



RITUAL CAFE'

LA NOSTRA STORIA

Il Ritual Cafè nasce nel Aprile del **1996** dai due soci Siri Mauro e Claudio Orsi .
“L’ibrido” come è sempre stato definito si sviluppava per andare in contro alla più ampia clientela possibile portando anche a Villanova Mondovì un nuovo concetto di cocktail bar e pub.

Nel **1999** entra in società il nuovo e ora unico proprietario **Dacomo Flavio**.
Il Ritual Cafè è ormai da oltre un quarto di secolo il locale di riferimento per aperitivi, serate e soprattutto “dove bere bene”!

Novembre **2019** ... il locale viene completamente ristrutturato e innovato nel look e nella sempre più vasta scelta di distillati, liquori e vini. Un nuovo menu ‘, sempre in stile pub ma sempre più di qualità.


Nel **2021** Flavio partecipa alla Draught Master Italia per il brand Stella Artois e si classifica al terzo posto assoluto su 407 locali da tutta Italia.

Flavio sempre attento alla ricerca e grazie alla grande passione e professionalità è ora membro del “Master of Aperitivo“ per Campari Academy, un esclusivo club di Bartender con lo scopo di promuovere e far conoscere l’esatta preparazione di cocktail classici internazionali.

La “Big Family “ del RitualCafe’ sempre in continuo aggiornamento professionale con corsi , master class e confronti con professionisti del settore si pone al centro della vita serale e notturna del Villanovese e della provincia Granda... stay tuned!



FOLLOW US!

 Tel: 0174699559

Mail: info@ritualcafe.it

 Instagram: @ritualcafe.it

 Facebook: Bar Ritual Cafe’



BIRRE ALLA SPINA:



Loburg: birra chiara bassa fermentazione prodotta in Belgio (5,8°)

1/2 pinta _ 3,00

1 pinta _ 5,00

caraffa 2 l. _ 20,00



Stella Artois: birra chiara bassa fermentazione prodotta in Belgio (5,2°)

1/2 pinta _ 3,00

1 pinta _ 5,00

caraffa 2 l. _ 20,00



LeffeRituel 9: birra chiara alta fermentazione prodotta in Belgio (9°)

1/2 pinta _ 3,50

caraffa 2 l. _ 25,00



Rossa: birra belga ambrata alta fermentazione (6,6°)

1/2 pinta _ 3,50

caraffa 2 l. _ 25,00



Hoegaarden: birra bianca alta fermentazione prodotta in Belgio (4,8°)

1/2 pinta _ 3,50

1 pinta _ 6,00

caraffa 2 l. _ 26,00



Goose Island IPA: birra chiara prodotta a Chicago in vero stile India Pale Ale (5,9°)

1/2 pinta _ 4,00

1 pinta _ 6,00

Caraffa 2 l. _ 26,00

BIRRE IN BOTTIGLIA:



Goose IPA: birra chiara 33cl. arricchita con aromi di agrumi e caratterizzata da un deciso finale luppolato (5,9°)_**5,00**



Lisa – Birra del Borgo: birra chiara 33cl. caratterizzata da un'intensa freschezza data dalle scorze d'arancia (5°)_**5,00**



ReALE – Birra del Borgo: birra ambrata 33cl. dotata di buon corpo, capace di offrire note agrumate e pepate (6,4°)_**5,00**



Maledetta – Birra del Borgo: birra ambrata 33cl. con note fruttate e floreali (6,2°)_**5,00**



Duchessa – Birra del Borgo: birra chiara 33cl. caratterizzata da una leggera acidità (5,8°)_**5,00**



Beck's: birra chiara bassa fermentazione 33cl. prodotta in Germania (5,0°)_**3,00**



Corona: birra chiara bassa fermentazione 33cl. prodotta in Messico (4,5°)_**3,50**



Franziskaner: birra di frumento non filtrata 50 cl prodotta in Germania (5,0°)_**5,00**

VINI BIANCHI

Roero Arneis (D.O.C.G.) 13,0°

Antica cascina dei conti di Roero (Piemonte) Bicc._ 3,00,Bott._16,00

Ribolla Gialla (D.O.o.) 12,5°

Cormòns (Venezia Giulia) Bicc._3,50,Bott._18,00

Pigato (D.O.C.G.) 13,0°

Paganini (Liguria) Bicc._3,50,Bott._18,00

GewürzTraminer (D.O.C.) 13,5°

Girland (Alto Adige) Bicc._4,00,Bott._20,00

BOLLICINE

Brut Rose' Borgo Maragliano(Metodo Classico) 12,5°

Francesco Galliano Bicc.6,00,Bott.35,00

Blanc de Blanc Borgo Maragliano (Metodo Classico) 13°

Francesco Galliano Bicc._6,00,Bott._35,00

Prosecco Superiore BRUT (D.O.C.G.) 11°

Dogarina (Trentino) Bicc.€_4,00,Bott._22,00

Champagne Monmarthe12°

1er Cru Brut "Privilege" Bott._50,00

VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba (D.O.C.) 12,5°

San Ponzio (Piemonte) Bicc._2,50,Bott._12,00

Nebbiolo (D.O.C.) 14°

Lodali (Piemonte) Bicc._4,00,Bott._20,00

Barbera d'Asti (D.O.C.G.) 14,5°

Coppo (Piemonte) Bicc._3,50,Bott._18,00

Nero d'Avola "SHERAZADE"(D.O.C.) 13°

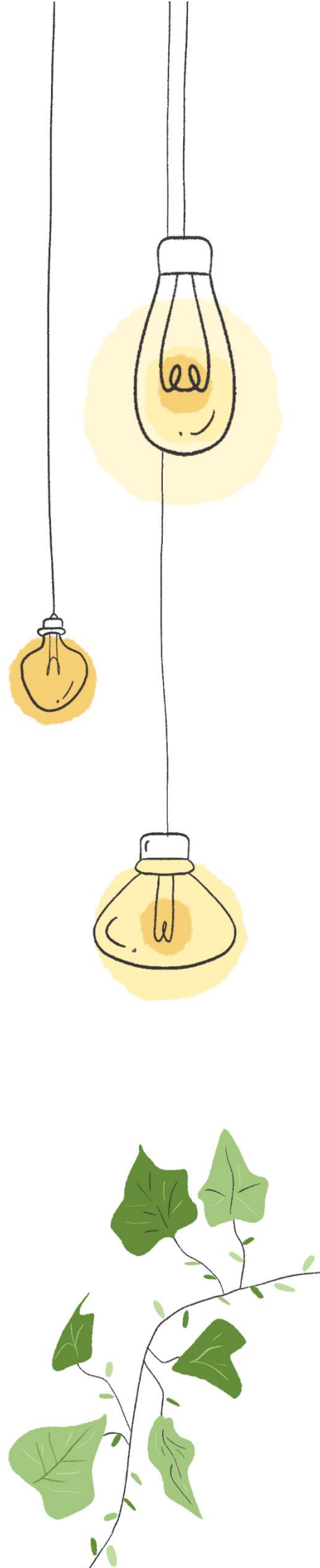
Donna Fugata (Sicilia) Bicc._4,00,Bott._20,00

Pinot Nero Blauburgunder (D.O.C.)13°

Cantina Tramin(Sudtirol- Alto Adige) Bicc._4,50,Bott._25,00

Barbaresco(D.O.C.G.) 14,5°

Lodali (Piemonte) Bott._35,00





AMERICAN BAR

Cocktails pre-dinner (Aperitivi)

SPRITZ (Aperol o Campari Bitter, Prosecco, Soda) **_5,00**

SPRITZ con ZENZERO (Aperol o Campari Bitter, Prosecco, Soda, sciroppo di zenzero) **_5,00**

