

*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.*

Piccola degustazione

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

Agnolotti di carne alla piemontese

Tagliata di Fassona e salsa verde

Bonet al cioccolato

35 €

Menù degustazione

Lardo, insalata russa, peperone all'acciuga e battuta di Fassona al coltello

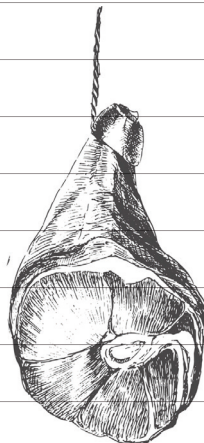
Sformatino di verdure con fonduta d'alpeggio

Tagliolini con ragout bianco di cortile

Manzo all'olio

Crème caramel

45 €



Entrate

Uovo in camicia, verdure di stagione e crema di patata € 12 ✓

Brandacujun con olive taggiasche e pane croccante € 12

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

Lardo, insalata russa, peperone all'acciuga e battuta di Fassona al coltello € 14

Lumache in umido al prezzemolo e purea di patate € 12

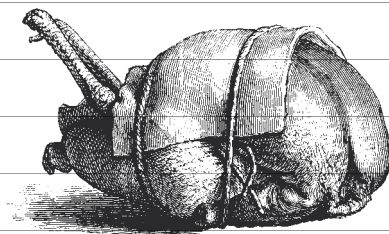
Cotechino artigianale con lenticchie di Castelluccio € 12

Sformatino di verdure con fonduta d'alpeggio € 12 ✓

Dall'affettatrice con la nostra insalata russa € 12

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

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



Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

Mezzemaniche, bagna càuda e verza € 12

Agnolotti di carne alla piemontese € 13

Zuppa di cipolle gratinata € 10

Gnocchi di patate, Bettelmatt e porri di Cervere € 14

Tagliolini al ragout bianco di cortile e Lodigiano € 12

Riso Acquerello, zafferano e midollo € 14

Minestrone di verdure in tazza € 8

Secondi

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

Baccalà in oliocottura, cipolle stufate e polenta Ottofile € 20

Il nostro manzo all'olio € 20

Animelle di vitello glassate con zucca e castagne IGP € 20

Ossobuco e gremolada € 18

Tagliata di Fassona e salsa verde € 22

Faraona croccante al rosmarino € 18

Cardo e gorgonzola € 14

Tutti i secondi sono serviti con contorni

Dolci

Tiramisù € 6

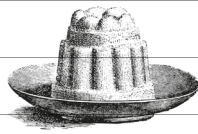
Bonnet al cioccolato € 6

Torta della casa € 6

Crème caramel € 6

Pere Madernassa al vino rosso e zabaione € 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



Reg. CE 1169/2011 Art. 44

Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei nostri piatti:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.

Re. CE n.852/04

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti (paste fresche di nostra produzione, il pesce, le carni e alcuni nostri dolci) vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura

**prodotto surgelato*

LA
RAMPOLINA

CASA
RAMPOLINA



#weliverampolina