

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Vorspisen

Gemischter Aufschnitt
lokale Produkte
mit Ziegenfrischkäse-Mousse
mit Thymian
15 euro

Rindertatar
Knoblauchöl-
Petersiliensauce und süß-
saure Paprika
15 euro

Hechtfisch
mit Saisongemüse
15 euro

Gefüllter Tintenfisch
Cannellinibohnencreme und
Himbeermayonnaise
16 euro

Büffelmilch-Burratina
marinierter Ingwer
und Minzpesto
14 euro

Erste Gerichte

Gnocchi aus roter Rübe
in Bergbutter gebraten, auf
gelber Dattel-Tomaten-
Velouté und Burrata-Käse
15 euro

Rustikale Ravioli gefüllt
mit Broccoli-Kartoffeln und entsalzten
Sardellen, frischer Chilicreme und
schwarzen Knoblauchtropfen
16 euro

Tagliatelle
mit Muschelfrüchten und
Kirschtomaten auf
Vollkornsahnebrot
15 euro

Orecchiette-Nudeln
mit Ente, Kaninchen,
Perlhuhn und Huhn mit
Rucola in Öl
16 euro

Gebackene Makkaroni
mit Lammragout
und Caciotta-Käse
16 euro

Hauptgerichte

Gegrilltes Rindfleisch
Maldon-Salzflocken,
Blaubeersauce und
Röstkartoffeln
23 euro

Schweinekoteletts
mit Honig und Estragon,
Gorgonzola und glasierten
Borettane-Zwiebeln
20 euro

Kaninchenkeule gefüllt
mit Wurst, Ingwersirup,
grünem Apfeljulienne und
konfierter Schalotte
20 euro

Seeteufel in Speiseöl
konfitierte Kirschtomaten,
Avocadopüree und
Passionsfruchtdressing
23 euro

Garnelen
mit gebackenem Pankobrot,
Saubohnensahne und
gegrilltem Maiskolben
24 euro

Gedeck 2,50€ pro Person

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