



**INVERNO 2025  
BENVENUTI**

**LA**   
**RAMPOLINA**

# COCKTAILS

## Garibaldi – € 8

Bitter Campari e arancia rossa di Sicilia

## 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 Spritz - € 8

Martini analcolico, soda al pompelmo



# MENU DEGUSTAZIONE



## Dall'acqua

€ 60

Trota affumicata al legno di ciliegio e misticanza amara [1-4]

Tagliolino al salmerino alpino, le sue uova e pane aromatico [1-3-4-7-9]

Baccalà...cipolle e polenta otto file [1-4-7]

Dessert a scelta

## I Classici de La Rampolina

€ 60

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

Agnolotti "gobbi" ai tre arrosti e jus di carne [1-3- 7-9-12]

Manzo all'olio alla nostra maniera e bagnetto verde [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 - € 20 [3-4-7-9]

Uovo poché, cardo gobbo e pan brioche- € 15 [1-3-4-7] **V**

Carpaccio di Fassona, puntarelle e Gorgonzola - € 18 [7]

Trota affumicata al legno di ciliegio, misticanza amara e crème fraîche - € 16 [1-4-7]

Tartrà piemontese, fonduta al Crampiole e crudo croccante - € 15 [1-3-7]

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

# PRIMI PIATTI

**Tutte le paste fresche sono di nostra produzione**

Tagliolino al salmerino alpino, le sue uova e pane aromatico - € 18 [1-3-4-7-9]

Agnolotti “gobbi” ai tre arrosti e jus di carne - € 16 [1-3-7-9-12]

Ravioli di zucca, burro della val Viguzzo e Parmigiano 36 mesi - € 16 [1-3-7] **V**

Risotto alla Bergese - € 16 [7-9]

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

*Solo SABATO E DOMENICA:*

Il classico Cannellone - € 16 [1-3-7-9]



# SECONDI PIATTI

**Tutti i secondi sono serviti con contorni di stagione**

Ossobuco al burro e salvia – € 24 [1-9-12]

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

Coniglio marinato alla senape e bergamotto cotto al forno - € 23 [1- 8-9-10-12]

Sedano rapa cotto a bassa temperatura, aglio nero, nocciole e peperone - € 16 [6-8-9] **V**

Baccalà...cipolle e polenta otto file - € 24 [1-4-7]

Tagliata di diaframma al sale Maldon - €26 [9]

# 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]

Torta pere e cioccolato - € 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.