

# Ristorante Ponte Bria - A la Carte

## Antipasti

Selezione di salumi e formaggi  
Nostrani  
con verdure in agrodolce

14 euro

Patè di fegatini di Pollo fatto in casa  
su crostini di Pane di Celio,  
lardo e miele di castagno

13 euro

Millefoglie di Baccalà mantecato  
scalogno confit  
su vellutata di patate e prezzemolo

13 euro

Cipolla bionda  
ripiena di Toma di Capra,  
salsa verde e terra di pane nero

12 euro

## Primi

Pappardelle Fatte in Casa  
al Caffè  
con Ragù di Cervo

14 euro

Trofie Artigianali  
con crema di zucca arrosto,  
broccoli saltati  
e polvere di liquirizia

13 euro

Ravioli  
ripieni di castagne  
e pancetta Ossolana,  
fondo bruno e porro croccante

14 euro

Gnocchetti di Polenta  
spadellati al burro d'alpeggio  
con verza stufata  
e fonduta di Castelmagno

14 euro

## Secondi

Tagliata di Manzo Piemontese  
con demi glace,  
cavoletti di Bruxelles  
e patate arrosto

19 euro

Petto D'Anatra  
pera croccante  
e patata morbida alla  
Curcuma

19 euro

Ganassino di Manzo  
Brasato al Nebbiolo  
su crostone  
di Polenta Fritta

18 euro

Tapulon  
Alla Borgomanerese  
con Polenta  
Rustica

16 euro

Filetto di Baccalà  
con Cime di Rapa  
ripassate su guazzetto  
di pomodoro, olive e capperi

18 euro