

[Menu]



*Prima di scegliere...
chiedici le proposte del giorno!*

Entrate

Uovo barzotto, erbette, polenta croccante
e maionese al limone

€ 13

TRIS PIEMONTE:

Insalata russa, battuta di fassona,
e tonnato € 16

Cotechino artigianale, purea di patate
e salsa verde

€ 14

Scarola, acciuga e pane croccante

€ 14

Tiepido di luccio perca,
puntarelle e olive di Taggia

€ 14

Insalata tiepida di gallina
e mostarda cremonese

€ 14

Primi Piatti

Tutte le paste fresche
sono di nostra produzione

Zuppa di cipolle bionde gratinata

€ 12

Agnolotti ai tre arrosti, burro,
nocciole e Parmigiano 36 mesi

€ 14

Spaghetti all'amatriciana di lago

€ 15

Tagliatella verde con ragout
bianco di cortile
e raspadura di Lodigiano

€ 14

Riso Acquerello, zafferano,
midollo e gremolada

€ 16

Cannelloni di magro gratinati
ricotta e spinaci

€ 14

Secondi piatti

Serviti con contorno di stagione

Baccalà in olio cottura polenta
8 file e cipolle stufate
€ 25

Filetto di fassona alla "Rossini"
€ 22

Sformatino di carciofi e fonduta d'alpeggio
€ 16

Pollo alla cacciatora
€ 22

Manzo all'olio alla nostra maniera,
purea di patate e pesto di ortaggi
€ 25

Animelle glassate al Vermouth e cipollotto
€ 24

Selezione formaggi
"I COMMESTIBILI" (4pz)
€ 12

Selezione formaggi
"I COMMESTIBILI" (6pz)
€ 16

Menu degustazione “dall’acqua”

TRIS DI LAGO:

Tiepido di luccio perca,
puntarelle e olive di Taggia

Spaghetti all’amatriciana di lago

Baccalà in olio cottura
polenta 8 file e cipolle stufate

Dessert a scelta

€ 50

Menu degustazione “I Classici della Rampolina”

TRIS PIEMONTE:

Insalata russa, battuta di fassona,
girello cotto al rosa con salsa
tonnata e capperi di Salina

Agnolotti ai tre arrosti, burro,
nocciole e Parmigiano 36 mesi

Manzo all'olio alla nostra maniera,
purea di patate e pesto di ortaggi

Dessert a scelta

€ 50

Da condividere nell'attesa

Peperone e acciuga

Insalata russa e salame

Giardiniera alla piemontese

Insalata tiepida di nervetti

Lingua in salsa verde

8€ al piatto

Dolci fatti in casa

Tiramisù € 7

Panna cotta amaretto e cachi € 7

Gelato artigianale
alla crema € 6

Zabaione, pere al vino rosso
e crumble € 7

Tarte tatin con gelato
alla crema e cannella € 8

Mousse al cioccolato,
Gran Marnier e arancia €8

Vini di fine pasto

Passito di Pantelleria € 5

Passito di Arneis "Tarasco" € 8

Barolo Chinato € 8