



SETTEMBRE - OTTOBRE 2025

BENVENUTI

LA  **RAMPOLINA**

COCKTAILS

Martini Americano - € 8

Martini rosso, Martini bitter riserva speciale, soda, fetta d'arancia, scorza di limone

St- Germain Hugo - € 8

St-Germain, Prosecco, soda, fetta di lime, ciuffo di menta

Il Gin Tonic - € 10

Bombay Sapphire Premier Cru, acqua tonica, scorza di limone

Vibrante Spriz - € 8

Martini analcolico, soda al pompelmo



MENU DEGUSTAZIONE



Dall'acqua

€ 60

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

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

Pescato di lago con verdure di stagione [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" ai tre arrosti e jus di carne - [1-7-9-12]

Manzo all'olio alla nostra maniera, bagnetto verde e pure di patate [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]

Uovo poché, pan brioche, fonduta di Crampiolo e nocciole - € 15 [1-3-7-8] **V**

Terrina di cortile, maionese alla senape e misticanza - €16 [3-8-9-10]

Carpaccio di Fassona e leggera bagna cauda - € 18 [4-7]

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

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



PRIMI PIATTI

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

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

Agnolotti “gobbi” ai tre arrosti e jus di carne - € 16 [1-7-9-12]

Gnocchi al Bettelmatt - € 16 [1-3-7-9] **V**

Tajarin al ragout d’anatra e verza - € 16 [1-3-9-12]

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



SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione

Polpette di bollito, verdure ripassate in padella - €22 [1-3-7-9]

Manzo all'olio alla nostra maniera, bagnetto verde e pure di patate - € 24 [4-7-9]

Galletto di primo canto al mattone, rosmarino e timo - € 25 [7-9-12]

Zucca al forno ai sapori d'autunno - € 18 [6-8] **V**

Pescato di lago con verdure di stagione - €26 [4]

Tarte tatin di cipolla dolce di Cureggio e riduzione all'aceto balsamico - € 16 [1-7] **V**



DOLCI E VINI DI FINE PASTO

Dolci di nostra produzione

Tiramisù - € 7 [1-3-7]

Zabaione con pere e salsa al vino rosso € 8 [1-3-7]

Tarte tatin con gelato alla crema e cannella - € 9 [1-3-7]

Bonnet - € 7 [1-3-7]

Gelato al fiordilatte e fichi canditi – € 8 [7]

Crostata alla marmellata di frutta - € 7 [1-3-7]

Passito di Pantelleria - € 5

Passito di Moscato - € 8

Barolo Chinato - € 8



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



[LAVORA CON NOI]

Ci piace insegnare il nostro lavoro a chi ha voglia di mettersi in
gioco,
ti piace l'idea?
Chiedi pure a noi, siamo disponibili.

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.