

# Ristorante Ponte Bria - À la Carte

## Antipasti

### Selezione di Salumi

delle nostre valli  
e mousse di robiola  
al vin brulé

15 euro

### Battuta di Vitellone

Piemontese,  
agrodolce di cavolo rosso e mele,  
con salsa bagna cauda

15 euro

### Spicchi di Carciofini

con melagrana  
scaglie di pecorino  
e lamelle di tartufo nero

14 euro

### Cuore di lonza di maialino

cotta a bassa temperatura  
mela verde in tre consistenze  
e dressing alla senape antica

13 euro

### Veli di ricciola confit

zenzero candito  
e coulis di pomodoro dolce

16 euro

## Primi

### Ravioli ripieni

di ricotta e rabarbaro  
con crema di limone  
e gocce di fragoline di bosco

15 euro

### Chicche di patate

crema di tuorlo e parmigiano  
soffritto di lardo e salsiccia  
nostrana e vela croccante

15 euro

### Tagliolini fatti in casa

al ragù di cinghiale  
e verdure  
con cipolla caramellata

15 euro

### Spaghetti alla chitarra

trota rosa affumicata,  
cipollotto rosso, crema di basilico  
e pomodorini appassiti

14 euro

### Zuppa di cipolle

in terrina di ghisa  
gratinata al forno  
con crostini croccanti

12 euro

## Secondi

### Tagliata di Vitellone

Piemontese  
funghi cardoncelli al pane  
croccante e radicchio al vino

22 euro

### Costoletta di cinghiale

in lunga cottura,  
jus e indivia al pepe rosa

19 euro

### Porchetta di spalla di agnello

intingolo alle erbe  
e patate saltate

20 euro

### Cosce di faraona disossate

arrostate all'alloro e ginepro  
con purea di topinambur

20 euro

### Bocconcini di piovra

bruschettati alla polvere di caffè  
crema di carote e zenzero  
e ciuffetti di cavolo romano

24 euro