VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

SIN GLUTEN

ANTIPASTI

CARPACCIO TOSCANO
Finas láminas de ternera marinadas en cítricos, con alcaparras crujientes, cebolla , crema de queso gorgonzola y una vinagreta balsámica. 18

PARMIGIANA DELLA NONNA
Capas de berenjena al horno, salsa de tomate casera y queso fundido, siguiendo la receta tradicional de la nonna. 15

INSALATA CAPRESE
Tomate marinado, mozzarella di bufala fresca, albahaca y pesto. La ensalada más famosa de Italia, en su versión toscana. 14

TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANA
Selección artesanal de burrata cremosa, y embutidos italianos. 20

GUARNICIÓN DE LA CASA:
VEGETALES AL HORNO. 5

PARA ELEVAR TU PLATO:
BURRATA. 5
SALSA DE TRUFA. 4
MORTADELLA, SALAME PICANTE, SALAME. 4

BEBIDAS

AGUA MINERAL | CON GAS. 3
REFRESCOS. 4
REFRESCO DE NARANJA ROJA ITALIANA. 4.5
REFRESCO LIMÓN ITALIANO. 4.5

SPRITZ

APEROL SPRITZ. 10
LIMONCELLO SPRITZ. 10

PIATTI PRINCIPALI

LA CARBONARA EN RUEDA
Pasta sin gluten, con crema de carbonara guanciale y pimienta. 18

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR SALSA DE TRUFA. 4

SPAGHETTI AL RAGÚ DI CINGHIALE
Pasta sin gluten con salsa de Jabalì, parmigiano y aceite al romero. Una joya toscana. 18

TAGLIATELLE DI ZUCCA & GUANCIALE
Pasta sin gluten, con crema de calabaza, guanciale crujiente y salvia frita. 16

PASTA AL PESTO
Pasta sin gluten con pesto de albahaca, piñones y Parmigiano, coronada con crujiente de parmigiano. 15

SECONDI PIATTI

ENTRECOT
Entrecot a la plancha, jugoso y en su punto, con rúcula fresca, vinagreta de Módena y crujiente de Parmigiano.29

AÑADE VEGETALES AL HORNO. 5

DOLCI

TODOS NUESTROS POSTRES SON 100% CASEROS, ELABORADOS CON AMORE SIGUIENDO AUTÉNTICAS RECETAS ITALIANAS.

TORTA AL CIOCCOLATO
Exquisita tarta fondente y cremosa, con helado de pistacho y tierra crocante de pistacho. Sin gluten. 10

EXTRA BOLA GELATO. 3
EXTRA CREMA DE PISTACHO. 3

POR FAVOR, INFORMA AL PERSONAL SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA.*TENEMOS OPCIONES VEGANAS

VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

GLUTEN FREE

ANTIPASTI

CARPACCIO TOSCANO
Thin slices of raw beef marinated in citrus, with crispy capers, onion, gorgonzola cream and a balsamic vinaigrette. 18

AUBERGINE PARMIGIANA
Layers of baked aubergine, homemade tomato sauce and melted cheese, made with Nonna's traditional recipe. 15

INSALATA CAPRESE
Marinated tomato, fresh buffalo mozzarella, basil and pesto. Italy's most famous salad, in its Tuscan version. 14

TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANA
Artisan selection of creamy burrata and Italian cured meats. 20

HOUSE SIDE:
ROASTED VEGETABLES. 5
TO ELEVATE YOUR DISH:
BURRATA. 5
TRUFFLE SAUCE. 4
MORTADELLA, SPICY SALAMI, SALAMI. 4

BEBIDAS

STILL | SPARKLING WATER. 3
SOFT DRINKS. 4
ITALIAN BLOOD ORANGE SODA. 4.5
ITALIAN LEMON SODA. 4.5

SPRITZ

APEROL SPRITZ. 10
LIMONCELLO SPRITZ. 10

PIATTI PRINCIPALI

LA CARBONARA EN RUEDA
Gluten-free pasta with guanciale carbonara cream and black pepper. 18
THE CHEF RECOMMENDS: ADD TRUFFLE SAUCE. 4

SPAGHETTI AL RAGÚ DI CINGHIALE
Gluten-free pasta with wild boar sauce, Parmigiano and rosemary oil. A Tuscan gem. 18

TAGLIATELLE DI ZUCCA & GUANCIALE
Gluten-free pasta with pumpkin cream, crispy guanciale and fried sage. 16

PASTA AL PESTO
Gluten-free pasta with basil pesto, pine nuts and Parmigiano, topped with a Parmigiano crisp. 15

SECONDI PIATTI

ENTRECOT
Grilled ribeye, juicy and cooked to perfection, with fresh arugula, Modena vinaigrette and a Parmigiano crisp. 29
ADD ROASTED VEGETABLES. 5

DOLCI

ALL OUR DESSERTS ARE 100% HOMEMADE, MADE WITH AMORE FOLLOWING AUTHENTIC ITALIAN RECIPES.

