

# Gli antipasti

## Le selezioni

Cotto "Branchi" con rafano fresco e composta di mele	10,00
Mortadella al pistacchio "Opera Franceschini" con i nostri sott'olio	10,00
Crudo di Parma selezione Rampolina con i nostri sott'olio	14,00
Gorgonzola DOP "La Casera" con cialda di pane	7,00
Formaggi misti, "La Casera"	12,00
Alici marinate, olio, prezzemolo e limone	10,00

## I classici

Girello di fassona cotto al rosa con salsa di tonno e acciughe	12,00
Tartare di trota affumicata con verdure croccanti, patata schiacciata, burro all'erba cipollina	14,00
Parmigiana di melanzane e zucchine e pomodoro az. agricola Paglione	9,00
Lumache alla bourguignonne 12 pz.	12,00
Albese di Fassona piemontese, sale Maldon e olio extra vergine d'oliva	12,00
Tonno di coniglio con insalata e olive taggiasche.	12,00



LA<sup>®</sup>  
RAMPOLINA

f @ #weloverampolina



# I primi piatti

## Paste fatte in casa

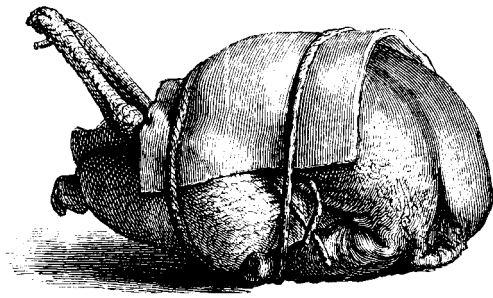
Spaghettoni trafilati al bronzo con pomodoro az. agricola Paglione e basilico	10,00
Ravioli di erbe e Seirass, burro d'alpe e ricotta stagionata	12,00
Maccheroncini trafilati al bronzo con misultin di lago, pomodoro confit e crumble di pane	13,00
Tagliatelle all'uovo con ragout di cortile, Holzofer e timo	12,00
Lasagna verdi alla bolognese (solo sabato e domenica come da tradizione)	12,00

## Risotto

Riso Acquerello con zucchine in fiore e zafferano	13,00
---	-------

## Zuppa

Zuppa di cipolle, crostino di pane e toma d'alpeggio	10,00
--	-------



## I secondi piatti

### Il pesce

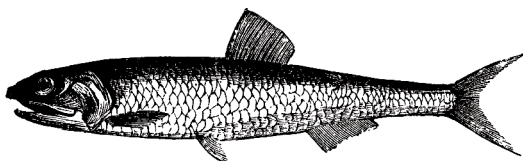
Baccalà in olio cottura con polenta nostrana e verdure ripassate dell'orto	20,00
Filetto di coregone/lavarello al burro d'alpe, salvia e verdure ripassate	18,00

### I fuochi

Manzo all'olio con salsa verde pura di patate	20,00
Polpette di bollito con maionese al prezzemolo e verdure dell'orto	16,00

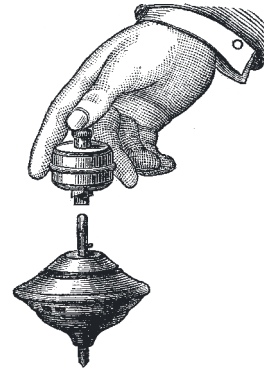
### La brace

Tagliata di diaframma al sale Maldon, barbabietola e coste	22,00
Mezzo pollo ficatum cotto a legna con patate e erbe (consigliato in condivisione)	28,00
Cuore di filetto di Fassona piemontese, rosolato al burro d'alpe e salsa bernese (ca 500 gr. Min. 2 persone)	60,00
Ortaggi di stagione	6,00
Patate	4,00
Insalata mista	5,00
Insalata verde	4,00



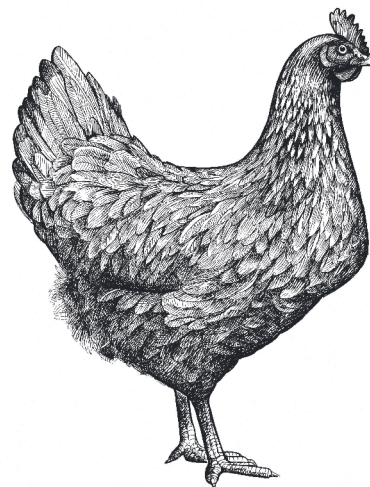
## Per i bambini

Pasta al pomodoro	8,00
Petto di pollo impanato	10,00



## Bibite

Birra artigianale italiana 33 cl	6,00
Acqua	2,00
Caffè	1,50
Caffè corretto	2,00
Amari e grappe	da 4,00



Pane, pasta e dolci fatti in casa.  
Coperto € 2,50