VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

ANTIPASTI

PROVOLONE AL FORNO
Provolone al horno, con nuestra salsa de tomate casera. Servido con focaccia tostada para mojar. 14

CROQUETAS DE JABALÍ AL CHIANTI
Cremosas croquetas de jabalí, sobre una reducción de vino Chianti y coronadas con salsa de pecorino. 12,5

CARPACCIO TOSCANO
Finas láminas de ternera marinadas en cítricos, con alcaparras crujientes, cebolla roja marinada, crema de queso pecorino y una vinagreta de ponzu toscano. 18

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

AÑADE FOCACCIA PARA NO DEJAR NI UNA GOTA.5

TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANA
Tabla con burrata cremosa, selección de embutidos italianos, acompañada de focaccia recién horneada. 20

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

BRUSCHETTA STRACCIATELLA
Pan tostado crujiente cubierto de stracciatella, tomate y un hilo de pesto casero. 12

CREMA DE SETAS AL PECORINO
Crema de setas de temporada, coronada con una suave crema agria de pecorino y croutons. 12

SERVICIO DE PAN. 5
SERVICIO DE FOCACCIA. 5

GUARNICIÓN DE LA CASA:
VEGETALES AL HORNO. 5

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

PIATTI PRINCIPALI

LA CARBONARA EN RUEDA
Spaghetti frescos, con crema de carbonara guanciale y pimienta, mantecados en rueda de Pecorino de Pienza. 18

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR SALSA DE TRUFA. 4

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE
Pappardelle al huevo con salsa de Jabalì, parmigiano y aceite al romero. Una joya toscana. 18

LASAGNA DI ZIA ANNAMARIA
La tradicional lasagna de carne según receta de la tía Annamaria. 16

FAGOTTINI DE PERA
Delicados saquitos de pasta rellenos de pera, bañados en una cremosa salsa de gorgonzola. 16

TAGLIATELLE CON CREMA DI ZUCCA & GUANCIALE
Tagliatelle con crema de calabaza, guanciale crujiente y salvia frita. 16

TORTELLONI DE SETAS
Pasta rellena de setas y queso, envuelta en una salsa de setas, coronada con un crujiente de calabaza y parmesano y nueces tostadas. 18

AÑADE SALSA DE TRUFA. 4

PASTA AL PESTO
Trofie 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

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

VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

PIZZE TOSCANA

MASA ESTILO PINSA, LIGERA Y CRUJIENTE, CON FERMENTACIÓN LENTA DE 72 HORAS.

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

SUGERENCIA: AÑADE VEGETALES SALTEADOS. 5

MORTADELLA PISTACCHIO E BURRATA
Mozzarella Fiordilatte, Mortadella, Pesto de Pistacho, Burrata, Granillo de Pistacho. 18

CUATRO QUESOS
Mozzarella Fiordilatte, pecorino, parmigiano y queso gorgonzola. 15

RECOMENDACIÓN CHEF: AÑADE SALSA TRUFA. 4

PARMIGIANA
Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, berenjena, parmigiano y pesto. 15

DIAVOLA
Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Salame picante, orégano en rama, aceite picante y rúcula. 16

RECOMENDACIÓN CHEF: AÑADE BURRATA. 5

PIZZA TONNO E CIPOLLA
Base de tomate y mozzarella, coronada con atún y cebolla roja encurtida. Un clásico italiano. 16

GUARNICIÓN DE LA CASA:
VEGETALES AL HORNO. 5

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

DOLCI

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

TIRAMISÚ
El clásico de los postres Italianos, con galletas Savoiardi, café y crema al Mascarpone. 8

TARTA DE QUESO Y PISTACHO
Tarta de queso tradicional con crema de pistacho. Cremosa y adictiva. 8

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

PARA LOS MÁS GOLOSOS: AÑADE CREMA DE PISTACHO. 3

CANTUCCI CON VIN SANTO
Tradicionales galletas de almendra de la Toscana, se sirven con el Vin Santo, vino licoroso. Para una mejor experiencia, moja las galletas en el licor y disfrútalas. 7

EXTRA BOLA GELATO. 3
EXTRA CREMA DE PISTACHO. 3
EXTRA GALLETAS ALMENDRAS. 4

BEBIDAS

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

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 Y OPCIONES VEGANAS

VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

ANTIPASTI

PROVOLONE AL FORNO
Baked provolone with our homemade tomato sauce. Served with toasted focaccia for dipping. 14

