

*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.*

*Vogliamo farvi assaggiare le due anime che da sempre contraddistinguono la nostra cucina:
la voglia di tener viva la cultura gastronomica lacustre,
e la nostra passione smisurata per i piatti della tradizione piemontese.*

Menù degustazione

€ 45

(acqua e coperto inclusi)

***Tradizione di Lago**

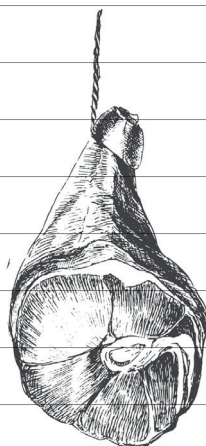
Carpaccio di Trota, Burro di Montagna montato e Mentuccia fresca
Maccheroncini con Ragout di Salmerino, Guazzetto di Lago e Pane aromatizzato alle erbe
Lavarello al Burro, Asparagi e Maionese al Limone

Dessert a scelta

***Tradizione Piemontese**

Insalata russa, Tomino fresco e Salsa Verde,
Girello di Fassona cotto al rosa con salsa tonnata, capperi di Salina e Battuta di Carne cruda
Ravioli di Carne ai Tre arrosti, Burro di montagna, Salvia e Parmigiano Reggiano 30 mesi
Manzo all'Olio alla nostra maniera, Purea di Patate affumicate e Verdure di stagione

Dessert a scelta



Entrate

*Uovo in camicia, Frolla e fonduta al Parmigiano Reggiano 30 mesi, Spinaci e Mandorle salate € 12 ✓

*Sformatino di Ortiche, Zola, Nocciole tostate e Pomodori confit € 12 ✓

*Carpaccio di Trota, Burro di Montagna montato e Mentuccia fresca € 14

*Girello di Fassona piemontese cotto al rosa con Salsa tonnata e Capperi di Salina € 14

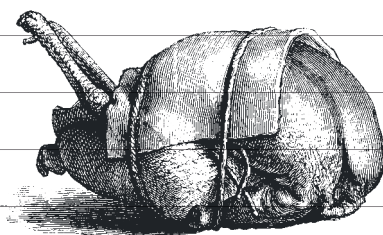
*Battuta di Fassona piemontese, Scalogna marinata e Bagnetto Rosso € 14

*Il nostro Tonno di Coniglio € 14

*Dall’Affettatrice e la nostra giardiniera di verdure in agrodolce € 13

Degustazione Formaggio “qùla pinina”, *Selezione* **COMESTIBILI** (3 pz.) € 12

Degustazione Formaggio “qùla granda”, *Selezione* **COMESTIBILI** (6 pz.) € 18



Primi piatti

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

*Zuppa di Cipolle gratinata e Holzhofer € 12 ✓

*Gnocchi di Patate, Pomodoro Paglione e Basilico fresco € 14 ✓

*Riso Carnaroli Acquerello, Pecorino Romano, Fave e Pancetta croccante € 14

*Tagliolini ai 40 tuorli con Ragout Bianco di Cortile, Timo e Olive di Taggia € 14

*Ravioli di Carne ai Tre arrostiti, Burro di montagna, Salvia e Parmigiano reggiano 30 mesi € 14

*Maccheroncini con Ragout di Lago e Pane aromatizzato alle erbe € 14

*Crespella con Ricotta e Asparagi (*solo il sabato e la domenica come da tradizione*) € 14 ✓

Secondi

Tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione

*Millefoglie di Verdure di stagione € 14 ✓

*Lavarello al Burro, Asparagi e Maionese al Limone € 24

*Animella di Vitello Glassata al Vermouth, Purea di Patate affumicate e Verdure dell'Orto € 22

*Tagliata di Fassona piemontese, Patate e Verdure dell'Orto € 24

*Manzo all'Olio alla nostra maniera, Purea di Patate affumicate e Verdure di stagione € 22

*Maialino in Porchetta, Patate e Salsa ai Frutti rossi € 24

Dolci

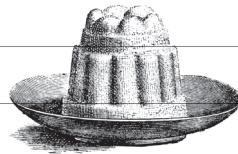
Tiramisù € 6 ✓

Bonnet al Cioccolato € 7 ✓

Panna Cotta con Latte di montagna € 7 ✓

Torta della casa € 6 ✓

Coppa Rampolina € 8 ✓



Vini di fine pasto

	Calice	Bottiglia
Passito di Pantelleria Pellegrino (0,75 cl)	€ 4	€ 27
Passito di Arneis "Tarasco" Cornarea (0,375 cl)	€ 8	€ 40
Barolo Chinato	€ 6	

Pane, Pasta, Dolci e Gelati fatti in casa.

Acqua € 3 Caffè € 2 Coperto € 3

BACK TO THE ORIGINS!

Venerdì 3 Dicembre 2021 abbiamo aperto insieme a Nicolò Giarda detto "Timpano"

Commestibili Vini & Affini.

Un Alimentari di paese, un pò Bottega, un pò Enoteca, un pò Gastronomia.

*Un luogo dove recarsi per poter acquistare prodotti di prima necessità e grande qualità,
di piccoli produttori artigianali amici.*

*Pane, Formaggi, Salumi, Confetture e Vini dell'Alto Piemonte caratterizzano la proposta quotidiana,
oltre ai Piatti della Rampolina sempre presenti all'interno della Bottega.*



Via Monte Grappa 11, Baveno VB

Lunedì: Chiuso

Martedì / Sabato: 09:00 - 19:00

Domenica: 09:00 - 13:00

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