HUGO COCKTAIL (St-Germain liquore al Sambuco ,Prosecco,soda) **_5,00**

NEGRONI (Vermouth rosso, Bitter Campari, Gin) **_6,00**

NEGRONI SBAGLIATO (Vermouth rosso, Bitter Campari, Prosecco) **_6,00**

MILANO-TORINO (Campari Bitter,Vermouth rosso) **_6,00**

BOULEVARDIER (Vermouth rosso, Bitter Campari, Bourbon) **_6,00**

AMERICANO (Vermouth rosso, Bitter Campari, Soda) **_6,00**

BELLINI (Prosecco, polpa di pesca) **_6,00**

ROSSINI (Prosecco, polpa di fragole) **_6,00**

CHAMPAGNE COCKTAIL (Champagne, Angostura, Cognac, GrandMarnier) **_7,00**

KIR (Vino bianco fermo, Crème de Cassis) **_5,00**

KIR ROYALE (Prosecco, Crème de Cassis) **_6,00**

VODKA MARTINI (Vodka, Martini Dry) **_6,00**

ADONIS (Sherry Dry, Vermouth rosso, Orange Bitter) **_6,00**

VEDOVA ALLEGRA (Sherry Dry, Vermouth bianco, Bitter Campari) **_6,00**

PRINCETON (Gin, Porto rosso, Orange Bitter) **_6,00**

EURO (Vodka bianca, Vodka pesca, Bitter Campari, succo ananas) **_6,00**

APERITIVO ANALCOLICO ALLA FRUTTA **_6,00**

PASTIS / RICARD con aggiunta di menta, orzata, granatina, ... **_3,00**

APERITIVI IN BOTTIGLIETTA: crodino,campari soda **_3,00**

CRODINO & PORTO / VODKA **_4,00**





PANINI

**alimenti surgelati.*

tutti gli hamburger vengono serviti con lattuga, kechup e maionese

HAMBURGER*Carne di Fassona 100gr. Az.Agr.(MEAT GUST)_ **6,00**

BIG BURGER*Carne di Fassona300gr.Az.Agr.(MEAT GUST)_**10,00**

MAXIBURGER VEGETARIANO*: 125gr.Quinoa e semi di Lino_ **6,00**

IRISH BURGER*Carne di Angus Irlandese allevato in Italia 200gr.Az.Agr.(MEAT GUST)_**9,00**

DOUBLE BIG CHEESE BURGER *Doppio Hamburger di Fassona(**600gr.**),quadruplo formaggio,Patatine Fritte Steak House (*per veri duri!*)_**18,00**

TOMATO BURGER *(pomodoro, cipolla alla piastra)_**7,00**

SORRENTO*(gamberetti, polpa di granchio, insalata, pomodori, salsa aurora)_**7,00**

GAMBERETTI* e SALSA AURORA_**6,00**

RITUAL(tonno, pomodoro, insalata, uovo, maionese)_**6,00**

RUSTICO (speak, gorgonzola)_**6,00**

MEXICO(salsiccia, salsa messicana Home Made)_**7,00**

BRACCIO DI FERRO* (milanese di pollo, spinaci)_**7,00**

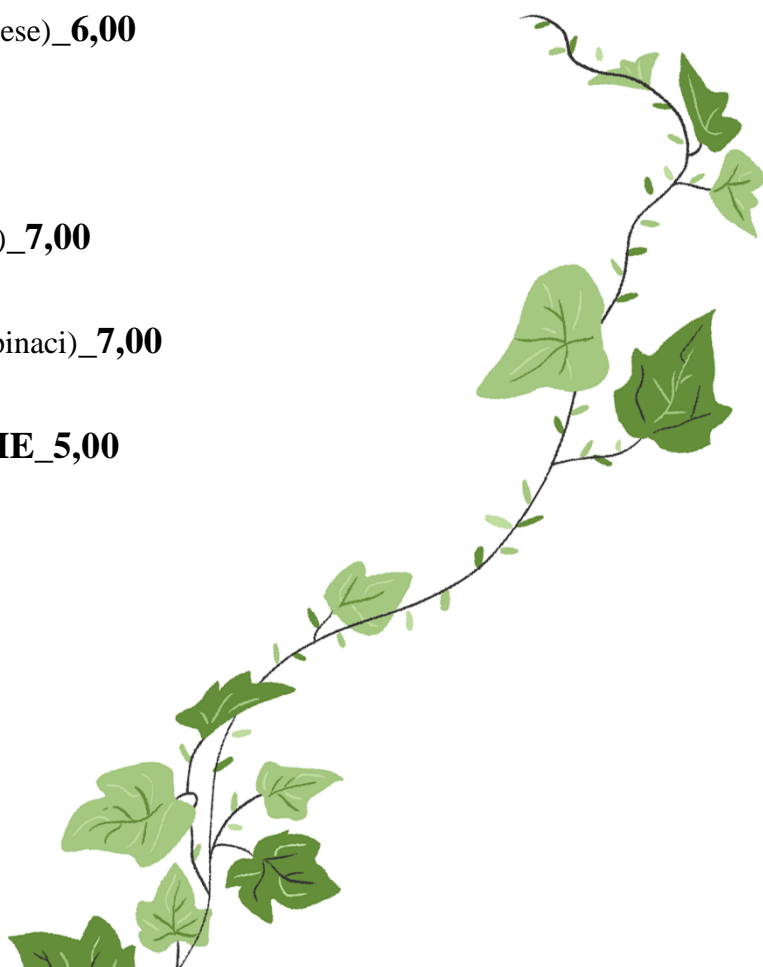
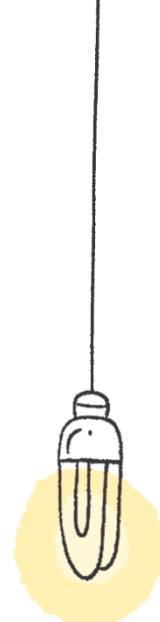
PANINO CON COTTO/CRUDO/SALAME_**5,00**

