



Ristorante Ponte Bria - *A la Carte*




Antipasti

Ardesia di salumi e formaggi tipici
del territorio
12 euro

Battuta di Fassona, julienne di
sedano verde, scaglie di Monte 27
e salsa yoghurt
13 euro

Burratina (100g) D.O.P.
su letto di biette spadellate al pizzico e
crema di datterini gialli
10 euro

Trancetti di trota lacustre in
carpione di verdure croccanti
11 euro



Primi

Trofiette fresche spadellate al
persico, polvere di limone, pistacchi
in granella e caviale di trota
13 euro

Risotto cotto al forno con ragù di
salsiccia nostrana e fondente di
peperoni arrostiti
12 euro

Chicche di patate novelle con
pancetta croccante e pesto
di rucola
12 euro

Tagliatelle home made al ragù di
carni bianche profumato al timo
selvatico
12 euro

Secondi

Petto d'anatra cotto a bassa
temperatura laccato al cioccolato
fondente e caramello all'arancia
18 euro

Tagliata di manzo razza
Piemontese con jus al balsamico di
Modena
18 euro

Galletto ruspante grigliato alla
diavola con senape, panure alle
erbe e vino bianco
14 euro

Cordon bleu di melanzane, toma
del Mottarone e olio al basilico
13 euro

