



[LAVORA CON NOI]



**BENVENUTI**

APRILE MAGGIO 2025

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate". Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

**ALLERGENI:**

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.

# COCKTAILS

Il Nostro Americano - € 10

Aperol Spritz - € 8

Negroni - € 10

Vibrante - € 8  
Martini analcolico, soda al pompelmo

Gin Tonic - € 10



# DOLCI & VINI DI FINE PASTO

Dolci di nostra produzione

Tiramisù - € 7 [1-3-7]

Zabaione, pere Madernassa, salsa al vino rosso - € 8 [1-3-7-8]

Tarte tatin con gelato alla crema e cannella - € 8 [1-3-7]

Bonnet - € 7 [1-3-7]

Ananas confit con gelato al fior di latte - € 7 [7]

Coppa Rampolina

Gelato alla crema, pesche sciroppate, caramello,  
crumble di Fugascina e panna montata - €10 [1-3-7]

Passito di Pantelleria - € 5

Passito Cortese "Spess" - € 8

Barolo Chinato - € 8

Acqua - € 3,5 | Caffè - € 2 | Coperto - € 3,5



# SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione

Quaglia farcita, purea di patate e verdure di stagione - € 24 [1-3-7-9]

Pescato di lago e tagliatelle di zucchine alla menta - € 26 [4]

Manzo all'olio alla nostra maniera, purea di patate - € 24 [4-7-9]

Scarola imbottita alla bagnacauda e pomodori secchi - € 16 [1-4]

Tagliata di diaframma, millefoglie di patate e indivia brasata € 25 [9]



# MENU DEGUSTAZIONE



## Dall'acqua

€ 60

Salmerino in carpione, trota rosa marinata e mantecato di lago [1-3-4-7-9]

Riso in cagnone e filetti di Persico al burro e salvia [1-3-4-7]

Pescato di lago e tagliatelle di zucchine alla menta [4]

Dessert a scelta

## I Classici de La Rampolina

€ 55

Tris Piemonte: insalata russa, battuta di Fassona  
e vitello tonnato [3-4-7-9]

Agnolotti "gobbi" burro, Parmigiano 36 mesi e crumble di salvia - [1-3-7-9]

Manzo all'olio alla nostra maniera con contorno di stagione [4-7-9]

Dessert a scelta

# ENTRATE

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

Tris Piemonte: insalata russa, battuta di Fassona e vitello tonnato - € 18 [3-4-7-9]

Patè rustico di pollo, pistacchi di Bronte, mousse di fegato al cognac, salsa senape e pan brioche - € 20 [1-7-8-10]

Uovo primaverile agli agretti e fonduta di toma ossolana - € 15 [1-3-7-9]

Carpaccio di Fassona, sedano e salsa al Gorgonzola - € 16 [7-9]

Salmerino in carpione, trota rosa marinata e mantecato di lago - € 20 [1-3-4-7-9]

Sformatino d'alpeggio alla crema di asparagi - € 15 [1-3-7]

Selezione formaggi 6 pezzi con mostarda e miele - € 20 [7-10]



# PRIMI PIATTI

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

Riso in cagnone e filetti di Persico al burro e salvia - € 20 [1-3-4-7]

Agnolotti "gobbi" burro, Parmigiano 36 mesi e crumble di salvia - € 15 [1-3-7-9]

Gnocchi di patate, pancetta, pomodoro e pesto all'aglio Orsino - € 16 [1-3-9]

Maltagliati fave, piselli, ragout bianco di cortile e ricotta salata - € 16 [1-3-7-9]

La nostra zuppa di cipolle in crosta - € 15 [1-7-9]

Lasagna classica (solo nel fine settimana come da tradizione) - € 16 [1-3-7-9]

