



BENVENUTI

LA[®]
RAMPOLINA

MENU DEGUSTAZIONE



Dall'acqua

€ 65

Luccio in concia

(Olive di Taggia, capperi, patata di montagna e cipollotto) [7]

Tagliolini aglio, olio, peperoncino, cime di rapa e salmerino alpino [1-3-4]

Filetti di lavarello del Maggiore al burro e salvia [4-7]

Dessert a scelta

I Classici de La Rampolina

€ 60

Tris Piemonte: insalata russa, battuta di Fassona
e vitello tonnato [3-4-9]

Agnolotti "gobbi", burro della val Vigizzo, Parmigiano 36 mesi e salvia [1-3-7-9]

Manzo all'olio alla nostra maniera, bagnetto verde e pure di patate [4-7-9]

Dessert a scelta

COCKTAILS

Garibaldi - € 8

Bitter Campari e arancia rossa di Sicilia

Martini Americano - € 8

Martini rosso, Martini bitter riserva speciale, soda, fetta d'arancia, scorza di limone

St- Germain Hugo - € 8

St-Germain, Prosecco, soda, fetta di lime, ciuffo di menta

Il Gin Tonic - € 10

Bombay Sapphire Premier Cru, acqua tonica, scorza di limone

Vibrante Spritz - € 8

Martini analcolico, soda al pompelmo



ENTRATE

Prima di scegliere...chiedi le proposte del giorno

Cucina sincera, porzioni generose

Tris Piemonte:

insalata russa, battuta di Fassona e vitello tonnato - € 22 [3-4-9]

Uovo barzotto, patata schiacciata, fonduta di Crampiole, agretti e pane croccante - € 16 [1-3-7] **V**

Carpaccio di Fassona, rucola e Castelmagno - € 18 [7]

Luccio in concia

(Olive di Taggia, capperi, patata di montagna e cipollotto) - € 20 [4]

Terrina tiepida di gallina bionda, verdure primaverili, maionese alla senape
e pan brioche - € 18 [1-5-9-10]

Selezione di formaggi 6 pezzi con mostarda e miele - € 18 [7-10] **V**

PRIMI PIATTI

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

Tajarin aglio, olio, peperoncino, cime di rapa e salmerino alpino - € 18 [1-3-4]

Agnolotti "gobbi", burro della val Viguzzo, Parmigiano 36 mesi e salvia - € 16 [1-3-7-9]

Ravioli di borragine - € 16 [1-3] **V**

Risotto agli asparagi e ricotta di Seirass - € 20 [7] **V**

La nostra zuppa di cipolle in crosta - € 16 [1-7-9] **V**

SOLO SABATO E DOMENICA:

Il classico Cannellone - € 16 [1-3-7-9]

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione

Polpette di reale bollito e verdure ripassate in padella - € 24 [1-3-7]

Manzo all'olio alla nostra maniera, bagnetto verde e pure di patate di montagna - € 25 [4-7-9]

Tagliata di codone al burro della val Vigezzo ed erbe di montagna - 25 [7]

Scarola imbottita alla bagna cauda e pomodori secchi - € 18 [1-4] **V**

Filetti di lavarello del Maggiore al burro e salvia - € 25 [4-7]

SU PRENOTAZIONE

Costata e fiorentina di fassona - € 7,50 al hg

Cotoletta di vitello alla milanese $\simeq$ 400 gr - € 35

DOLCI E VINI DI FINE PASTO

Dolci di nostra produzione

Tiramisù - € 7 [1-3-7]

Zabaione e crumble di sbrisolona - € 8 [1--3--7]

Tarte tatin con gelato alla crema e cannella - € 9 [1-3-7]

Bonnet - € 7 [1-3-7]

Torta pere e cioccolato - € 7 [1-3-7]

Ananas confit e gelato al fiordilatte - 8 [7]



Passito di Pantelleria - € 5

Passito di Moscato - € 8

Barolo Chinato - € 8

Acqua - € 3 | Caffè - € 2 | Coperto - € 3,5



[LAVORA CON NOI]

Ci piace insegnare il nostro lavoro a chi
ha voglia di mettersi in gioco,
ti piace l'idea?
Chiedi pure a noi, siamo disponibili.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate". Il pesce destinato ad essere consumato 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.

ALLERGENI:

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati.