Ratafiá

Menu del 12 giugno 2026

Primi	€	Secondi	€
Agnolotti Piemontesi serviti al Sugo di Brasato	12.00	Torta Salata Ripiena con Salsiccia, Peperoni, Emmental e Spaghetti di Soia + Contorno	8.00
Agnolotti Piemontesi serviti al Burro e Salvia	10.00	Carpaccio di Manzo Affumicato con Rucola e Scaglie di Grana	10.00
Pasta Fredda con Cetrioli, Pomodorini, Feta e Crema al Basilico	8.00	Straccetti di Manzo al Marsala + Contorno	9.00
Gnocchi alla Panna e Funghi con Crumble	8.00	Seppie al Limone + Contorno	12.00
Insalata di Farro con Zucchine e Salmone Fumé	8.00	Caprese	7.50
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00		
Ratapiatti		**Contorni**	3.50
Unico: Pasta Fredda + Carpaccio di Manzo + Contorno	9.00	Patate al Forno – Spinaci al Burro – Germogli di Soia Saltati	
Vegetariano: Gnocchi + 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	Tiramisù	4.00
Bibite Gassate “Lurisia” 27,50 cl	3.00	Semifreddo al Torroncino	5.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Affogato al Caffé	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Sorbetto ai Frutti Rossi	4.00
Caffè Corretto	2.00	Sorbetti di Frutta (Pesca / Limone)	6.00
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.