

*Quello che mettiamo in tavola,  
arriva preferibilmente dai contadini nei paraggi.  
Rinunciamo consapevolmente ad alcuni prodotti perché, 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

### **Non Solo Lago**

Carpaccio di salmerino alpino

Tagliolini con trota bianca marinata al finocchietto e pane aromatizzato al ginepro

Baccalà in olio cottura, polenta di Anzola e cipolla bionda stufata

Dessert a scelta

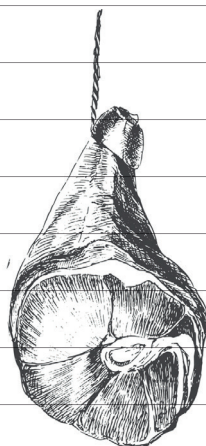
### **I Classici della Rampolina**

Insalata russa, battuta di fassona, peperone e bagna cauda,  
girello di fassona cotto al rosa con salsa tonnata e capperi di Salina, acciuga al verde

Ravioli di carne ai tre arrosti e il suo ristretto

Manzo all'olio alla nostra maniera, purea di patate e bagnetto verde

Dessert a scelta



# Entrate

Uovo di selva, cardo gobbo, fonduta di Parmigiano € 12

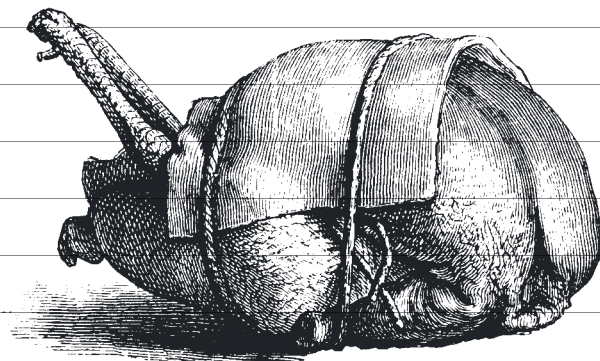
Cotechino artigianale e polenta di Anzola € 13

Carpaccio di salmerino alpino € 14

Insalata russa, battuta di fassona, peperone e bagna cauda, girello di fassona cotto al rosa  
con salsa tonnata e capperi, acciughe al verde € 16

Lumache al prezzemolo con soffice di patata € 14

Insalata di puntarelle e salsa all'acciuga € 14



# Primi piatti

*Tutte le paste fresche sono di nostra produzione*

Zuppa di cipolle bionde gratinata € 12

Gnocchi di patate rosse con broccoli, pancetta croccante e fonduta di toma € 14

Ravioli ai tre arrosti con il suo ristretto € 14

Maccheroncini trafileti al bronzo con ragù d'anatra e rosmarino € 14

Riso Acquerello con scarola, uvetta e acciughe € 14

Tagliolini con trota bianca marinata al finocchietto e pane aromatizzato al ginepro € 14

# Secondi

*Tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione*

Sformatino di zucca con fonduta di zola, amaretto e castagna € 12

Baccalà in olio cottura, polenta di Anzola e cipolla bionda stufata € 24

Manzo all'olio alla nostra maniera, purea di patate e bagnetto verde € 22

Capunet di verza € 20

Animelle di vitello glassate al marsala € 20

Scaloppina di vitello al limone € 20

Selezione di formaggi "COMMESTIBILI" (6 pz.) € 14

# Dolci

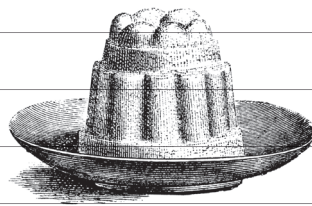
Tiramisù € 7

Bonnet al cioccolato € 7

Torta della casa € 7

Zabaione e Camporelli € 7

Pere Madernassa al vino rosso, crumble e gelato al fior di latte € 7



# Vini di fine pasto

	Calice	Bottiglia
Passito di Pantelleria Pellegrino (0,75 cl)	€ 4	€ 29
Passito di arneis "Tarasco" Cornarea (0,375 cl)	€ 8	€ 44
Barolo chinato	€ 6	

Pane, Pasta, Dolci e Gelato fatti in casa.

Acqua € 3    Caffè € 2    Coperto € 3

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