HOT DOG_**5,00**

PIADINA_**5,00**

CAPRI (mozzarella, pomodoro, origano)_**5,00**

ACCIUGHE AL VERDE_**5,00**



ACCIUGHE PICCANTI_5,00

TOAST_3,50

FOCACCIA FARCITA(Prosciutto e formaggio, ecc.)_5,00



EVENTUALI MODIFICHE O AGGIUNTE € 0,50



Big burger



Mexico



Capri



Maxiburger Vegetariano



Sorrento



Ritual



PIZZE*del "RITUAL"

Margherita_6,00

4 Formaggi (bianca o rossa)_7,00

Prosciutto cotto/ crudo_7,00

Wurstel_7,00

Salsiccia_7,00

Acciughe_7,00

Bismark (prosciutto cotto e uovo)_8,00

Nutella(panna montata a richiesta)_6,00



PIATTI SPECIALI

Sottofiletto di vitello(Macelleria Rosso di Villanova M.vì)_**12,00**

Capocollo di maiale(Salumeria Marchisio di Pianfei)_**7,00**

Misto carne (milanese di pollo, salsiccia, capocollo, alette)_**14,00**

CONTORNI a SCELTA: Patate fritte _2,00 / Spinaci _2,00 / Krauti _2,00

POLPETTE di Manzo “Old Stile” Le classiche polpette con macinata di Manzo di alta qualità preparate una ad una e servite con crema di **Gorgonzola DOP** _**9,00**

SALSICCIA alla MESSICANA Succulenti pezzetti di salsiccia cotti con passata di pomodoro, cipolla rossa di Tropea, fagioli neri, TEQUILA e ovviamente Peperoncino _**8,50**

ENGLISH Roast Beef Manzo al punto rosa servito tiepido con salsa GRAVY home made e purea di patate _**9,50**

Chickennuggets 6 pz. per porzione (pollo, farina di frumento, farina di tapioca, amido di mais) _**5,00**

Alette di pollo “BUFFALO WINGS” leggermente piccanti 6 pz. per porzione _**7,00**

Red Hot Jalapenos 6 pz. (Peperoncini ripieni di Philadelphia in croccante impanatura) _**6,00**

Patatine fritte(steakhouse) _**3,50**

Mozzarelline fritte 6 pz. per porzione _**4,00**

Olive all’Ascolana 6 pz. per porzione _**4,00**

Crostone alla pizzaiola Pomodoro fresco a pezzettoni, mozzarella e origano _**5,00**

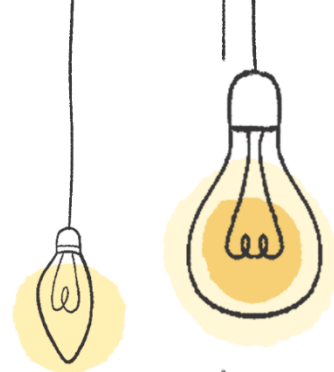
Crostone speak e gorgonzola DOP _**6,00**

