



BENVENUTI

LA<sup>®</sup>  
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

€ 65

Insalata di radicchio tardivo, melograno, trota bianca, formaggio Monte 27  
con pane croccante e dressing all'uovo [1-3-4-7]

Tagliolini aglio, olio, peperoncino, cime di rapa e salmerino alpino [1-3-4]

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”, burro della val Vigezzo, Parmigiano 36 mesi e salvia [1-3-7-9]

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

Cucina sincera, porzioni generose

Tris Piemonte: insalata russa, battuta di Fassona  
e vitello tonnato - € 22 [3-4-7-9]

Uovo poché, erbette rosse scottate e fondata di Crampiolo - € 16 [1-3-7] **V**

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

Insalata di radicchio tardivo, melograno, trota bianca, formaggio Monte 27  
con pane croccante e dressing all'uovo - € 20 [1-3-4-7]

Terrina tiepida di gallina bionda, verdure invernali, maionese alla senape  
e pan brioche - € 18 [1-5-9-10]

Selezione formaggi 6 pezzi con mostarda e miele - € 18 [7-10] **V**

# PRIMI PIATTI

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

Tajarin aglio, olio, peperoncino, cime di rapa e salmerino alpino - € 18 [1-3-4]

Agnolotti “gobbi”, burro della val Vigezzo, Parmigiano 36 mesi e salvia - € 16 [1-3-7-9]

Ravioli di zucca, mostarda e amaretto - € 16 [1-4-8] **V**

Risotto ai porri brasati e Castelmagno - € 20 [7-12] **V**

La nostra zuppa di cipolle in crosta - € 16 [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**

Polpette di reale bollito e verdure ripassate in padella – € 24 [1-3-7]

Manzo all'olio alla nostra maniera, bagnetto verde e pure di patate di montagna - € 25 [4-7-9]

Bistecca di coppa, jus di cottura e gremolada - € 26 [7-10-12]

Carciofi in umido, pane croccante e crema di peperoni gialli - € 18 [1-12] **V**

Baccalà...cipolle e polenta otto file - € 25 [1-4-7]

## SU PRENOTAZIONE

Costata e fiorentina di fassona - € 7,50 all'etto

Chateaubriand ≈ 600 gr - minimo 2 persone – € 60

Cotoletta di vitello alla milanese ≈ 400 gr - € 35



# DOLCI E VINI DI FINE PASTO

## Dolci di nostra produzione

Tiramisù - € 7 [1-3-7]

Zabaione e crumble di sbrisolona - € 8 [1--3--7]

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

Bonet - € 7 [1-3-7]

Torta pere e cioccolato - € 7 [1-3-7]

Ananas confit e gelato al fiordilatte – € 8 [7]

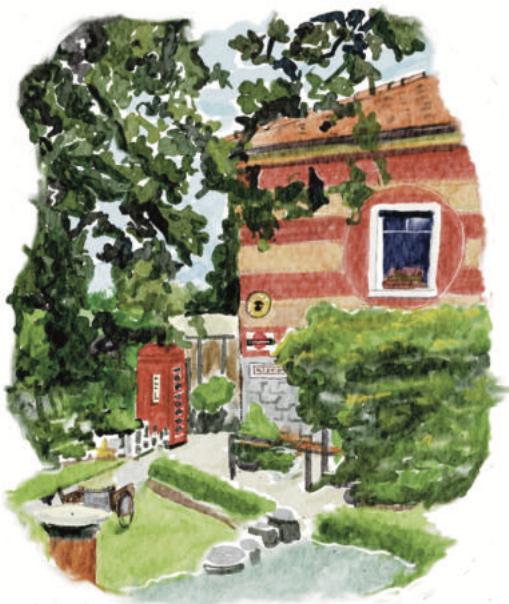


Passito di Pantelleria - € 5

Passito di Moscato - € 8

Barolo Chinato - € 8

Acqua - €3 | 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.