

*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 Maccagno € 10 

Brandacujun con olive taggiasche e pane croccante € 12

Battuta di fassona al coltello € 14

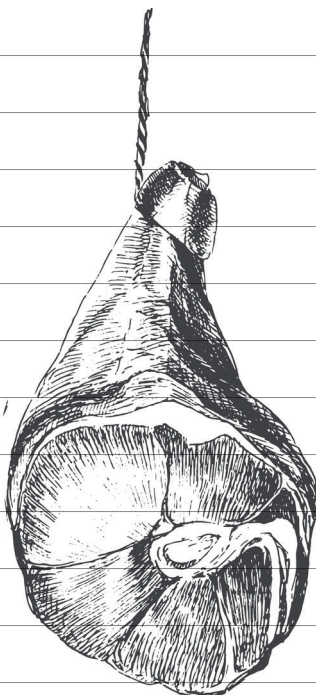
Magatello di vitello cotto al rosa con salsa tonnata e capperi di Salina € 12 

Lumache in umido al prezzemolo e purea di patate € 12

Cotechino artigianale con composta di mele e rafano € 12

Animelle di vitello impanate e fritte con maionese al limone € 12


Dall'affettatrice con la nostra insalata russa € 12



Primi piatti

Linguine, pane, burro e acciughe € 12

Agnolotti di carne alla piemontese € 13

Zuppa di cipolle gratinata €10 

Gnocchi di patate e coda al pomodoro € 14

Tagliolini al rogout bianco di cortile e Lodigiano € 12

Riso Acquerello, Bettelmatt e nocciole IGP € 14 

Secondi

Pesce di lago al burro e salvia € 16
(secondo disponibilità del pescato)

Baccalà in oliocottura, cime di rapa e polenta croccante € 20

Il nostro manzo all'olio € 20

Coscia d'anatra al forno € 18

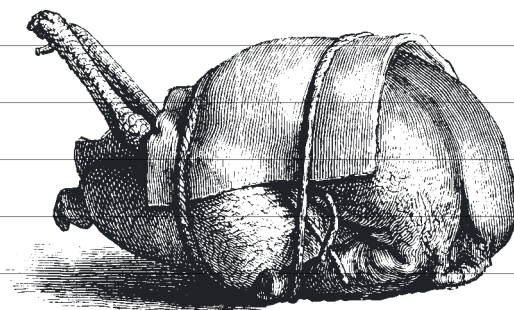
Ossobuco e gremolada € 18

Tagliata di Fassona e salsa verde € 22

Maialino in porchetta con riduzione all'Erbaluce € 18

Cipolla bionda di Cureggio con fonduta € 16 

Tutti i secondi sono serviti con contorni



Contorni e Formaggi

Patate al forno € 5

Verdure di stagione al vapore € 5

Verza ripassata con acciuga e aglio € 5

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

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

Dolci

Tiramisù € 6

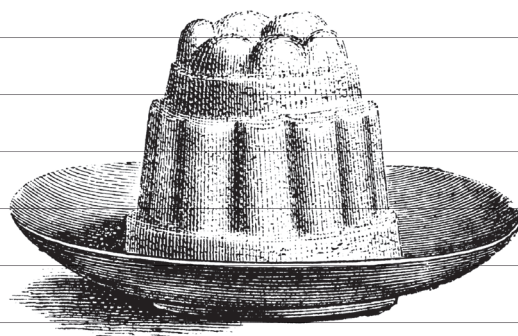
Bonnet al cioccolato € 6

Torta della casa € 6

Crème caramel € 6

Coppa Rampolina € 8

Pere Madernassa al vino rosso e zabaione € 6



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



Presidio Slow Food

 Vegetariano

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



  #weliverampolina