Crostone pancetta aromatica _**5,00**

Misto di salumi /formaggi _**8,00**

Insalata composta (uova, mais, lattuga, pomodori, tonno, olive, cipolla; pane) _**7,00**

EVENTUALI MODIFICHE O AGGIUNTE 0,50



DESSERT

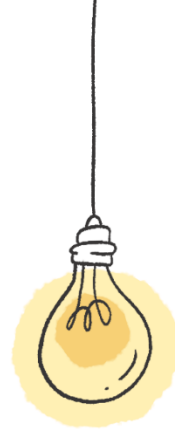
PROFITEROLES* _4,50

MERINGATA* _4,50

TIRAMISU' *_4,50

CROSTATA CIOCCOLATO e PERE*_4,50

NEW YORK CHEESECAKE* (120 gr.) con polpa di fragole / cioccolato / caramello_ 5,00



ISOLE DEL RUM

RUM AGRICOLO: è prodotto dalla fermentazione e distillazione diretta del succo di canna. Le canne vengono passate nei “mulini” dove viene estratto il succo. Quest’ultimo viene depurato e versato nei tini di fermentazione, la fermentazione è spontanea e ha una durata di 36/48 ore. Lo stesso rum agricolo da’ origine a due qualità differenti:

-rum agricolo bianco tra i 50° ed i 55°;

-rum agricolo vieux (ambrè) prodotto dall’invecchiamento del rum bianco in fusti di quercia per almeno tre anni.

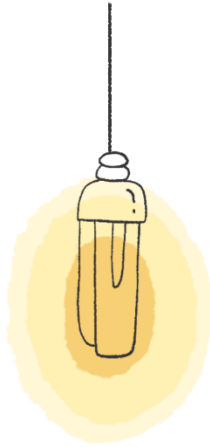
RUM INDUSTRIALE: è prodotto dalla melassa (residuo del succo di canna dopo la produzione di zucchero) che viene fatta fermentare e successivamente distillata. Una buona fermentazione produce un mosto zuccherino in grado di raggiungere un titolo 5°/10° di alcol, dopo i vari passaggi nelle colonne di distillazione il rum raggiunge una gradazione di 75° e viene portato a gradazioni compatibili alle varie legislature aggiungendo acqua distillata.

RUM AGRICOLI:

MARTINICA

Bally bianco _7,00

Bally ambrè _7,00



RUM INDUSTRIALI:

JAMAICA

Appleton Estate SIGNATURE/RISERVA _6,00

Appleton Estate EXTRA 12y _7,00



CUBA

Matusalem gran riserva 15y _8,00

Havana club 7y _7,00

Bacardi 5y anejo superior _6,00

Bacardi 8y _8,00

Bacardi reserva _7,00



GUATEMALA

Zacapa 23y _10,00



BERMUDA

Gosling Black Seal _6,00

BERMUDA

Cosling Black Seal _6,00

SANTO DOMINGO

BrugalAnejo_6,00

Brugal Extra Viejo_7,00

BarceloImperial _8,00

GUJANA

El Dorado 12y_8,50

ElDorado 15y _9,00

VENEZUELA

Cacique_6,00

Santa Teresa _6,00

Pampero Anniversario _6,00

Diplomatico riserva _7,00

BARBADOS

Mount Gay bianco_6,00

Mount Gay amber_6,00

NICARAGUA

Cerro Negro single barrelreserve_9,00

Momotomboselectcaskreserve_9,00

Conception_9,00

Telica 13y _10,00

Masaya 10y_9,00



***** RUM SPEZIATO HOME MADE:** preparato da noi con minimo tre settimane di infusione utilizzando rum Jamaicano 5y , zenzero, vaniglia, pimento (Jamaicano), cannella. **OTTIMO** gustato liscio o caldo come Punch o miscelato!... chiedici come!?!?
_6,00