CROQUETAS DE JABALÍ AL CHIANTI
Creamy croquettes of braised wild boar on a Chiant winei reduction, topped with pecorino sauce. 12,5

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

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

ADD FOCACCIA SO YOU DON'T MISS A DROP. 5

ITALIAN CHARCUTERIE BOARD
Artisan selection of creamy burrata, cured guanciale and salami, served with freshly baked focaccia. 20

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

BRUSCHETTA STRACCIATELLA
Crispy toasted bread topped with stracciatella, tomato and a drizzle of homemade pesto. 12

CREMA DE SETAS AL PECORINO
Seasonal mushroom soup topped with a light pecorino foam and crunchy croutons. 12

BREAD SERVICE. 5
FOCACCIA SERVICE. 5

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

PIATTI PRINCIPALI

CARBONARA IN THE CHEESE WHEEL
Fresh spaghetti alla chitarra with carbonara cream, guanciale and black pepper, tossed in a wheel of Pecorino di Pienza. 18

THE CHEF RECOMMENDS: ADD TRUFFLE SAUCE. 4

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE
Egg pappardelle with wild boar ragù, Parmigiano and rosemary oil. A Tuscan gem. 18

LASAGNA DI ZIA ANNAMARIA
Traditional meat lasagna made with Aunt Annamaria's recipe. 16

FAGOTTINI DE PERA
Delicate pasta parcels filled with pear, in a creamy gorgonzola sauce. 16

TAGLIATELLE CON CREMA DI ZUCCA & GUANCIALE
Tagliatelle with pumpkin cream, crispy guanciale and fried sage. 16

TORTELLONI DE SETAS
Pasta filled with mushrooms and cheese in a mushroom sauce, topped with a pumpkin and Parmesan crisp and toasted walnuts. 18

ADD TRUFFLE SAUCE. 4

PASTA AL PESTO
Trofie with basil pesto, pine nuts and Parmigiano, topped with a Parmigiano crisp. 15

SECONDI PIATTI

ENTRECOT
Grilled entrecôte, juicy and cooked to perfection, with fresh rocket, balsamic vinaigrette from Modena and a Parmigiano crisp. 29

ADD ROASTED VEGETABLES. 5

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

VOLTERRA
Ristorante Italiano
DAL 2025

PIZZE TOSCANE

PINSA-STYLE DOUGH, LIGHT AND CRISPY, WITH A SLOW 72-HOUR FERMENTATION.

PIZZA MARGHERITA
San Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, Parmigiano, basil. 14
SUGGESTION: ADD ROASTED VEGETABLES. 5

MORTADELLA PISTACCHIO E BURRATA
Fiordilatte mozzarella, mortadella, pistachio pesto, burrata, crushed pistachios. 18

FOUR CHEESE
Fiordilatte mozzarella, pecorino, Parmigiano and gorgonzola cheese. 15
CHEF'S RECOMMENDATION: ADD TRUFFLE SAUCE. 4

PARMIGIANA
San Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, aubergine, Parmigiano and pesto. 15

DIAVOLA
San Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, spicy salami, dried oregano, chilli oil and rocket. 16
CHEF'S RECOMMENDATION: ADD BURRATA. 5

PIZZA TONNO E CIPOLLA
Tomato and mozzarella base, topped with tuna and pickled red onion. An Italian classic. 16

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

DOLCI

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

TIRAMISÚ
The classic Italian dessert, with Savoiardi biscuits, coffee and mascarpone cream. 8

TARTA DE QUESO Y PISTACHO
Traditional cheesecake with pistachio cream. Creamy and addictive. 8

TORTA AL CIOCCOLATO
Rich, creamy chocolate cake with pistachio ice cream and crumble. Gluten-free. 10
FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH: ADD PISTACHIO CREAM. 3

CANTUCCI CON VIN SANTO
Traditional Tuscan almond biscuits served with Vin Santo, a sweet dessert wine. For the full experience, dip the biscuits in the wine and enjoy. 7

EXTRA SCOOP OF ICE CREAM. 3
EXTRA PISTACHIO CREAM. 3
EXTRA ALMOND BISCUITS. 4

DRINKS

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

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 AND VEGAN OPTIONS.