

# Ristorante Ponte Bria - À la Carte

## Vorspisen

### Gemischter Aufschnitt

lokale Produkte  
mit Robiola-Mousse  
und Glühweinsauce

15 euro

### Rindertatar

süß-saurer Rotkohl und  
Äpfeln, mit Sardellen- und  
Knoblauchsauce

15 euro

### Artischockenspalten

Granatapfel, Scheiben von  
Pecorino-Käse und schwarzen  
Trüffelspänen

14 euro

### Schweinelende

bei niedriger Temperatur  
gekocht grüner Apfel  
und altem Senfdressing

13 euro

### Amberjack-Fisch

kandierte Ingwer  
und süßem Tomatencoulis

16 euro

## Erste Gerichte

### Ravioli

gefüllt mit Ricotta und  
Rhabarber mit Zitronencreme  
und Walderdbeertropfen

15 euro

### Kleine Kartoffelknödel

Creme aus Eigelb und Parmesan  
gebratener Schmalz und Wurst  
und knusprigem Parmesan

15 euro

### Hausgemachte Tagliolini

mit Wildschweinragout  
und Gemüse  
mit karamellisierten Zwiebeln

15 euro

### Ravioli del Plin

mit Forelle, rote Zwiebeln,  
Basilikumcreme und  
gerösteten Kirschtomaten

14 euro

### Zwiebelsuppe

gratiniert, gebacken  
mit knusprigen Croutons

12 euro

## Hauptgerichte

### Gegrilltes Rindfleisch

Kardoncelli-Pilze im Brot  
Knuspriger Radicchio  
und Wein

22 euro

### Wildschweinkotelett

in langer Garzeit,  
Jus und Endivie mit rosa Pfeffer

19 euro

### Gebratene Lammschulter

Kräutersoße  
und sautierte Kartoffeln

20 euro

### Perlhuhnkeulen

gebraten mit Lorbeerblättern  
und Wacholder  
mit Topinamburpüree

20 euro

### Oktopus-Häppchen

mit Kaffeepulver  
Karotten-Ingwer-Creme  
und Klumpen von Rotkohl

24 euro

Gedeck 2,50€ pro Person

zum Nachschlagen von Allergenen fragen Sie das Servicepersonal nach dem entsprechenden Buch