****CHIEDI AL BANCO PER NOVITA' E ULTIMI ARRIVI!!!**

GRAPPE

Grappa di Nebbiolo_3,50
Grappa di Barbera_3,50
Grappa di Dolcetto _3,50
Grappa di Moscato _3,50
Grappa di Moscato invecchiata in Barrique_3,50
Grappa di Camomilla _3,50
Grappa di Barolo_3,50
Grappa di Barbaresco_3,50
Grappa “ Branda” (bianca secca)_3,50



DISTILLATI DI CEREALI

Whisky: distillato da orzo,malto, grano turco, segale,ecc.Dopo un opportuno invecchiamento in botti di quercia e, generalmente, dopo operazioni di miscelatura fra le diverse qualità, si ottiene un distillato ambrato con gradazione alcolica di circa 43°.

WHISKY:(Provenienti dalla Scozia, Irlanda o dal Canada)

BUSH MILLS _5,00
TULLAMORE DEW_5,00
JAMESON_6,00
SOUTHER COMFORT_5,00
BAILEYS(crema) _4,00



WHISKEY: (Proveniente dagli Stati Uniti)

JACK DANIEL'S_5,00
JACK DANIEL'S single barrel_8,00
GENTLEMAN JACK_7,00
JACK DANIEL'S APPLE_6,00
JACK DANIEL'S HONEY_5,00
JACK DANIEL'S FIRE(Cannella)_6,00



SCOTCH:(Provenienti dalla Scozia, ma da fusti di rovere)

GLEN GRANT 5y_5,00
GLENLIVET 12y single malt_7,50
CHIVAS REGAL 12y_6,00
BALLANTINE'S_5,00
TALISKER 10y (riserva)_8,00
CAOL ILA 12y(riserva) _9,00



BOURBON:(Provenienti dagli USA con prevalenzadi grano turco)

FOUR ROSES_5,00
JIM BEAM_5,00
DRAMBUIE (aromatizzato al miele)_5,00
WILD TURKEY_6,00
WILD TURKEY RYE_8,00



COCKTAILS AFTER DINNER

ALEXANDER(crema di latte, crema di cacao, brandy, noce moscata)

BACARDI COCKTAIL(Bacardi rum, succo di limone, granatina)

BLACK RUSSIAN (vodka bianca, Kahlua)

GOD MOTHER(vodka bianca, Amaretto Disaronno)

GOD FATHER (bourbon, Amaretto Disaronno)

GOLDEN DREAM(Galliano, Cointreau, succo d'arancia, panna)

GRASSHOPPER(crema di menta, crema di cacao, panna)

IRISH COFFEE (irish whiskey, caffè, zucchero di canna, panna)

MARGARITA(tequila, triple sec, succo di limone, crosta di sale)

PINK VELVET(vodka, Cointreau, panna, sciroppo di fragola)

SIDECAR(Cointreau, cognac, succo di limone)

SOURrum/vodka/whisky (succo di limone, zucchero liquido, soda)

STINGER (brandy, crema di menta)

WHITE LADY (gin, Cointreau, succo di limone)

LONG DRINKS

SEX ON THE BEACH (vodka bianca, vodka pesca, cranberry, succo di arancia)

PALOMA (tequila, soda al pompelmo, sciroppo di agave, succo di lime)

SUMMER(tequila, Cointreau, succo di pompelmo, granatina)

GREEN ICE (gin, succo di limone, Apricot brandy)

BLUE SKY (gin, Blue curaçao, succo d'ananas, Cointreau)

TROPICAL COCKTAIL(gin, sciroppo al melone, succo tropicale)

PIROSCAFO (vodka al limone, lime, zucchero canna, Schweppes lemon)

JAPANESE ICE TEA (gin, vodka, triple sec, rum, Midori, succo di limone, Schw. lemon)

LONG ISLAND ICE TEA(gin, vodka, triple sec, rum, succo di limone, coca-cola)

SCREWDRIVER (vodka bianca, succo d'arancia)

BARTALI (vodka alla pesca, succo d'arancia)

TEQUILA SUNRISE (tequila, succo d'arancia, granatina)

CAIPIRINHA (cachaça, lime, zucchero di canna bianco)

CAIPIROSKA (vodka bianca, lime, zucchero di canna grezzo)

