

----- Dolci -----



Tiramisù	€ 7 ¹⁻³⁻⁷
Cream caramel	€ 7 ³⁻⁷
Gelato artigianale alla crema	€ 7 ³⁻⁷
Zabaione, pere al vino rosso e crumble	€ 7 ¹⁻³
Tarte tatin con gelato alla crema e cannella	€ 8 ¹⁻³⁻⁷
Bonet	€ 7 ¹⁻³⁻

Vini di fine pasto

Passito di Pantelleria	€ 5
Passito di Arneis "Tarasco"	€ 8
Barolo Chinato	€ 8

Acqua € 3 - Caffè € 2 - Coperto € 3,50

*1 Glutine - 2 Crostacei e derivati- 3 Uova - 4 Pesce e derivati
5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati –
8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati
11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati*

--- Menù Degustazione --- € 50

Dall'acqua

Tiepido di luccio perca, puntarelle e olive di Taggia
Tagliolini aglio, olio, peperoncino con bottarga
di salmerino e le sue uova
Baccalà in olio cottura polenta e cipolle stufate
Dessert a scelta

I Classici della Rampolina

Tris Piemonte: insalata russa, battuta di Fassona,
e tonnato
Agnolotti ai tre arrosti burro, nocciole e
Parmigiano 36 mesi
Manzo all'olio alla nostra maniera, purea di
patate e pesto di ortaggi
Dessert



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

----- Entrate -----

Uovo barzotto, erbe, e fonduta	€ 13 ³⁻⁷
Tris Piemonte: insalata russa, battuta di Fassona, e tonnato	€ 16 ³⁻⁴⁻⁷⁻⁹
Capunet di verdure	€ 14 ⁷⁻⁹
Lingua di vitello salmistrata e salsa verde	€ 13 ³⁻⁴
Tiepido di luccio perca, puntarelle e olive di Taggia	€ 14 ⁴
Insalata tiepida di gallina e mostarda cremonese	€ 14 ¹⁰
Selezione formaggi "I COMMESTIBILI" 4 pz. € 12 ⁷	
Selezione formaggi "I COMMESTIBILI" 6 pz. € 16 ⁷	



----- Primi piatti -----



Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

Zuppa di cipolle bionde gratinata	€ 12 ¹⁻⁷⁻⁹
Agnolotti di carne al sugo d'arrosto	€ 14 ¹⁻⁷⁻³⁻⁸⁻⁹
Tagliolini aglio, olio, peperoncino con bottarga di salmerino e le sue uova	€ 16 ¹⁻³⁻⁴
Pappardella con ragout bianco di faraona	€ 15 ¹⁻³⁻⁹
Riso Acquerello, toma e radicchio tardivo	€ 16 ⁷⁻⁹
Cannelloni di magro gratinati ricotta e spinaci	€ 14 ¹⁻⁷⁻⁸

----- Secondi piatti -----

tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione

Baccalà in olio cottura e cipolle stufate	€ 25 ⁴⁻⁷
Filetto di Fassona al burro e rosmarino	€ 30 ⁷
Sformatino porri e patate con fonduta di Gorgonzola e noci	€ 16 ⁷⁻³
Coniglio arrosto alla ligure	€ 24 ⁹
Manzo all'olio alla nostra maniera, purea di patate e pesto di ortaggi	€ 25 ⁷⁻⁴⁻⁹
Trippa in umido con salvia e Pecorino	€ 20 ⁹