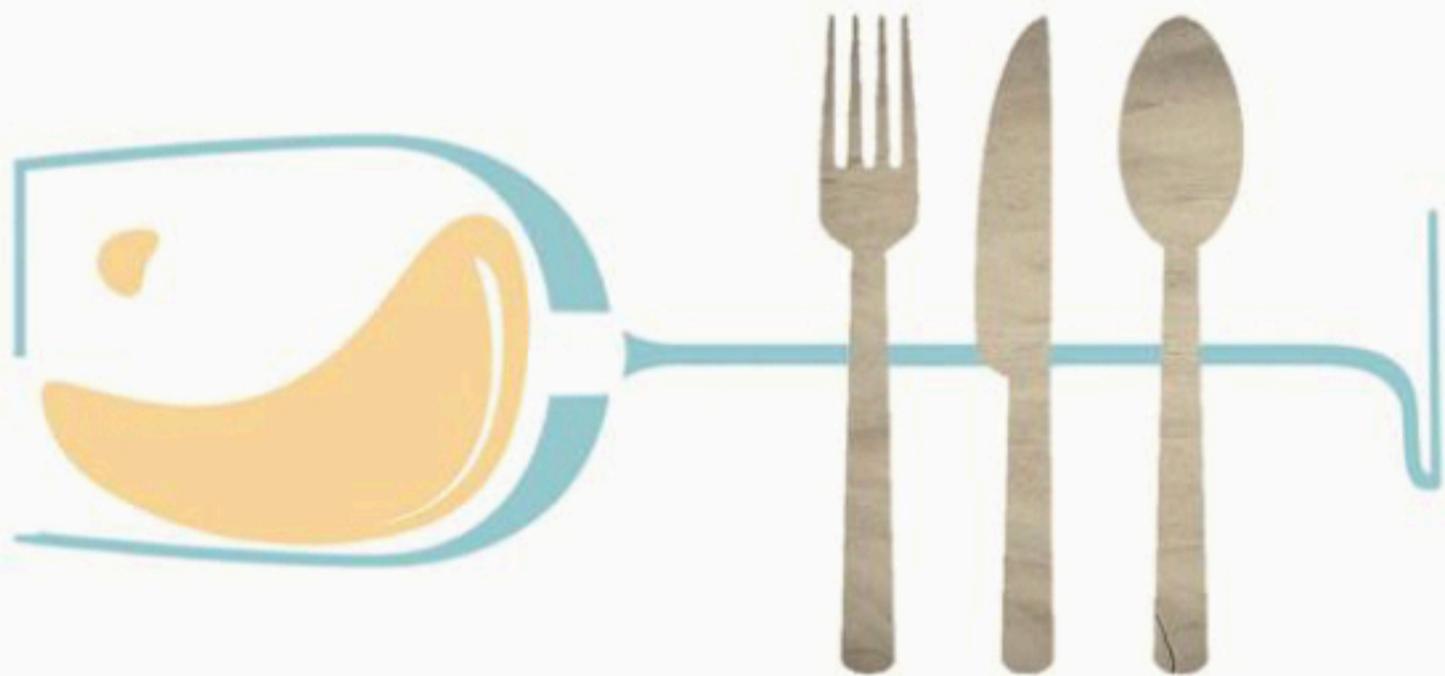


Ristorante



La Nuova Rampa

 @Ristorante la Nuova Rampa  @ristorante_la_nuova_rampa

ANTIPASTI

RIASSUNTO DI MARE° – Zuppetta di cozze, gamberi* e calamari* cotti lentamente in salsa di pomodoro con aglio, olio e peperoncino; a fine cottura una spolverata di prezzemolo fresco. Il tutto servito con pane tostato e agliato (Molluschi, Crostacei, Glutine) € 15

MARE CALDO – Calamari* saltati in padella con aglio, olio e peperoncino; a fine cottura una spolverata di prezzemolo. Il piatto è servito su un letto di insalata e pomodorini (Molluschi) € 15

