

Menu del 27 ottobre 2026

Primi	€	Secondi	€
Agnolotti Piemontesi al Sugo di Brasato	12.00	Coniglio alla Cacciatora con Polenta	13.00
Ravioli con Zucca e Mostarda al Burro, Salvia, Amaretti e Cannella	13.00	Lombatina di Maiale al Latte servita con Prugne e Mele	10.00
Canederli Gratinati al Burro e Parmigiano	8.50	Gran Coscia di Pollo al Forno + Contorno	9.00
Pappardelle al Ragù alla Bolognese	10.00	Nodino di Vitello Panna-Paprika + Contorno	9.00
Vellutata di Spinaci e Patate	8.00	Gattò al Forno di Patate e Formaggio	8.00
Pasta e Ceci	8.00	Parmigiana di Zucca	8.00
Ratapiatti		Contorni	3.50
Unico: Agnolotti Carne e Tartufo + Gattò di Patate + Contorno	9.00	Patate al Forno – Zucchine Trifolate – Peperonata – Piselli al Burro	
Vegetariano: Vellutata + Parmigiana + 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	Sono un Lampone	6.00
Bibite Gassate "Lurisia" 27,50 cl	3.00	Pastiera Napoletana	6.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Bonet Amaretti e Caffé	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Crostata con Confettura	4.00
Caffè Corretto	2.00	Ananas alla Cannella	4.00
Ratafià – Grappe	2.50	Gelato con Mirtilli Caldi	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.