

Ristorante Ponte Bria - A la Carte

Antipasti

Acciughe dissalate del Cantabrico
in salsa verde su quenelle di robiola
fresca e pomodorino confit
12 euro

Carpaccio di salmone marinato
all'anice stellato composta di mele e
clorofilla di spinacino novello
11 euro

Composizione di salumi nostrani
marmellata di cipolla rossa
e crostini al miele
12 euro

Magatello di vitello 64°
salsa tonnata e germogli di campo
12 euro

Insalatina di carciofi all'olio e.v.o.
prezzemolo fresco e scaglie di Monte 27
9 euro

Primi

Risotto mantecato al gorgonzola
dolce di Novara con chips di patate
violette e vela di pancetta ossolana
11 euro

Rotolo di crespella ripieno
alla fonduta di tome delle nostre valli e
speck d'anatra gratinato al forno
12 euro

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo
home made al ragù di selvaggina
12 euro

Ravioli rustici al pesce
del nostro lago in brodetto di
pomodoro e cipollotto verde
12 euro

Nido di linguine di Gragnano
cipolla bionda fondente broccoletti di
stagione e crema di pecorino nostrano
10 euro

Secondi

Costolette di agnello presalé
cotte a bassa temperatura al caramello
di nebbiolo
17 euro

Bocconcini di asino stufati
al vino rosso con polenta di Beura
saltata al burro d'alpeggio
16 euro

Tagliata di manzo razza piemontese
soffritto di lardo nostrano e scalogno
con cime di rapa scottate
18 euro

Trancetti di trota bianca dorati
all'uovo con insalatina di finocchi
profumata all'arancia
15 euro

Fascina di asparagi freschi al vapore
crema di parmigiano e marmellata di
cipolle rosse
13 euro