

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Antipasti

Selezione di Salumi

delle nostre valli
e mousse di robiola
al vin brulè

15 euro

Battuta di Vitellone

Piemontese,
agrodolce di cavolo rosso e mele,
con salsa bagna cauda

15 euro

Spicchi di Carciofini

con melagrana
scaglie di pecorino
e lamelle di tartufo nero

14 euro

Cuore di lonza di maialino

cotta a bassa temperatura
mela verde in tre consistenze
e dressing alla senape antica

13 euro

Veli di ricciola confit

zenzero candito
e coulis di pomodoro dolce

16 euro

Primi

Ravioli ripieni

di ricotta e rabarbaro
con crema di limone
e gocce di fragoline di bosco

15 euro

Chicche di patate

crema di tuorlo e parmigiano
soffritto di lardo e salsiccia
nostrana e vela croccante

15 euro

Tagliolini fatti in casa

al ragù di cinghiale
e verdure
con cipolla caramellata

15 euro

Spaghetti alla chitarra

trota rosa affumicata,
cipollotto rosso, crema di basilico
e pomodorini appassiti

14 euro

Zuppa di cipolle

in terrina di ghisa
gratinata al forno
con crostini croccanti

12 euro

Secondi

Tagliata di Vitellone

Piemontese
funghi cardoncelli al pane
croccante e radicchio al vino

22 euro

Costoletta di cinghiale

in lunga cottura,
jus e indivia al pepe rosa

19 euro

Porchetta di spalla di agnello

intingolo alle erbe
e patate saltate

20 euro

Cosce di faraona disossate

arrostate all'alloro e ginepro
con purea di topinambur

20 euro

Bocconcini di piovra

bruschettati alla polvere di caffè
crema di carote e zenzero
e ciuffetti di cavolo romano

24 euro