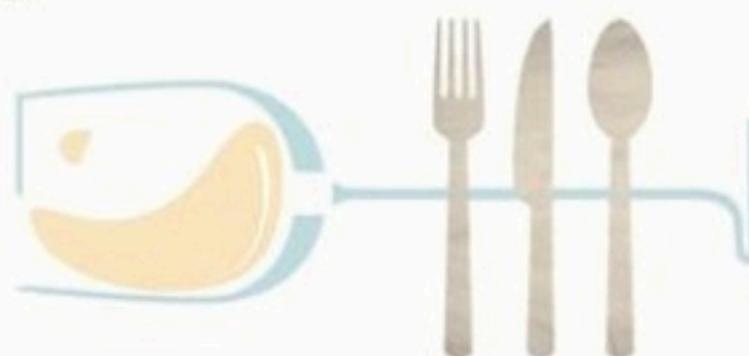
IMPEPATA DI COZZE – Cozze cotte in padella con aglio, olio e pepe; la cottura è veloce e coperta, per esaltare i sapori e profumi degli ingredienti (Molluschi) € 10

CROSTINI MISTI° – Carpaccio di Salmone affumicato e burro, Ragù di Calamari*, Acciughe alla povera, bruschetta di pomodoro (Pesce, Latte e derivati, Molluschi) € 5

CARPACCIO DI TONNO tonno rucola e pomodorini (Pesce) € 12

CARPACCIO DI SPADA pesce spada rucola pomodorini pinoli olio (Pesce) € 12

INSALATA DI POLPO polpo sedano peperoni aglio peperoncino olio sale e pepe (Sedano, Molluschi) € 12



COPERTO € 2

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

*- Prodotto congelato o surgelato

°- Aggiunta di salsa di pomodoro con tracce di sedano

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO – Spaghetti saltati con cozze, scampetti*, gamberi*, calamari* e totani*, soffritto di aglio, olio e peperoncino; a fine cottura un'aggiunta di pomodoro fresco e una spolverata di prezzemolo (Molluschi, Crostacei, Glutine) € 12

SPAGHETTI ALLA PESCATORA° – Spaghetti scolati in padella a metà cottura e mantecati in una salsa di pomodoro condita con cozze, gamberi* e totani*, aglio, olio e peperoncino; a fine cottura una spolverata di prezzemolo (Molluschi, Crostacei, Glutine) € 12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE – Spaghetti saltati con le vongole, soffritto di aglio, olio e peperoncino; a fine cottura una spolverata di prezzemolo (Molluschi, Glutine) € 15

PENNE AGLI SCAMPI – Possono essere fatte Rosse°, Rosè° o Bianche a seconda della scelta gli ingredienti e la preparazione cambiano, chiedere al personale di sala – Scampi* (Crostacei, Glutine) € 12

PENNE ALLE CHELE DI GRANCHIO – Possono essere fatte Rosse°, Rosè° o Bianche a seconda della scelta gli ingredienti e la preparazione cambiano, chiedere al personale di sala - Chele di Granchio (Crostacei, Glutine) € 12

CALAMARATA CON TONNO CAPPERI E OLIVE – Calamarata saltata con pomodorini freschi, tonno, capperi e olive, soffritto di aglio, olio e peperoncino (Molluschi, Pesce, Glutine) € 15

RISOTTO DI MARE – Riso mantecato in padella con cozze, scampetti*, gamberetti* e calamari*; a metà cottura un'aggiunta di peperoncino ed una spolverata di prezzemolo (Molluschi, Crostacei) € 12

TAGLIOLINI ALL'ASTICE - Possono essere fatti Rossi°, Rosè° o Bianchi a seconda della scelta gli ingredienti e la preparazione cambiano, chiedere al personale di sala – Astice (Crostacei, Glutine) € 17



IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

*- Prodotto congelato o surgelato

°- Aggiunta di salsa di pomodoro con tracce di sedano

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERETTI

Calamari* e Gamberetti* infarinati con farina di grano duro rimacinato e fritti in olio di semi di girasole; serviti con un pizzico di sale e una fetta di limone (Molluschi, Crostacei, Olio chiedere, Glutine farina) € 15

