Ruota Due Menu

https://menuweb.menu/restaurants/andonno/ruota-due
Via Provinciale, 4bis, Andonno, Italy
+393917197289 - ristoranteruotadue.it

Categories

- La nostra cantina dei vini rossi (0,750 ml)
- La nostra cantina dei vini bianchi (0,750 ml)
- La nostra cantina dei vini rossi (0,375 ml)
- La nostra carne alla brace
- Il nostro vino al calice

View gallery | View menu | View reviews

Ruota Due Menu

Main Courses

LASAGNA

Gnocchi

GNOCCHI

Pizze

STRACCHINO E RUCOLA 8 €

Dolci

I NOSTRI DESSERT ARTIGIANALI 6 €

Snacks

FRIED MUSHROOMS

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Pizza - Klein Ø 20Cm

SAUSAGE 7 €

Meat

LAMB CHOPS 14 €

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Main Course

BATTUTA DI FASSONA 12 €

Wrap

THE ITALIAN WRAP

Prosecco

CUVÉE DI BOJ 20 €

Calzone

CALZONE 8 €

Wine

HOUSE WINE

Starters And Snacks

KRUPUK

Pizza - Mini Ø 24Cm

PAVESE 7 €

Pesce / Fisch

GRIGLIATA DI PESCE PER DUE PERSONE 40 €

Antipasto

PICCOLO ENTRÉE E CALICE DI PROSECCO

Vino

GEWÜRZTRAMINER 8 €

Pizza - Á 28Cm

VIENNESE 7 €

Pizza - Groß Ø 33Cm

TYROLEAN 9 €

Contorni

MISTO DI VERDURE ALLA BRACE 5 €

Hot Drinks

Ruota Due Menu

COFFEE

First Course

TARTARE DI TROTA PANNA COTTA, FAVA TONKA, SENAPE E CIPOLLOTTO

Vini Bianchi

ARNEIS LANGHE DOC 11 €

Second Course

RAVIOLI DI STORIONE BURRO FUSO E FONDO BIANCO

Third Course

FILETTO DI SALMERINO SALSA NORDICA E VERDURE AL VAPORE

Italian Specialties

FOCACCIA

Fifth Course

RISOTTO CARNAROLI DI BRA CON CREMA DI ZUCCHINE, POMODORINI MARINATI E BUFALA

Coffee

LATTE

Bollicine

CUVEE EXTRA DRY 12 €

Primo

CRUDA DI FASSONA CREMA DI TUORLO, CAPPERI FRITTI E COMPOSTA DI CIPOLLA

Sixth Course

RAVIOLI DI CERVO, CACAO E RIBES

Seventh Course

SPALLA DI MAIALE AFFUMICATA E GLASSATA

Premium Wines

BARBARESCO DOCG 40 €

I Nostri Contorni

I NOSTRI CONTORNI 4 €

Dalla Carne alla Brace

PORK RIBS 10 €

Ai ferri

PORK SAUSAGE 9 €

Eighth Course

BIETOLINE ALLE NOCCIOLE

Ninth Course

FINTA CREMA INGLESE CON FRUTTI DI BOSCO

I Rossi (Bottiglia)

BAROLO DOCG 55 €

Rosé /Rose Wine(Garaffa)

MATEUS 12 €

Le Nostre Pizze - Le Speciali

VIA DEL SALE 7 €

Pizze - vegan

FOCACCIA ARROTOLATA 10 €

Entrées

Ruota Due Menu

VEAL WITH TUNA SAUCE	10 €
HACKEPETER	

Sauces

MARINARA	5 €
SALSA	

Secondo

AGNOLOTTI DEL PLIN A SUGO D'ARROSTO	
SELVAGGINA LOCALE CON POLENTA	

La nostra cantina dei vini bianchi (0,375 ml)

