

Ristorante Ponte Bria

Menù Cerimonie

2022

€40,00

con 3 antipasti, 2 primi e 1 secondo

€50,00

con 3 antipasti 2 primi e 2 secondi

I nostri Antipasti a scelta tra:

- Cestino di sfoglia croccante agli asparagi e Toma del Mottarone (veg)
- Flan agli spinaci con crema di stracchino e nocciole tostate (gf/veg)
- Magatello di vitello con salsa tonnata e frutti del capperone (gf)
- Battuta di Manzo Piemontese, crema di cipolla rossa e chips di topinambur (gf)
- Tortino morbido di patate in crosta di crudo della Val Vigezzo (gf)
- Selezione di salumi nostrani (gf)

I nostri risotti:

- Risotto alla crema di ortiche e salsiccia nostrana (gf)
- Risotto alla barbabietola e fonduta di Taleggio (gf/veg)
- Risotto al ristretto di Nebbiolo mantecato al burro d'alpeggio (gf/veg)

Le nostre paste fresche:

- Lasagnetta di pasta fresca al ragù di selvaggina
- Crespella al carbone vegetale ripiene ai funghi con besciamella allo zafferano (veg)
- Trofie artigianali al ragù di Lago e crema di basilico fresco

Ristorante Ponte Bria

| nostri secondi a scelta tra:

- Brasato di manzo Piemontese con dadolata di verdure (gf)
- Filetto di maiale al sesamo con tortino di patata al timo (gf)
- Vitello c.b.t servito con il suo fondo alle prugne e patate arrosto (gf)
- Filetto di trota scottato sulla pelle con biette e dressing alla salsa di soia (gf)

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

Menù bimbi:

Bambini 18€ 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.

Ristorante Ponte Bria

Extra:

- Aperitivo di benvenuto, alcolico, analcolico della casa in caraffe, prosecco, bibite, patatine e salatini 5 euro a persona
- Prosecco a 16 euro a bottiglia/ Moscato a 12 euro a bottiglia per la torta
- 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/ info@ristorantepontebria.it