

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Vorspeisen

Gemischter Aufschnitt

lokale Produkte
mit Gemüsestücken
14 euro

Rindertatar

gebratenes Eigelb
und cremigem Stracchino-Käse
14 euro

Warmer Kürbiskuchen

marinierter Lachs
und Dillsauce
13 euro

Polenta-Crouton

krauser Salat
Mousse aus Schmalz und Walnüsse
13 euro

Erste Gerichte

Hausgemachte Pappardelle

mit Sauce
vom Wildschwein

14 euro

Spaghetti alla chitarra

Schwarzkohl-Pesto
sonnengetrocknete Kirschtomaten
und gereiftem sardischem Pecorino

13 euro

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
serviert mit brauner Brühe
und mariniertem Knollensellerie

15 euro

Kastanien-Knödel

hausgemachte
mit Krabben, deren Biskuit
und geröstetem Kürbis

15 euro

Hauptgerichte

Gegrilltes Rindfleisch

mit Bratkartoffeln
und geröstetem Fenchel

20 euro

Rinderbäckchen

geschmort in Nebbiolo
mit rustikaler Polenta

18 euro

Perlhuhn ohne Knochen gerollt

gefüllt mit Esskastanien
und Ossola-Speck
mit Kürbispüree

19 euro

Gefüllter Kalmare

mit duftendem Brot, Gemüse und
Kalmarefischbüschel mit
Polenta und Kirschtomatensauce

20 euro

Gedeck 2,00€ pro Person

zum Nachschlagen von Allergenen fragen Sie das Servicepersonal nach dem entsprechenden Buch