Ristorante Ponte Bria

Menù Cerimonie

€40,00 bevande escluse

con 3 antipasti, 2 primi e 1 secondo

€50,00 bevande escluse

con 3 antipasti 2 primi e 2 secondi

Con l'aggiunta di €6 a persona sarà compresa l'acqua il vino (una bottiglia ogni 4) e il Caffè Chardonnay Cortino e Barbera Cortino

Con l'aggiunta di 10€ a persona sarà compresa l'acqua il vino (una bottiglia ogni 4) e il Caffè Arneis Cortino e Barbera Superiore Cortino

I nostri Antipasti a scelta tra:

- Flan di carote in crosta di sfoglia con fonduta di zola
- Vitello tonnato servito con verdure in carpione
- Cubo di trota marinato, guacamole e carpaccio di zucchine
- Battuta di Manzo Piemontese, maionese al peperone e crumble di pane all'acciuga
- Tortino morbido di patate in crosta di crudo della Val Vigizzo
- Selezione di salumi nostrani

I nostri risotti:

- Risotto alle cime di rapa e pecorino Sardo
- Risotto con crema di zucca arrosto e cozze
- Risotto al ristretto di Nebbiolo mantecato al burro d'alpeggio (gf/veg)

Ristorante Ponte Bria

Le nostre paste fresche:

- Crespelle alla curcuma ripiene alle verdure su crema di patata al timo
- Lasagnetta al ragù di selvaggina
- Chicche agli spinaci con guazzetto di pesci di lago con pomodorini, capperi e olive

I nostri secondi a scelta tra:

- Brasato di manzo Piemontese al Nebbiolo con purea di patate o polenta
- Vitello cotto a bassa temperatura con medaglione di zucca arrosto e fondo di cottura aromatizzato al Braulio
- Filetto di maiale, sedano rapa morbido e chutney di mele e zenzero
- Filetto di trota iridea con panature alle erbe e scarola ripassata

MENU VEGANO

Antipasti

- Hummus di ceci su letto d'insalatina e crostini di pane all'olio
- Insalata di quinoa con verdure croccanti e salsa ai peperoni

Primi

- Risotto alla barbabietola mantecato all'olio extravergine
- Linguine al pesto di rucola e lamelle di mandorle tostate

Secondo

- Medaglioni di miglio con verdure miste grigliate

Ristorante Ponte Bria

Menù bimbi:

Bambini 25€ con possibilità di Pasta verde bianca o rossa e Cotoletta con patatine!

In settimana e nel serale sarà possibile abbinare su richiesta con un prezzo dedicato la nostra esclusiva animazione a cura di APSZAZZI!

Il sabato e la domenica a pranzo l'animazione sarà inclusa nel prezzo ma non sarà esclusiva per l'evento!

Torta:

Torta € 27,00 al kg su ordinazione.

Per la torta portata "da casa" applichiamo 1,00 € di servizio torta a persona.

Extra:

- Aperitivo di benvenuto, alcolico, analcolico della casa in caraffe, prosecco, bibite, patatine e salatini 5 euro a persona

- Prosecco a 18€ a bottiglia / 14€ Moscato dolce

- Il menù composto dalle portate da voi selezionate sarà uguale per tutti gli ospiti (salvo eccezioni dovute ad intolleranza o allergie)

- Preghiamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie/intolleranze e se avete esigenza di seggiolini.

- Per confermare la Sua prenotazione chiediamo gentilmente il versamento della caparra del 20% sul totale e di inviarci una copia della contabile una volta effettuato il pagamento.

Confermare il numero di partecipanti 15 giorni prima dell'evento.

Chiediamo un minimo garantito del 90% dei confermati al momento del saldo.

Per maggiori informazioni:

tel. 3398523401 anche WhatsApp - info@ristorantepontebria.it