CHARDONNAY TRENTINO DOC	9 €
ARNEIS LAMIANA DOC	8 €

La nostra cantina dei vini rosati

CIPRESSETTO 0,375 ML	8 €
CIPRESSETTO 0,750 ML	12 €
PINK ROCCA DELLE BOCCE	12 €

I nostri spumanti dolci e secchi

CUVÈE DI BOJ 0,375 ML	9 €
MOSCATO DEL PIEMONTE	12 €
MOSCATO D'ASTI CÀ NOVA DOCG	18 €

Pasta

FILETTINI DI MAIALE	10 €
DEL PESCATORE	10 €
RAVIOLI	
AL FORNO	

Pizza

DEL LUPO	10 €
PIZZA MARGHERITA	5 €
FOUR SEASONS	8 €
MEAT	

Restaurant Category

MEDITERRANEAN	7 €
DESSERT	
VEGETARIAN	
ITALIAN	

Il nostro pesce di mare alla brace

SOGLIOLA ALLA BRACE*(CIRCA 300/350GR)	20 €
GAMBERONI ALLA BRACE* (CIRCA 500/600GR)	18 €
BRANZINO ALLA BRACE 300/400GR CIRCA	12 €
GRIGLIATA DI PESCE SINGOLA	18 €

Le nostre pizze - le gourmet

DEL MONTANARO	10 €
VALLE GESSO	10 €
DEL MARGARO	10 €
PIZZA CELTICA "ROTOS TARANUCNOS"	18 €

Alcoholic Drinks

MÜLLER THURGAU	8 €
SAUVIGNON	18 €
CHIANTI CLASSICO DOCG	20 €
PROSECCO	
SANGRIA	

Primi

Ruota Due Menu

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO DI BRA	12 €
GNOCCHI DI PATATE CON BARBABIETOLA E BLU DI MUCCA	12 €
TAGLIATELLE DI SEGALE CON RAGÙ DI CACCIAGIONE LOCALE	14 €
GUANCIOTTI DI TROTA AFFUMICATA AL BURRO E TIMO	14 €
ZUPPA DI CECI E FAGIOLI BORLOTTI	8 €

Antipasti

CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA A FREDDO	13 €
POMODORINI CONFIT IN SFOGLIA	13 €
PIATTO DEL MONTANARO	10 €
LE BURNIE	6 €
CACCIATORINI PAESANI	3 €
ALI DI POLLO	9 €

Dessert

MACEDONIA WITH ICE CREAM	5 €
COPPA GELATO	4 €
CAFFÈ E DIGESTIVO	
ICE CREAM	
THOUSAND LEAVES	
TIRAMISU	

Secondi

AGNELLO SAMBUCANO AL FORNO CON PATATE	16 €
TROTA AFFUMICATA A CALDO, PARMANTIER E CIPOLLA ALL'AGRO	14 €
POLPO SPADELLATO, PATATE VIOLA E CILIEGINI	18 €
SEDANO RAPA ARROSTO, ROMESCO E FINOCCHI	10 €
FILETTINI DI MAIALE, BIRRA E MELE	13 €
RANE ALLA PROVENZALE	16 €
CHIOCCIOLE ALLA BORGARINA	15 €

Ingredients Used

MUSHROOMS

CHEESE

CHOCOLATE

SAUSAGE

BEEF

PARMESAN

PORK MEAT

These Types Of Dishes Are Being Served

FOUR CHEESES	8 €
NOODLES	
PIZZA	

FISH

PASTA

SOUP

ROAST BEEF

DESSERTS

La nostra carne alla brace

COSTATA DI VITELLO, CIRCA 500/550GR	20 €
FILETTO DI VITELLO, CIRCA 200/220GR	20 €
TAGLIATA DI FILETTO, CIRCA 200/250GR	22 €
TRANCHÈED TENDERLOIN, MISTO DI MANZA DELLA LANGHA	22 €
MISTO DI CARNI ALLA BRACE	14 €

Ruota Due Menu

SOTTOFILETTO DI VITELLO	13 €
COSCE DI RANA ALLA BRACE	14 €
TROTA DELLA VALLE GESSO	9 €
FORMAGGIO NOSTRALE ALLA BRACE	6 €

Il nostro vino al calice

DOLCETTO DOC ALBA VOERZIO MARTINI 2017	4 €
BARBERA DOCG ASTI SUPERIORE LA LUNE E IL FALÒ 2016	5 €
BARBERA DOC ALBA SAN MICÉ 2016	5 €
FREISA DOC LANGHE VOERZIO MARTINI 2017	5 €
NEBBIOLO DOC LANGHE I PRODUTTORI 2016	5 €
BARBARESCO DOCG I PODUTTORI 2014	8 €
BAROLO DOCG GLI 11 COMUNI	10 €
ARNEIS LANGHE DOC BLANGÉ 2016	5 €
CHARDONNAY DOC SELEZIONE TEO COSTA 2015	5 €

