

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Vorspisen

Gemischter Aufschnitt

lokale Produkte
mit Robiola-Mousse
und Glühweinsauce

15 euro

Rindertatar

süß-saurer Rotkohl und
Äpfeln, mit Sardellen- und
Knoblauchsauce

15 euro

Artischockenspalten

Granatapfel, Scheiben von
Pecorino-Käse und schwarzen
Trüffelspänen

14 euro

Schweinelende

bei niedriger Temperatur
gekocht grüner Apfel
und altem Senfdressing

13 euro

Amberjack-Fisch

kandierte Ingwer
und süßem Tomatencoulis

16 euro

Erste Gerichte

Ravioli

gefüllt mit Ricotta und
Rhabarber mit Zitronencreme
und Walderdbeertropfen

15 euro

Kleine Kartoffelknödel

Creme aus Eigelb und Parmesan
gebratener Schmalz und Wurst
und knusprigem Parmesan

15 euro

Hausgemachte Tagliolini

mit Wildschweinragout
und Gemüse
mit karamellisierten Zwiebeln

15 euro

Ravioli del Plin

mit Forelle, rote Zwiebeln,
Basilikumcreme und
gerösteten Kirschtomaten

14 euro

Zwiebelsuppe

gratiniert, gebacken
mit knusprigen Croutons

12 euro

Hauptgerichte

Gegrilltes Rindfleisch

Kardoncelli-Pilze im Brot
Knuspriger Radicchio
und Wein

22 euro

Wildschweinkotelett

in langer Garzeit,
Jus und Endivie mit rosa Pfeffer

19 euro

Gebratene Lammschulter

Kräutersoße
und sautierte Kartoffeln

20 euro

Perlhuhnkeulen

gebraten mit Lorbeerblättern
und Wacholder
mit Topinamburpüree

20 euro

Oktopus-Häppchen

mit Kaffeepulver
Karotten-Ingwer-Creme
und Klumpen von Rotkohl

24 euro

Gedeck 2,50€ pro Person

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