

Menu del 24 agosto 2026

Primi	€	Secondi	€
Agnolotti Piemontesi serviti al Sugo di Brasato	12.00	Petto di Pollo Marinato allo Yogurt, Limone e Menta + Contorno	9.00
Triangoli di Magro al Pomodoro Montato	12.00	Vitello Tonnato + Contorno	11.00
24 agosto 2016: Amatriciana per Amatrice	9.00	Coniglio alla Ligure + Contorno	13.00
Fregola Risottata alla Carbonara	8.50	Bresaola con Bufalina e Fichi	9.00
Insalata di Orecchiette alla Mediterranea	8.50	Carpaccio di Anguria Saporito	8.00
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00	Caesar Salad	10.00
Ratapiatti		Contorni	3.50
Unico: Fregola + Pollo + Contorno	9.00	Patate al Forno – Patate al Verde – Friggitelli al Pomodoro – Spinaci all'Olio e Limone	
Vegetariano: Orecchiette + Caprese + Contorno	9.00	Insalatina Verde Mista – Carote Julienne	
Insalatona Classica / Frutta	10.00	Tris di Contorni	9.00
Bevande		Dessert e Frutta	
Birra (bionda / rossa) 33 cl.	4.00		
Bibite Gassate "Lurisia" 27,50 cl	3.00	Torta Sacher	5.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Panna Cotta	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Tiramisù al Limoncello	4.00
Caffè Corretto	2.00	Macedonia	4.00
Ratafià – Grappe	2.50	Ananas	4.00
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.