La nostra cantina dei vini rossi (0,375 ml)

DOLCETTO D'ALBA CACCIA DOC	8 €
DOLCETTO LANGHE COLOMBÈ DOC	9 €
DOLCETTO LANGHE TRIFULOT DOC	8 €
BARBERA D'ALBA LA BURDINOTA DOC	8 €
BARBERA D'ALBA S.MICÈ DOC	8 €
BARBERA D'ALBA IL BATTAGLIONE	10 €
BARBERA D'ASTI TRE VESCOVI SUPERIORE DOC	9 €
BARBERA DEL MONFERRATO LA MONELLA (VIVACE)	9 €
NEBBIOLO D'ALBA LIGABUE DOC	11 €
NEBBIOLO D'ALBA OCCHETTI DOC	12 €

La nostra cantina dei vini bianchi (0,750 ml)

ARNEIS ROERO BRICCO CAPPELLINA DOC	22 €
ARNEIS ROERO DOC	14 €
ARNEIS ROERO DOC ROCCA DELLE VERGINI	15 €
ARNEIS LANGHE BLANGÈ	25 €
FAVORITA LANGHE DOC	11 €
FAVORITA LANGHE COSTA BIANCA	14 €
FAVORITA LANGHE FALLEGRO (VIVACE)	20 €
CHARDONNAY TRENTINO	14 €
CHARDONNAY VIGNE D'AUTUNNO	20 €
MULLER THURGAU (VIVACE)	14 €
ERBALUCE DI CALUSO LA RUSTIA	18 €
GEWURTRAMINER DOC	20 €
BIANCO ALLA SPINA VIVACE 1LT	10 €
BIANCO ALLA SPINA VIVACE ½ LT	5 €

La nostra cantina dei vini rossi (0,750 ml)

DOLCETTO DOC LANGHE (VIVACE)	11 €
DOLCETTO DOC DOGLIANI	11 €
DOLCETTO DOC LANGHE TRIFULOT	15 €
DOLCETTO DOC ALBA TUMALIN	15 €
DOLCETTO DOC LANGHE COLOMBÈ	17 €
DOLCETTO DOC ALBA ROCCHETTEVINO	20 €
DOLCETTO DOC ALBA	25 €
BARBERA DOC PIEMONTE	12 €

Ruota Due Menu

BARBERA DOC PIEMONTE LE TANE	12 €
BARBERA DOC ALBA IL BATTAGLIONE	20 €
BARBERA DOC ALBA S.MICÈ	16 €
BARBERA DOC ALBA LA BURDINOTA	16 €
BARBERA DOC MONFERRATO LA MONELLA	17 €
BARBERA DOC MONFERRATO RIVE ROSSE (VIVACE)	15 €
BARBERA DOC ASTI TRE VESCOVI (SUP)	17 €
BARBERA DOC ASTI LA LUNA E I FALÒ	20 €
BARBERA DOC ALBA CIABOT DELLA LUNA (SUP)	26 €
GRIGNOLINO DOC ASTI BRAIDA	17 €
FREISA LANGHE LA MORRINA (VIVACE)	20 €
PELAVERGA DOC DI VERDUNO	20 €
BONARDA DOC COSTAROSSA	16 €
NEBBIOLO DOC ALBA ROCCHE IMPERATORE	17 €
NEBBIOLO DOC LANGHE	23 €
NEBBIOLO DOC LANGHE OCCHETTI	23 €
NEBBIOLO DOC LANGHE CIABOT DELLA LUNA	26 €
BARBARESCO DOCG CÀ SOLA	40 €
BAROLO DOCG LA SERRA	70 €
ROSSO ALLA SPINA VIVACE 1LT	10 €
ROSSO ALLA SPINA VIVACE ½ LT	5 €

View gallery View menu View reviews

Ruota Due Menu

Ruota Due

Via Provinciale, 4bis, Andonno, Italy

Opening Hours:
Monday 12:00-15:00
Tuesday 12:00-15:00
Thursday 12:00-15:00
Friday 12:00-15:00
Saturday 12:00-15:00
Sunday 12:00-15:00

Made with Menu