Ratafiá

Menu del 26 giugno 2026

Primi	€	Secondi	€
Ravioli ripieni di Salsiccia e Mele al Burro Montato alle Erbe Aromatiche	12.00	Prosciutto Cotto con Mozzarella di Bufala e Melone Gialletto	9.00
Pasta Fredda con Pesto di Rucola	8.00	Flan di Peperoni con Salsa di Acciughe al Verde + Contorno	8.00
Pasta con Crema di Zucchine e Mandorle	8.00	Cordon Bleu di Melanzane	8.00
Insalata di Farro alla Mediterranea	8.00	Bresaola con Pomodorini e Grana	9.00
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00	Arrosto di Tacchino Farcito + Contorno	9.00
Ratapiatti		**Contorni**	3.50
Unico: Insalata di Farro + Flan + Contorno	9.00	Patate al Forno – Zucchine Trifolate – Zucchine e Melanzane al Grill	
Vegetariano: Insalata di Farro + Cordon Bleu + 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	Crème Caramel	4.00
Bibite Gassate “Lurisia” 27,50 cl	3.00	Semifreddo alle Nespole	4.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Gelato	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Affogato al Caffé	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.