

--- Menù Degustazione --- € 55

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



----- Entrate -----

**Dall'acqua**

Tris di lago: Tiepido di luccio, Carpaccio di trota salmonata, Carpione di lago

Gnocchi di patate, trota, tarassaco e pomodorini

Pescato del lago

Dessert a scelta

**I Classici della Rampolina**

Tris Piemonte: insalata russa, battuta di fassona e tonnato

Agnolotti di carne al burro e salvia

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

Dessert a scelta

Uovo, crema di asparagi e Parmigiano

€ 13 3-7

Tris Piemonte: insalata russa, battuta di fassona e tonnato

€ 16 3-4-7-9

Tarte tatin di pomodori con stracciatella e pesto

€ 14 1-7-8

Carpaccio di fassona, Castelmagno e spinacino

€ 15 3-4

Tris di lago: Tiepido di luccio, Carpaccio di trota salmonata, Carpione di lago

€ 16 4-7-9

Peperone scottato con crema leggera di acciughe

€ 14 4-7-8

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 <sup>1-7-9</sup>
Agnolotti di carne al burro e salvia	€ 14 <sup>1-7-3-8-9</sup>
Rigatoni alla carbonara di zucchine	€ 14 <sup>1-3</sup>
Pappardella al ragout bianco di faraona e fave	€ 15 <sup>1-3-9</sup>
Riso Acquerello asparagi e robiola	€ 16 <sup>7-9</sup>
Gnocchi di patate, trota, tarassaco e pomodorini	€ 15 <sup>1-3-4</sup>

## ----- Secondi piatti -----

*Tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione*

Pesce di lago	€ 24 <sup>4-7</sup>
Tagliata di diaframma	€ 25
Sformatino di erbe con fonduta di caprino	€ 14 <sup>3-7</sup>
Animelle di vitello Ratafià e ciliegie	€ 25 <sup>7-9</sup>
Manzo all'olio alla nostra maniera, purea di patate e pesto di ortaggi	€ 25 <sup>7-4-9</sup>
Rollata di faraona alle erbe aromatiche	€ 24 <sup>9</sup>

## ----- Dolci -----



Tiramisù	€ 7 <sup>1-3-7</sup>
Crema caramel	€ 7 <sup>3-7</sup>
Gelato artigianale alla crema	€ 7 <sup>3-7</sup>
Zabaione e Camporelli	€ 7 <sup>1-3</sup>
Tarte tatin con gelato alla crema e cannella	€ 8 <sup>1-3-7</sup>
Bonnet	€ 7 <sup>1-3</sup>
Stecco al gianduia	€ 5 <sup>3-7-8</sup>
Sorbetto al limone	€ 6

## Vini di fine pasto

Passito di Pantelleria	€ 5
Passito Cortese "Spres"	€ 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*