



Primi

€

Agnolotti Piemontesi
serviti al Sugo di Brasato
Agnolotti Piemontesi
serviti al Burro e Salvia
Ravioli "Cuoricini" al Castelmagno
e Miele serviti al Burro e Salvia
"Casonsei" alla Rapa Rossa
con Burrata e Salmone Fumè
Minestra di Cicerchia e Cannellini
al Latte di Cocco
Maccheroni all'Amatriciana

Secondi

€

Tartare di Fassona, Crema
al Parmigiano, Taggiasche e Confettura
Guancia di Maialino Brasata
con Purè alla Francese
Vitello Tonnato al Punto Rosa
+ Contorno
Duetto: Insalata di Salicornia +
Tomino al Grill con Frutta Secca
Braciola di Maiale al Grill
+ Contorno
Petto di Pollo al Grill **+ Contorno**

Ratapiatti

Unico: Maccheroni + Polpette
al Sugo + Contorno
Vegetariano: Minestra + Robiolina
+ Contorno

Contorni

Patate al Forno - Zucchine al Grill -
Melanzane al Grill
Carote Julienne - Insalatina Verde
Mista
Tris di Contorni

Bevande

Birra "Menabrea" 33 cl.
Birra "Paulaner" Analcolica 55 cl.
Bibite Gassate "Lurisia" 27,50 cl
Coca Cola (vetro) 33 cl.
Caffè e sue variazioni
Caffè Corretto
Ratafià - Grappe
Amari

Vino sfuso della Casa

(Rosso - Cortese - Bianco Vivace)

1/4

1/2

1 L

Dessert e Frutta

Crostata di Confettura
Torta Pere e Cioccolato
Torta Foresta Nera
Tiramisù
Sorbetto al Mandarino
Ananas (al Naturale o alla Cannella)

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 garantito dalla tecnologia Culligan:

Gasata - Naturale - 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.