Menu del 21 novembre 2026

Primi	€	Secondi	€
Agnolotti Piemontesi serviti al Sugo di Brasato	12.00	Braciola Impanata + Contorno	9.00
Ravioloni di Scampi al Burro agli Agrumi	16.00	Polpette al Sugo + Contorno	9.00
Pappardelle Panna e Funghi	8.00	Cotechino in Crosta + Contorno	9.00
Zuppa di Farro	8.00	Frittata Porri e Zucchine	8.00
Gnocchi di Borragine al Burro e Salvia	8.00	Salsiccia e Verza al Forno	9.00
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00	Hummus di Ceci con Pane Carasau	7.00
Ratapiatti		**Contorni**	3.50
Unico: Pasta al Sugo di Noci + Insalata di Stinco + Contorno	9.00	Patate al Forno – Spinaci al Burro – Radicchio al Balsamico	
Vegetariano: Zuppa di Farro + Hummus + Contorno	9.00	Insalatina Verde Mista – Carote Julienne	
Insalatona Classica	10.00	Tris di Contorni	9.00
Bevande		**Dessert e Frutta**	
Birra (bionda / rossa) 33 cl.	4.00	Panna Cotta	4.00
Bibite Gassate “Lurisia” 27,50 cl	3.00	Limone e Yuzu	6.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Ananas alla Cannella	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10		
Caffè Corretto	2.00		
Ratafià – Grappe	2.50		
Amari	3.00		
Vino sfuso della Casa *(Rosso – Cortese – Bianco Vivace)*			
¼	3.00		
½	5.00		

In questo locale viene servita acqua potabile prelevata dalla rete acquedottistica e trattata ai sensi del D.M.25/2012 mediante un rigoroso sistema di affinaggio con microfiltrazione.

Gasata - Naturale 1.00 € - 0,5 L

Al Ratafià sono serviti prodotti surgelati e congelati in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto ma comunque operiamo la surgelazione tramite abbattitore della maggior parte degli ingredienti perché la riteniamo la migliore tecnologia di conservazione da un punto di vista igienico e nutrizionale. Vogliate considerare tutti i piatti nel menù contenenti un ingrediente surgelato e chiedete al cameriere informazioni in merito.