

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Antipasti

Asiette di Salumi

Nostrani

con giardiniera
di cavoli arcobaleno

15 euro

Tartare di Vitellone

tuorlo d'uovo in tartelletta di brisè
e mayonese ai capperi, acciughe
e scalogno

15 euro

Quaglia semidisossata al foie gras di Anatra

dorate al burro, insalatina di
stagione e sciroppo di marsala

16 euro

Insalatina

di Trota Bianca

verdurine croccanti alla catalana
e salsa yogurt all'aneto

15 euro

Fichi confit

crema di burrata,
gel di pomodoro
e chips di patata viola

14 euro

Primi

Tortino di Riso

alle Tome Nostrane,
salsa al battuto di midollo di vitello,
gremolada e julienne
di porri fritti

15 euro

Gnocchetti

di patate e castagne,
fonduta
di Toma Crampiole
e sfilacci di cavallo

16 euro

Pappardelle

"all'uovo d'anatra",
ragù di cinghiale
e brunoise di peperoni
scioppati

16 euro

Ravioli Ripieni

di fegato di vitello, al burro giallo,
cipolle rosse caramellate
e riduzione di aceto
balsamico

16 euro

Maccheroni al Torchio

dadolata di zucca,
pesto di rucola,
granella di pistacchio
e briciole di feta

15 euro

Secondi

Tagliata di Vitellone

scaglie di pecorino tartufato
e bastoncini fritti
di patata dolce

23 euro

Ribs di Maialino Nazionale

cotte a bassa temperatura
con castagne caramellate al miele
e spinaci all'uva sultanina

20 euro

Coscia d'Oca Confit

purea di sedano rapa
e pere all'Arneis

23 euro

Medaglione di Cappone

ripieno al lardo nostrano,
salsa alle prugne essiccate
e patate arrostiti

23 euro

Spiedino

di trota salmonata, mazzancolle
e vela di pancetta su salsa di
funghi porcini e pomodori ciliegia

22 euro