

# Ristorante Ponte Bria - A la Carte

## Vorspeisen

Gemischter Aufschnitt Lokale Salami mit Gemüse in süß-saurer Soße	Rindertartar Brotkrümel, Anchoviscreme und Stracchino-Käse- Mousse	Auberginen-Lasagne mit Kirschtomaten und Toma della Valsesia Käse mit Löwenzahncreme	Kaninchen-Spezialitäten mit Thunfischsauce und Haselnüsse	Geräucherter Stör mit Passionsfruchtkaviar und Rettich in zwei Konsistenzen
14 Euro	14 Euro	12 Euro	13 Euro	14 Euro

## Erste Kurse

Ravioli Gefüllt mit gebratenen Auberginen, Ossola Speck mit Kräuterbutter	Vollkorn-Spaghetti mit Basilikumcreme, Zucchini und sardisches Pecorino-Fondue	Gerösteter Reis Milanese mit Pulled Pork und Petersiliencoulis	„Fregola“ Sardische Nudeln mit frischer Tomatensauce und Zander Mantecato mit würzigem Öl	Tagliolini-Nudeln mit Entenragout Orangenschale und Feigen knuspriger
14 Euro	12 Euro	13 Euro	13 Euro	15 Euro

## Zweite Kurse

Rindersteak „Entrecote“ mit Senf-Demi-Glace und Bratkartoffeln	Schweinefleischbraten serviert mit Mango-Chutney und geröstete Maiskolben	Rindfleisch bei niedriger Temperatur gekocht- Chimichurri-Sauce und Babykarotten	Gemischt Gebratener Seefisch Mit Kalkmayonnaise	Gegrillter Oktopus mit seiner Emulsion auf Kräutern Kartoffelkuchen
19 Euro	17 Euro	16 Euro	17 Euro	19 Euro