

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Horse D'oeuvre

**Selection
de nos charcuteries**
avec mousse de fromage de
chèvre au parfum de thim.
15 euro

**Tartare de veau
Piemontèse**
huile à l'ail, sauce au persil et
poivrons aigre-doux
15 euro

Petites tranches de brochet
marinées dans legumes de saison
15 euro

Calamars farcis
crème d'haricots cannellini et
mayonnaise
aux framboises
16 euro

Petite Burrata de buffle
gingembre mariné
et sauce de menthe
14 euro

Premiers Plats

Gnocchis de navet rouge
sautés au beurre sur velouté
de tomate d'atterino jaune
et burrata stracciatella
15 euro

Raviolis de la maison
farcis de pommes de terre,
brocolis et anchoises dessalées,
crème de piment frais et gouttes
d'ail noir
16 euro

"Tagliatelle" de la maison
sautées aux fruit de moule, avec
petites tomates sur crème de
pain complet
15 euro

les pâtes "orecchiette"
sautées aux coupe de canard,
lapin, pintade et poulet avec
rouquette au huile evo
16 euro

les pâtes "Paccheri"
gratiné au four
avec ragout d'agneau et
fromage de mouton
16 euro

Deuxieme Plats

**Coupe de boeuf
Piemontèse**
flocons de sel Maldon, myrtilles
sauce et pommes de terre rôties
23 euro

Cotes de porc
laqués au estragon miel,
gorgonzola doux et petites
oignons borretanes glacées
20 euro

Cuisse de lapin farcis
avec cotechino chez nous,
gingembre sirop, julienne de
pomme vert et échalote confit
20 euro

Baudroie
cuits dans l'huile, avec tomates
confites, purée d'avocat et sauce
aux fruits de la passion
23 euro

Crevettes
en croute de pain panko
dorés au four, fèves crème
et épi de maïs grillé
24 euro