

Ristorante Ponte Bria - A la Carte

Antipasti

Selezione di Salumi

delle nostre valli
con giardiniera
in agrodolce

14 euro

Battuta di Manzo

Piemontese, crumble di pane,
crema di acciughe
e mousse di stracchino

14 euro

Sformatino di Melanzane

con pomodorino ciliegino
e Toma della Valsesia
con crema di Tarassaco

12 euro

Bocconcini di Coniglio

con salsa tonnata
e nocciole

13 euro

Storione Affumicato

con caviale di Passion Fruit
e rapanello in due consistenze

14 euro

Primi

Ravioli

ripieni di melanzane arrosto
e Pancetta Ossolana, saltati
con burro alle erbe di campo

14 euro

Spaghetti alla chitarra

integrali
con crema di basilico, zucchine
e fonduta di Pecorino Sardo

12 euro

Riso al salto

alla Milanese
con pulled pork
e coulis di prezzemolo

13 euro

Fregola

con sugo di pomodoro fresco
e Luccioperca
mantecato all'olio piccante

13 euro

Tagliolini 30 Tuorli

con ragù d'anatra
zeste d'arancia
e fichi

15 euro

Secondi

Entrecote di Manzo

con demi glace alla senape
e patate arrosto

19 euro

Coppa di Maiale cbt

servita con chutney di mango
e pannocchia arrosto

17 euro

Biancostato di manzo

salsa chimichurri
e carote baby al burro

16 euro

Fritto di lago

con maionese
al lime

17 euro

Polpo scottato

servito con la sua emulsione
su tortino di patate alle erbe

19 euro

*è consultabile il libro degli allergeni, rivolgersi al personale.