

Menu dell'8 ottobre 2026

Primi	€	Secondi	€
Agnolotti Piemontesi al Sugo di Brasato	12.00	Scaloppa di Pollo al Vino Bianco e Funghi	9.00
Crema di Fave con Crostini al Timo	8.00	Petto di Tacchino con Castagne e Pancetta	9.00
Spaghetti Tonno Fresco, Pomodorini e Olive	10.00	Braciola di Maiale al Grill + Contorno	9.00
Pappardelle al Ragù Bianco di Fassona	10.00	Salmone Gratinato all'Arancia + Contorno	13.00
Maccheroni all'Amatriciana	8.50	Millefoglie di Patate, Scamorza e Burrata	8.50
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00		
Ratapiatti		Contorni	3.50
Unico: Maccheroni + Straccetti di Pollo Orientali + Contorno	9.00	Patate al Forno – Friggitelli al Pomodoro – Ceci al Curry – Germogli di Soia Saltati	
Vegetariano: Crema di Fave + Millefoglie di Patate + 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	Mia Tuscia alla Nocciola (monoporzione)	6.00
Bibite Gassate "Lurisia" 27,50 cl	3.00	Budino al Cioccolato con Panna Montata	4.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Soufflé al Cioccolato / Caramello Salato	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Torta Sacher	4.00
Caffè Corretto	2.00	Ananas alla Cannella	4.00
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.