FRITTURA DI PARANZA

Pescato del giorno infarinato con farina di grano duro rimacinato e fritti in olio di semi di girasole, serviti con un pizzico di sale e una fetta di limone (Pesce, Olio chiedere, Glutine farina) € 15

GRIGLIATA DI MARE

Gamberoni*, Scampi*, Tonno grigliati, conditi con un filo d'olio evo, pesto di prezzemolo e aglio (Crostacei, Pesce) € 15

ORATA AL FORNO

Orata, verdure (Pesce) € 10

BACCALA' E PORRI°

Baccalà* e porri in cottura lenta, con salsa di pomodoro, olio, aglio, peperoncino e prezzemolo (Pesce, Può contenere tracce di sedano) € 12

ASTICE ALLA CATALANA

Astice cotta al vapore servita con verdure fresche al pinzimonio (Crostacei) € 30

CONTORNI

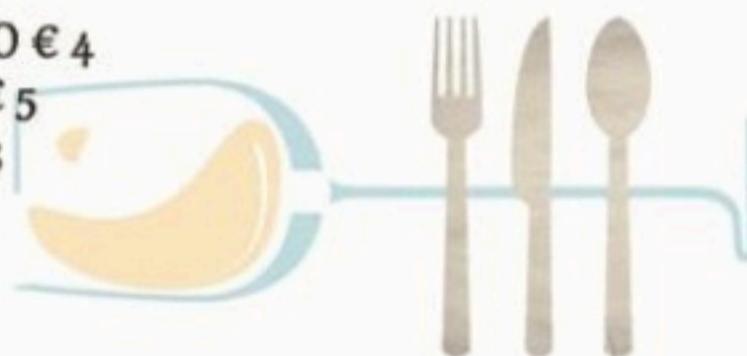
PATATE AL FORNO € 4

PATATE FRITTE* € 5

VERDURE AL FORNO € 4

VERDURE FRITTE* € 5

INSALATA MISTA € 3



IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

*- Prodotto congelato o surgelato

°- Aggiunta di salsa di pomodoro con tracce di sedano

DOLCI della CASA di nostra produzione

TIRAMISU'

Panna, Mascarpone, Tuorli d'uovo e Zucchero, Caffè e Savoiardi
(Latte, Uovo, Glutine) € 5

TORTA DELLA NONNA

Crema, Farina, Tuorli d'uovo, Zucchero, Latte, Burro, Limone grattugiato
(Latte, Glutine, Uovo) € 4

TORTA DEL NONNO

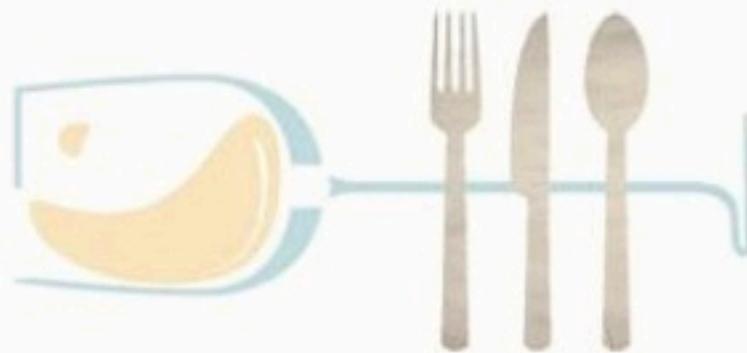
Cioccolato, Farina, Tuorli d'uovo, Zucchero, Latte Limone grattugiato, Burro
(Latte, Glutine, Uovo) € 4

PANNA COTTA CON CIOCCOLATO/FRAGOLE

Preparato per Panna Cotta (Vedere etichetta carta allergeni), Latte e Panna, Cioccolato o
Fragole (Latte) € 4

CHEESECAKE ALLA RICOTTA

Ricotta, Farina, Tuorli d'uovo, Zucchero, Latte, Limone grattugiato, Burro
(Latte, Glutine, Uovo) € 4



**IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SI PREGA DI RIVOLGERSI AL
PERSONALE DI SALA**

VINI

Della Casa

- 1 Litro € 6
- ½ Litro € 4
- ¼ Litro € 3

In Bottiglia

- Greco del Sannio Cantine Solopaca DOP € 15
- Falanghina di Benevento Cantine Solopaca IGP € 15
- Prosecco millesimato extradry Valdobbiiana € 20

BEVANDE

Acqua

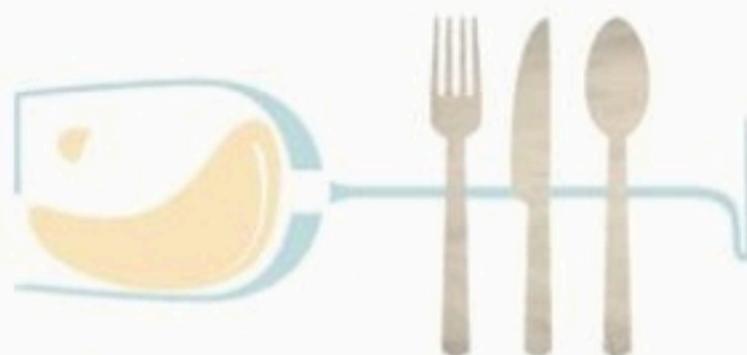
- 1 Litro € 2
- ½ Litro € 1

Birra

- Moretti 66 CL € 4

Coca Cola € 3

- Fanta € 3



AMARI/DISTILLATI/LIQUORI

Montenegro € 3

- Averna € 3

- Fernet € 3

Amaro del Capo € 3

- Grappa € 3

- Rhum € 3

- Limoncello € 2

CAFFETTERIA

Caffè Semplice € 2

- Caffè Macchiato € 2

- Ponce a Vela € 3

I NOSTRI MENU'

MENU € 12

Dal martedì al venerdì solo pranzo

- 1 Primo piatto a scelta tra
 - Spaghetti allo scoglio (Molluschi, Crostacei, Glutine)
 - Spaghetti alla Pescatora (Molluschi, Crostacei, Glutine)
 - Penne Polpa di Granchio (Crostacei, Glutine)
 - Penne agli Scampi (Crostacei, Glutine)

Bevande incluse

¼ Vino – ½ Acqua – 1 Caffè

MENU' € 15

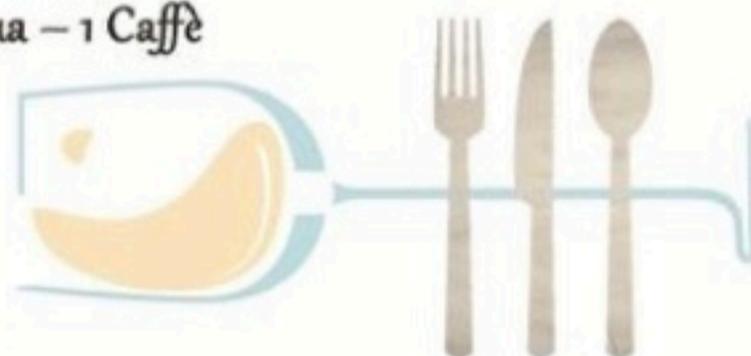
Dal martedì al venerdì solo pranzo

- 1 Secondo piatto a scelta tra
 - Frittura di Calamari e Gamberetti (Molluschi, Crostacei)
 - Tonno alla griglia (Pesce)

1 contorno Patate fritte / Insalata

Bevande incluse

¼ Vino – ½ Acqua – 1 Caffè



MENU' € 20

Dal martedì alla domenica pranzo e cena

- 1 Primo piatto a scelta tra
 - Spaghetti allo scoglio (Molluschi, Crostacei, Glutine)
 - Spaghetti alla Pescatora (Molluschi, Crostacei, Glutine)
 - Penne Polpa di Granchio (Crostacei, Glutine)
 - Penne agli Scampi (Crostacei, Glutine)

- 1 Secondo piatto a scelta tra
 - Frittura di Calamari e Gamberetti (Molluschi, Crostacei)
 - Tonno alla griglia (Pesce)