CAIPIRISSIMA (rum, lime, zucchero di canna grezzo)

VODKA / GIN LEMON (vodka / gin, Schweppes lemon)

VODKA / GIN TONIC (vodka / gin, tonica)

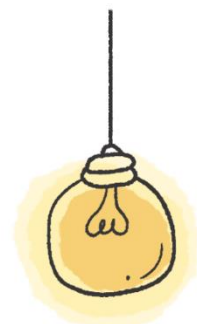
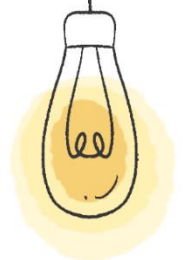
VODKA E RED BULL (vodka bianca o aromatizzata, Red Bull)

GIN FIZZ (gin, succo di limone, zucchero liquido, soda)

MOSCOW MULE (vodka, succo di lime, zenzero, sciroppo di zucchero, ginger ale)

COCKTAILS DI FRUTTA ALCOLICI ED ANALCOLICI

TUTTE LE PREPARAZIONI A 6,00



TROPICAL COCKTAILS

MOJITO(rum bianco, zucchero di canna bianco, menta, lime, soda)_**6,00**

MOJITO alla FRAGOLA con ZENZERO (rum bianco, zucchero di canna bianco, menta, lime, soda, fragola, zenzero) _**6,00**

PINACOLADA (rum bianco, latte di cocco, succo di ananas, ananas frutto)_**6,00**

VIENTO DE FRESA (Bacardi 8 anni, succo di arancia, fragole frullate)_**6,00**

LA TETA (rum, zucchero di canna grezzo, arancio frutto, passionfruit)_**6,00**

FROZEN

DAIQUIRI FROZEN_7,00

STRAWBERRY DAIQUIRI (fragola)_7,00

PEACH DAIQUIRI (pesca)_7,00

COCONUT DAIQUIRI (cocco)_7,00

MARGARITA FROZEN(tequila,succo di limone,Cointreau,crusta di sale)_7,00

SHOTS

CAFFE' CUBANO (rum, zucchero grezzo, fetta di limone, polvere di caffè)_**3,00**

CHUPITOS (rum, succo alla pera o pesca con polvere di cacao) _**3,00**

APACHE SHOOTER(Kahlua, Midori, Baileys)_**3,00**

TORO BRAVO (Kahlua, vodka bianca)_**3,00**

AZZERIAMO (Kahlua, Galliano, vodka alla fragola)_**3,00**

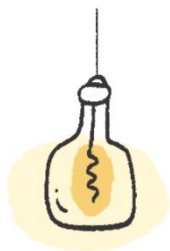
AFTER EIGHT (Kahlua, vodka alla menta)_**3,00**

TRE VALLI (Blue curaçao, Limoncello)_**3,00**

CACHANCHARITO (rum bianco, miele, limone)_**3,00**

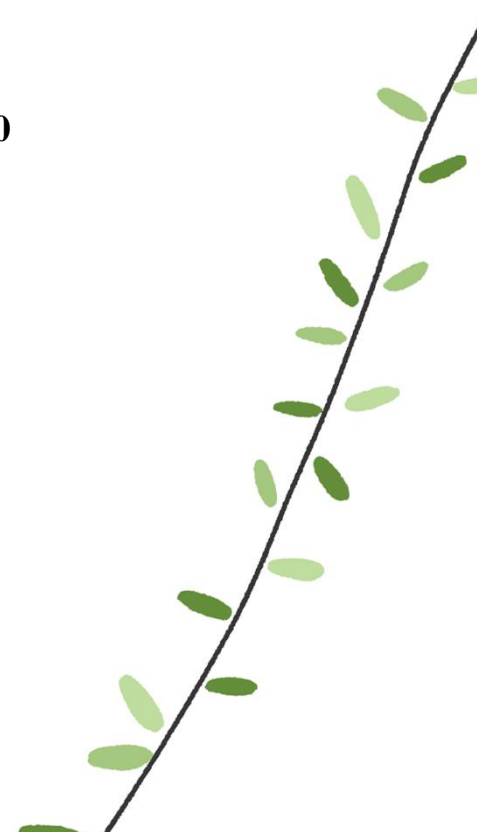
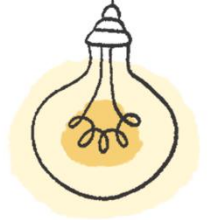
EMORRAGIA CEREBRALE (granatina, Sambuca, Baileys)_**3,00**

