Ratafiá

Menu del 25 maggio 2026

Primi	€	Secondi	€
Agnolotti Piemontesi serviti al Sugo di Brasato	12.00	Tagliata di Manzo al Grill + Contorno	14.00
Gnocchi alla Crema di Carciofi e Philadelphia con Crumble di Mollica al Forno	8.50	Sformatino di Piselli con Fonduta di Parmigiano + Contorno	8.00
Couscous alla Barbabietola con Verdure Grigliate, Pomodori Secchi, Capperi e Olive	8.50	Insalata di Pollo con Sedano Bianco, Mele e Noci	9.00
Risotto al Cavolo Viola Stufato e Ricotta Salata	8.50	Salsiccetta al Vino Rosso + Contorno	9.00
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00		
Ratapiatti		**Contorni**	3.50
Unico: Gnocchi + Salsicetta al Vino Rosso + Contorno	9.00	Crema di Sedano Rapa e Mele – Patate al Forno – Insalatina Verde Mista –	
Vegetariano: Couscous + Frittata di Funghi Trifolati + Contorno	9.00	Carote Julienne – Cicorino con Tonno e Uova Sode	
Insalatona Classica / Frutta	10.00	Tris di Contorni	9.00
Bevande		**Dessert e Frutta**	
Birra (bionda / rossa) 33 cl.	4.00	Cassatina Siciliana “Marigliano”	6.00
Birra “Paulaner” Analcolica 55 cl.	4.00	Crostata di Confettura (Mele Cotogne)	4.00
Bibite Gassate “Lurisia” 27,50 cl	3.00	Bavarese alle Nocciole “Esotica”	5.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Sorbetti di Frutta	6.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Gelato alla Crema con Amarene	5.00
Caffè Corretto	2.00	Affogato al Caffé	4.00
Ratafià – Grappe	2.50	Ananas (Naturale / Cannella)	4.00
Amari	3.00	Macedonia	4.00
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.