Ratafià

Menu del 29 maggio 2026

Primi	€	Secondi	€
Agnolotti Piemontesi serviti al Sugo di Brasato	12.00	Pesce Spada alla Siciliana + Contorno	13.00
Agnolotti Piemontesi serviti al Burro e Salvia	9.00	Melanzane Ripiene (con Carne e Caciovallo) + Contorno	9.00
Trofie alla Crema di Carote e Zafferano con Semi Misti	8.50	Polpettone di Tonno + Contorno	9.00
Lasagne al Ragù	10.00	Tomino al Grill con Salsa Verde + Contorno	8.00
Pasta alla Puttanesca	8.00	Frittata di Lattuga Romana + Contorno	8.00
Pasta al Pomodoro e Basilico	7.00		
Ratapiatti		**Contorni**	3.50
Unico: Lasagna + Melanzana Ripiena + Contorno	9.00	Patate al Forno – Verdure Miste Saltate – Cavolo Viola in Agrodolce	
Vegetariano: Trofie + Frittata + 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	4.00
Birra "Paulaner" Analcolica 55 cl.	4.00	Crostata alla Nutella	4.00
Bibite Gassate "Lurisia" 27,50 cl	3.00	Sorbetti di Frutta (Pesca o Limone)	6.00
Coca Cola (vetro) 33 cl.	2.50	Gelato	4.00
Caffè e sue variazioni	1.10	Affogato al Caffè	4.00
Caffè Corretto	2.00	Ananas (Naturale / Cannella)	4.00
Ratafià – Grappe	2.50	Macedonia	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.