Ratafiá

Menu dell'8 luglio 2026

Primi	€	Secondi	€
Ravioli ripieni ai Carciofi serviti al Burro e Salvia	12.00	Insalata di Seppie	11.00
Spaghetti di Soia Saltati con Verdure	8.50	Fegato alla Veneziana	10.00
Tagliolini al Tonno Fresco, Pomodorini e Olive	13.00	Pomodori Ripieni + Contorno	9.00
Pasta al Sugo di Peperoni, Ricotta e Acciughe	8.50	Salmone Gratinato + Contorno	13.00
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00	Caprese	7.50
Ratapiatti		**Contorni**	3.50
Unico: Pasta al Sugo di Peperoni + Pomodoro Ripieno + Contorno	9.00	Patate al Forno – Insalata di Cavolo e Carote con Dressing – Friggitelli in Padella	
Vegetariano: Pasta al Sugo di Peperoni + 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	Panna Cotta al Caramello	4.00
Bibite Gassate "Lurisia" 27,50 cl	3.00	Mousse al Cioccolato e Biscotto	4.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Smooth di Frutta al Ratafià	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Ananas (Naturale / Cannella)	4.00
Caffè Corretto	2.00	Sorbetto di Frutta	6.00
Ratafià – Grappe	2.50	Macedonia	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.