

Ristorante

Ponte Bria

Antipasti:

Flan di asparagi con fonduta di toma del Mottarone e cialda di parmigiano

Battuta di fassona piemontese con crema di bufala e foglia di pane carasau

Taglieri di salumi e formaggi nostrani

Petto d'anatra marinato su letto di misticanza

Carpaccio di trota salmonata di montagna con insalatina di finocchi e agrumi

Primi:

Risotto al pesce persico sfumato alle erbe

Maltagliati al ragù d'anatra al profumo di tartufo

Risotto ai gamberi di fiume

Ravioli al brasato o al baccalà o ai gamberi di fiume o alle verdure di stagione

Gnocchi di ragù al cinghiale

Secondi:

Petto d'anatra con riduzione di aceto balsamico e patate arrosto

Filetto di pesce persico su tortino di patate alle erbe e crema di zafferano

Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura alle prugne

Trancio di baccalà alla mediterranea cotto al forno

Tagliata di manzo con verdure di stagione