TORTA AL CIOCCOLATO
Exquisite rich and creamy chocolate cake, with pistachio gelato and a crunchy pistachio crumble. Gluten-free. 10

EXTRA SCOOP OF GELATO. 3
EXTRA PISTACHIO CREAM. 3

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES. *WE OFFER VEGAN OPTIONS.

VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

CARTA VEGANA

ANTIPASTI

PARMIGIANA DE BERENJENA
Receta tradicional con el toque de la nonna, con queso vegano. 14

PAN | FOCACCIA VOLTERRA
Escoge entre nuestro pan o focaccia toscana tostada, servidos con nuestro aceite infusionado de la casa, una mezcla única de hierbas y especias que realza cada bocado. 5

BRUSCHETTA
Pan tostado crujiente cubierto de queso vegano, tomate y un hilo de pesto de pistacho casero. 12

CREMA DE SETAS
Crema de setas de temporada, coronada con crujientes croutons. 12

EXTRAS:
VEGETALES AL HORNO. 5
SALSA DE TRUFA. 4

PIATTI PRINCIPALI

PASTA ALLA ZUCCA
Pasta vegana, con crema de calabaza casera y salvia frita. 16

PASTA AL POMODORO
Pasta vegana, con salsa de tomate casera y albahaca, y queso vegano. 13

PASTA CON CREMA DE SETAS
Pasta vegana, con salsa de setas, y queso vegano. 15

PIZZA MARGHERITA
Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella vegano, Albahaca. 14

PIZZA PARMIGIANA
Mozarella vegano, berenjena, tomate. 15

DOLCE

BROWNIE VEGANO
Brownie vegano servido caliente. 6

BEBIDAS

AGUA MINERAL | CON GAS. 3
REFRESCOS. 4
REFRESCO DE NARANJA ROJA ITALIANA. 5
REFRESCO LIMÓN ITALIANO. 5

CERVEZAS

CERVEZA GRIFO, ALHAMBRA. 4
TERCIOS. 4
BIRRA ITALIANA PERONI. 4,50

SPRITZ

APEROL SPRITZ. 10
LIMONCELLO SPRITZ. 10

POR FAVOR, INFORMA AL PERSONAL SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA.*TENEMOS PASTA SIN GLUTEN

VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

VEGAN MENU

ANTIPASTI

PARMIGIANA DE BERENJENA
Layers of baked aubergine, homemade tomato sauce and melted vegan cheese. 15

PAN | FOCACCIA VOLTERRA
Choose between our bread or toasted Tuscan focaccia, served with our house-infused olive oil, a unique blend of herbs and spices that enhances every bite. 5

BRUSCHETTA
Crispy toasted bread topped with vegan cheese, tomato and a drizzle of homemade pistachio pesto. 12

CREMA DE SETAS
Seasonal mushroom cream, topped with crunchy croutons. 12

EXTRAS:
ROASTED VEGETABLES. 5
TRUFFLE SAUCE. 4

PIATTI PRINCIPALI

PASTA ALLA ZUCCA
Vegan pasta with homemade pumpkin cream and fried sage. 16

PASTA AL POMODORO
Vegan pasta with homemade tomato sauce, basil and vegan cheese. 13

PASTA CON CREMA DE SETAS
Vegan pasta with mushroom sauce and vegan cheese. 15

PIZZA MARGHERITA
San Marzano tomato sauce, vegan mozzarella, basil. 14

PIZZA PARMIGIANA
Vegan mozzarella, eggplant, tomato. 15

DOLCE

BROWNIE VEGANO
Vegan Brownie served warm. 6

DRINKS

STILL | SPARKLING WATER. 3
SOFT DRINKS. 4
ITALIAN BLOOD ORANGE SODA. 5
ITALIAN LEMON SODA. 5

BEERS

DRAUGHT BEER, ALHAMBRA. 4
BOTTLED BEER (33 CL). 4
PERONI ITALIAN BEER. 4.50

SPRITZ

APEROL SPRITZ. 10
LIMONCELLO SPRITZ. 10

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES. *WE OFFER GLUTEN-FREE PASTA.