



Primi	€	Secondi	€
Tagliolini serviti al Sugo di Ossobuco	10.00	Tartare di Manzo con Rucola e Grana	12.00
Gnocchi con Pecorino e Pomodorini Confit	8.50	Melanzane Impanate con Scamorza	8.00
Fettuccine di Soia Saltate con Verdure	8.50	Crudo di Parma con Mela Verde e Pesche	9.00
Insalata di Riso Basmati	8.00	Tomino ai Funghi Trifolati	8.00
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00	Caprese	8.00
Ratapiatti		Contorni	3.50
Unico: Insalata di Riso + Melanzane + Contorno	9.00	Patate al Forno – Spadellata di Verdure al Pomodoro – Insalata di Valeriana Ricca	
Vegetariano: Gnocchi + Melanzane + 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 Mango	4.00
Bibite Gassate "Lurisia" 27,50 cl	3.00	Melanzane e Cioccolato	4.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Macedonia	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Ananas (Naturale / Cannella)	4.00
Caffè Corretto	2.00	Sorbetto Limone / Frutti Rossi	4.00
Ratafià – Grappe	2.50	Gelato Crema	4.00
Amari	3.00	Affogato al Caffè	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.