1 contorno Patate fritte / Insalata

Bevande incluse

¼ Vino – ½ Acqua – 1 Caffè

I menù non possono essere divisi e i prezzi sono a persona

I NOSTRI MENU'

MENU' € 30

Dal martedì alla domenica pranzo e cena

Antipasti

- Riassunto di Mare (Molluschi, Crostacei, Glutine)
- Crostini Misti (Molluschi, Crostacei, glutine, Pesce)

Primi piatti

- Spaghetti allo scoglio (Molluschi, Crostacei, Glutine)
- Penne Polpa di Granchio (Crostacei, Glutine)

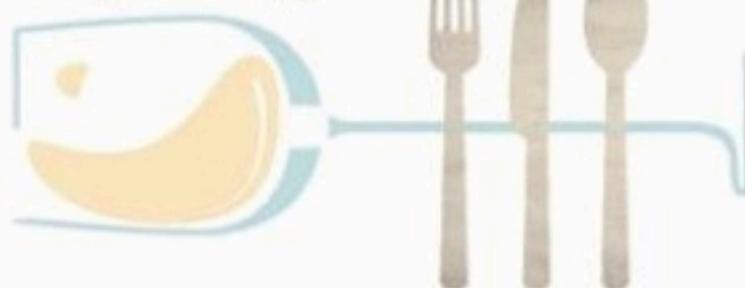
Secondi piatti

- Frittura di Calamari e Gamberetti e Paranza
(Molluschi, Crostacei, Pesce)

Contorno Patate fritte / Insalata

Assaggio Dolci della Casa

½ Vino – 1 Acqua – 1 Caffè



MENU' € 35

Dal martedì alla domenica pranzo e cena

Antipasti

- Riassunto di Mare (Molluschi, Crostacei, Glutine)
- Crostini Misti (Molluschi, Crostacei, Glutine, Pesce)
- Mare Caldo (Pesce, Latte e derivati, Molluschi)

Primi piatti

- Spaghetti allo scoglio (Molluschi, Crostacei, Glutine)
- Penne all'Astice (Crostacei, Glutine)

Secondi piatti

- Frittura di Calamari e Gamberetti e Paranza
(Molluschi, Crostacei, Pesce)
- Grigliata Gamberoni, Scampi, Tonno e Calamari
(Molluschi, Crostacei, Pesce)

Contorno Patate fritte / Insalata

Assaggio Dolci della Casa

½ Vino – 1 Acqua – 1 Caffè

I menù non possono essere divisi e i prezzi sono a persona

ALLERGENI

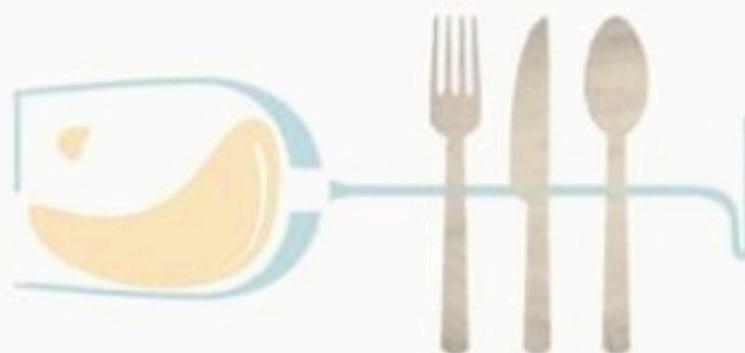
Preparato in polvere per panna cotta

Semilavorato ad uso professionale.

Ingredienti: zucchero sciroppo di glucosio in polvere, amido modificato, gelatina alimentare stabilizzante E470, aromi. Può contenere tracce di latte

Preparato in polvere per brodo con verdure disidratate

Ingredienti: sale iodato 49,6% (sale iodato di potassio 0,007%) maltodestrine di mais, estratto di lievito, aroma naturale, aroma verdure disidratate 3,5% sedano, cipolla, carote, porro, prezzemolo, olio di semi di girasole, amido di mais, curcuma in polvere, noce moscata in polvere, pepe bianco in polvere. Senza glutine, senza glutammato, senza lattosio, senza olio di palma



Buon Appetito!

