

[Menu]



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

Entrate

🍷 Uovo barzotto, fonduta di Toma, verdure
di stagione e pane croccante
€ 13

TRIS PIEMONTE:

Insalata russa, battuta di Fassona e
vitello tonnato
€ 16

Lumache al burro, prezzemolo e
soffice di patate
€ 16

Brandato di Lucioperca
€ 16

🍷 Cavolfiore gratinato, besciamella e
pane croccante
€ 14

🍷 Selezione formaggi "I COMMESTIBILI" (4pz)
€ 12

🍷 Selezione formaggi "I COMMESTIBILI" (6pz)
€ 16

Primi Piatti

Tutte le paste fresche
sono di nostra produzione

🍃 Tagliolini con gorgonzola e catalogna
€ 16

Agnolotti di carne al sugo d'arrosto
€ 15

Riso in cagnone, burro nocciola e Persico
€ 20

Tagliatella al ragù di coniglio,
olive di Taggia e timo
€ 15

🍃 Zuppa di cipolle bionde gratinata
€ 12

Secondi piatti

Serviti con contorno di stagione

Pescato del lago

€ 25

Tagliata di Diaframma con verdure di stagione

€ 26

Scarola alla griglia con salsa all'acciuga

€ 15

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

€ 25

Pancia arrotolata di maiale con salsa al miele e peperoncino

€ 25

Menu degustazione “Dall’acqua”

Brandato di Lucioperca

Riso in cagnone, burro nocciola e
Persico

Pescato del lago

Dessert a scelta

€ 55

Menu degustazione **“I Classici della Rampolina”**

TRIS PIEMONTE:

Insalata russa, battuta di fassona
e tonnato

Agnolotti di carne al sugo d'arrosto

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

Dessert a scelta

€ 55

Dolci fatti in casa

Tiramisù € 7

Mousse al cioccolato € 7

Zabaione classico e Camporelli € 7

Tarte tatin con gelato alla crema
e cannella € 8

Bonnet €7

Vini di fine pasto

Passito di Pantelleria € 5

Passito Cortese "Spress" € 8

Barolo Chinato € 8

Acqua € 3 - Caffè € 2 - Coperto € 3,50