

*Quello che mettiamo in tavola
arriva preferibilmente dal contadino nei paraggi.*

*Rinunciamo consapevolmente
ad alcuni prodotti perchè, per noi,
regionalità e stagionalità
non sono una moda, ma una scelta.*

Entrate

Uovo in camicia, verdure di stagione e fonduta di alpeggio ossolano € 10

Panzanella con alici marinate e maionese alla senape € 12

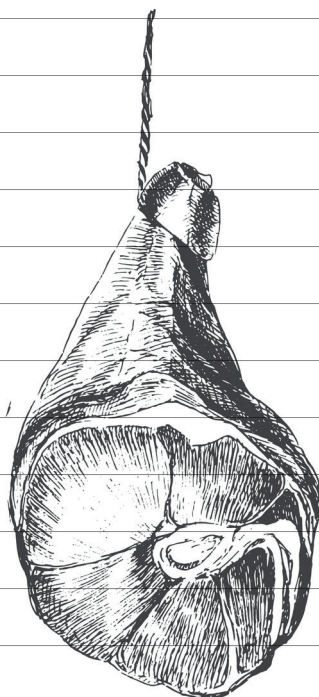
Carpaccio di salmerino marinato e affumicato con verdure croccanti € 14

Tris Piemonte: insalata russa, battuta al coltello e girello di fassona € 14

Lumache in umido al prezzemolo e purea di patate € 12

Tomini sott'olio € 12

Dall'affettatrice € 12



Primi piatti

Spaghetti pomodoro basilico e ricotta salata € 12

Ravioli del Plin alla Raschera e timo € 13

Zuppa di cipolle gratinata €10

Gnocchi alle verdure e Holzhofer € 14

Tagliolini al ragout bianco di cortile timo e olive taggiasche € 12

Riso Carnaroli persico agrumi e salvia € 14

Lasagne caserecce € 10

(solo al sabato e alla domenica come da tradizione)

Secondi

Il pesce

Trancio di storione al burro e salvia € 16

Baccalà in oliocottura e polenta di Anzola € 20

I fuochi

Il nostro manzo all'olio € 20

Faraona spaccata arrosto € 18

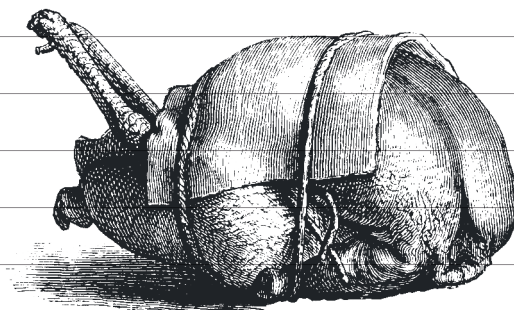
Guancia brasata al Barbera € 20

Tagliata di Fassona al sale Maldon € 20

Millefoglie di verdure € 14

Coscia di coniglio alla ligure € 18

Tutti i secondi sono serviti con contorni



Contorni e Formaggi

Insalata mista dell'orto € 5

Patate al forno € 5

Verdure al vapore € 5

Degustazione formaggio piccola, La Casera (3 sel.) € 10

Degustazione formaggio grande, La Casera (6 sel.) € 16

Dolci

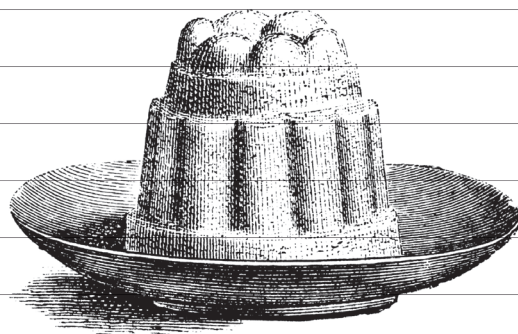
Tiramisù € 6

Bonnet al cioccolato € 6

Torta della casa € 6

Panna cotta alle fragole e timo € 6

Coppa Rampolina € 8



Vini di fine pasto

	Calice	Bottiglia
Passito di Pantelleria Pellegrino (0,75)	€ 4	€ 27
Passito di Arneis "Tarasco" Cornarea (0,375)	€ 8	€ 40
Moscato d'Asti Forteto della Luja (0,75)	€ 4	€ 20
Barolo Chinato F.lli Barale	€ 6	

Pane, pasta e dolci fatti in casa.

Coperto € 3,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Se non reperibili freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

LA[®] 
RAMPOLINA

CASA 
RAMPOLINA

CHIOSCO 
RAMPOLINA