



Ristorante Ponte Bria - *A la Carte*



Antipasti

Ardesia di salumi e formaggi tipici
del territorio
12 euro

Battuta di Fassona con gel di
prezzemolo e crema di acciughe del
Cantabrico
13 euro

Coniglio tonnato su misticanza e
cialda alle nocciole
11 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

Riso al salto con salsiccia e crema
al parmigiano reggiano
12 euro

Gnocchi di patate con vellutata di
zucca e raspatura di pecorino
11 euro

Tagliatelle home made al cacao
con ragù di cinghiale
13 euro

Secondi

Petto d'anatra cotto a bassa
temperatura con ristretto al
Merlot
18 euro

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

Coppa di maiale nostrano cotta a
bassa temperatura su crema di
zucca al sentore di liquirizia e
sedano rapa
14 euro

Porcini fritti con crema di basilico
e cialdina di parmigiano
16 euro

