

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Antipasti

Composizione di Salumi Nostrani

con mousse di caprino fresco
profumato al timo di campo

15 euro

Tartare di Vitellone Piemontese

salsa "bagnetto verde" e peperoni
di Carmagnola in agrodolce

15 euro

Trancetti di luccio "Ragioniere del Cusio"

in carpione di verdure
stagionali

15 euro

Calamaretti Ripieni

crema di fagioli cannellini
e maionese di lamponi

16 euro

Burratina Di latte di Bufala

zenzero marinato
e pesto di menta

14 euro

Primi

Gnocchi di Patate

e rapa rossa fatti in casa
saltati al burro di montagna
su vellutata di pomodoro datterino
giallo e stracciatella di burrata

15 euro

Ravioli Rustici Ripieni

di patate, broccoli
e acciughe dissalate,
crema di peperoncino fresco
e gocce di aglio nero

16 euro

Tagliatelle Caserecce

spadellate al frutto di cozza
e pomodorini ciliegia
su crema di pane integrale

15 euro

Orecchiette

saltate al battutto di cortile
(anatra coniglio, faraona e pollo)
con rucoletta scottata
all'olio extravergine di oliva

16 euro

Paccheri

gratinati al forno
con ragù di agnello
e caciotta sarda di pecora

16 euro

Secondi

Tagliata di Vitellone

Piemontese
fiocchi di Sale Maldon,
salsa ai mirtilli
e patate arrostiti

23 euro

Costolette di Maialino

laccate al miele,
aromatizzate al dragoncello,
gorgonzola dolce di Novara
e cipolline borettane glassate

20 euro

Coscia di Coniglio

ripiena di cotechino nostrano,
sciroppo di zenzero,
julienne di mela verde
e scalogno confit

20 euro

Rana Pescatrice

a bocconcini in olio cottura,
pomodori confit,
purea di avocado
e dressing al frutto della passione

23 euro

Gamberoni

in crosta di pane panko
dorati al forno,
crema di fave e pannocchia
di mais grigliata

24 euro

Coperto € 2,50 a persona.

Per consultare gli allergeni chiedere al personale di servizio il libro dedicato.