quarti)

LA NAPOLI

€ 12.00

Pomodoro San Marzano, Oliva taggiasca, Capperone,
Acciughe, Pecorino dolce, Basilico
(6 quarti)

LA MARINARA

€ 9.00

Pomodoro San Marzano, Aglio Nero Fermentato,
Origano di Pantelleria
(8 quarti)

Pizza Contemporanea

LA TONNO ROSSO E TARTUFO € 25.00

Stracciatella, Semi di Chia, Battuta al coltello di Tonno Rosso, Tartufo, Caviale
(8 quarti)

LA GAMBERO € 22.00

Stracciatella, Semi di Chia, Gambero Rosso di Mazara, Mousse di Avocado, Polvere di Limone, Bisque di Gamberi
(6 quarti)

LA MAZZANCOLLE € 20.00

Agretto scottato, Pomodoro Fermentato, Mazzancolle e la sua bisque
(6 quarti)

LA TROTA DELLA GARFAGNANA € 18.00

Bietoline scottate in padella, Filetto di Trota della Garfagnana Affumicato, Salsa Yogurt ed Erba Cipollina
(8 quarti)

LA BACCALÀ E TARTUFO € 18.00

Patata allo Zafferano, Baccalà Mantecato, Pesto al basilico, Tartufo
(8 quarti)

LA PIOVRA € 18.00

fior di latte, patata aromatizzata al rosmarino e piovra cotta a bassa temperatura
(8 quarti)

L'IMBOTTITA € 18.00

Mayo, Stracciatella, Misticanza, Battuta al Coltello di Fassona, Tuorlo d'uovo
(6 quarti)

LA CRUDO DELLA GARFAGNANA € 16.00

Stracciatella, Semi di Chia, Crudo della Garfagnana
(6 quarti)

Pizza Contemporanea

MORTADELLA DI PRATO

€ 14.00

Stracciatella, Semi di Chia, Mortadella di Prato,
Marmellata di Fichi, Granella di pistacchi
(6 quarti)

LA CARBONARA

€ 16.00

Salsa all'uovo all'essenza di guanciale, Guanciale
scottato, Mousse all'essenza di Guanciale
(8 quarti)

LA PORCHETTA DI GRUTTI

€ 14.00

Salsa verde, Porchetta di Grutti, Marmellata di Cipolle
(6 quarti)

DALL'ORTO

€ 12.00

Fiordilatte, Asparagi verdi e bianchi scottati, Mayo di
piselli, Petali di cipolla in agro
(8 quarti)

LA PANZANELLA

€ 12.00

Pomodoro San Marzano, Panzanella di ceci, Essenza di
Cipolla Giarratana, Pomodoro Confit
(8 quarti)

LA SALMONE

€ 18.00

stracciatella, granella di pistacchio, salmone marinato,
pomodoro fermentato.
(6 quarti)

L'ANIMELLA

€ 22.00

crema di melanzane, animella cotta al burro di
nocciole, pesto al basilico e nocciole tostate
(8 quarti)

LA SEPPIA

€ 16.00

cacciucco di seppia, pecorino romano e basilico
(8 quarti)

Dolci

TRESOR DORÈ

€ 7.00

Frolla alla nocciola, mousse al cacao amaro, cuore di nocciola SG/SL

CHEESECAKE

€ 7.00

Frolla di nocciole, mousse di formaggi, galè al lampone e fragole

TIRAMISÙ 2.0

€ 7.00

Frolla al cacao amaro, savoiardo al caffè, e mousse al pistacchio

TORRONE E MANDARINO

€ 7.00

Semifreddo al torrincino con salsa al mandarino

BAVARESE ALLA CASTAGNA

€ 7.00

Bavarese alla castagna con cuore di cacao su frolla di castagne e mandorle

CANTUCCINI E VIN SANTO

€ 5.00

Cantuccini con vin santo e crema pasticciera

Bibite e Birre



LE EMOZIONI DELLE NOSTRE ANTICHE RICETTE
www.spumaqueen.com

**Coca Cola, Fanta, Spuma
Bionda, Chinotto, Cedrata**

€ 3.00



Regina del Mare 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 8,0 % vol. colore Rubino

Cento Volte Forte 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 4,0 % vol. colore Paglierino

Meridiano Ø 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 5,0 % vol. colore Ambrato

Macinaia 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 7,5 % vol. colore Dorato



Golden Ale 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 5,0 % vol. colore Dorato

Pale Ale 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 5,5 % vol. colore Ambrato

Ipa 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 6,5 % vol. colore Dorato

British Ale 33/75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 7,2 % vol. colore Rosso Rubino



Lisa 33 cl

€ 6.00

Gradi alcolici: 5,0 % vol. colore Dorato

Maledetta 33 cl

€ 6.00

Gradi alcolici: 6,2 % vol. colore Ambrato

Duchessa 33 cl

€ 6.00

Gradi alcolici: 5,8 % vol. colore Dorato

Reale 33 cl

€ 6.00

Gradi alcolici: 6,4 % vol. colore Ambrato



La mi' Bionda 33 cl - 75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 4,9 % vol. colore Paglierino

La mi' Turba 33 cl - 75 cl

€ 6.00 - € 15.00

Gradi alcolici: 8,1 % vol. colore Oro carico

La mi' Nora 50 cl

€ 10.00

Gradi alcolici: 5,0 % vol. colore chiaro opalescente (Weiß)

La mi' Ambra 75 cl

€ 15.00

Gradi alcolici: 6,2 % vol. colore Ambrato

La mi' Tipa 33 cl

€ 6.00

Gradi alcolici: 5,6 % vol. colore Ambrato chiaro

La mi' Pisa 33 cl

€ 6.00

Gradi alcolici: 6,2 % vol. colore Ambrata