

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Horse D'oeuvre

Selection de nos charcuteries avec robiola mousse au vin brûlé	Viande de boeuf Piemontèse aigre-doux de chou rouge et pommes, avec bagna-cauda sauce	Quartiers de petits artichauts grenade, morceaux de pecorino et truffe noir	Longe de porc cuit à basse température, pomme vert et pansement au moutarde	Voiles de sériole confits et coulis de tomate doux
15 euro	15 euro	14 euro	13 euro	16 euro

Premiers Plats

Raviolis farcis de ricotta (fromage blanc) et rhubarbe avec citron crème et gouttes de petites fraises des bois	Petits gnocchi de pommes de terre crème de jaune d'oeuf et parmesan , sauce de lard et notre saucisse et voile croquant de Parmesan	Pate de la maison au sanglier ragout et legumes avec oignon caramelisé	Spaghetti à la guitare truite rose fumée, ciboule rouge, basilic crème et petites tomates sèches	Soupe d'oignons gratiné au four dans terrine avec des croûtons croquants
15 euro	15 euro	15 euro	14 euro	12 euro

Deuxieme Plats

Coupe de boeuf Piemontèse champignons cardoncelli au pain croustillant et un-radis au vin	Escalope de sanglier au longue cuisson, jus et endive au poivre rose	Epaule d'agneau avec sauce aux fines herbes et pommes de terre sautés	Cuisses de pintade désossées, roti au laurier et genévrier avec topinambur purée	Morceaux de poule en bruschettas au café poudre, carottes et gingembre crème et petits touffes de romain chou
22 euro	19 euro	20 euro	20 euro	24 euro