POMPINO (Kahlua, Baileys, panna montata)_**3,00**



ABSINTHE

ASSENZIO (servito incendiato puro o con acqua) 68° _**6,00**



VODKA PREMIUM

GREYGOOSE (Francia)_7,00

BELVEDERE (Polonia)_7,00

CRISTAL HEAD (Canada)_7,00

THREE SIXITY (Germania)_7,00

SKY (USA)_5,00

Vodka miscelata (Schweppes lemon,gingerale/tonica,coca-cola, ecc.)+_1,00

GIN PREMIUM

PIG SKIN_6,00

TANQUERAY_7,00

HENDICK'S_8,00

GIN MARE_8,00

MONKEY47_8,00

ONDINA_8,00

BULL DOG_6,00

BICKENS_6,00

BICKENS Pompelmo_6,00

GENEROUS/PURPLE_7,00

BOMBAY ORIGINAL/SAPPHIRE_6,00

Gin miscelato (Schweppes lemon,ginger ale / tonica Thomas Henry, ecc.)+_1,00

COINTREAU_4,00

AMARETTO DI SARONNO_4,00

VODKA AROMATIZZATA: menta, fragola, limone, liquirizia, mela, melone, pesca, frutti di bosco_4,00

PORTO ROSSO O BIANCO / BAROLO CHINATO_4,00

AMARI: Fernet-Branca, Branca menta, Montenegro, S. Simone, Averna, Vecchia Romagna, Cinar, Rabarbaro, Ramazzotti, Lucano, Sambuca, Genzianella, Genepy, Jegermeister, Limoncello, Mirto € 3,00

TEQUILA ESPOLON BLANCA 100% AGAVE_5,00

TEQUILA ESPOLON REPOSADA 100% AGAVE_5,00

BRANDY: Vecchia Romagna, Carlos I _4,00

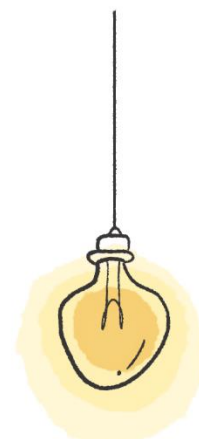
COGNAC: Martell, Remy Martin, Courvoisier_6,00

CARDINAL MENDOSA_8,00

BAS ARMAGNAC_7,00

CALVADOS_5,00

LIQUORI ESTERI_4,00



CAFFETTERIA

CAFFE'_1,30

CAFFE' CON PANNA_2,00

CAFFE' CORRETTO_2,00

CAFFE' SHAKERATO_2,50

CAFFE' SHAKERATO CORRETTO_3,00

CAPPUCCINO_2,00

LATTE / LATTE MACCHIATO_2,00

MAROCCHINO_2,00

MAROCCHINO CON NUTELLA_2,50

LATTE E RUM/COGNAC_5,00

BOMBARDINO_4,00

THE' CALDO /TISANE_2,00

PUNCH: mandarino,arancia,rum home made (cannella, pimienta, vaniglia, zenzero fresco,zucchero di canna)_3,00

BIBITE

THE' FREDDO estaTHE: limone, pesca_2,50

SUCCHI DI FRUTTA: mirtillo, albicocca, pesca, pera, ananas_3,00

BIBITE ALLA SPINA: Coca-Cola, Schweppes lemon Piccola _2,50/Media_3,50

ENERGY DRINK: Red Bull,Red Bull **ANGURIA**,Red Bull **DRAGON FRUIT**, Red Bull

SUGAR FREE_ 3,50

BIBITE IN LATTINA 0,33cl: Fanta, Sprite_3,00

BIBITE IN BOTTIGLIETTA:

Chinotto Lurisia, Gazzosa Lurisia_3,50

Ginger ale, aranciata dolce e amara, cedrata Tassoni, coca-cola 0,33 e zero_3,00

