

Ristorante Ponte Bria

Menù Cerimonie

€40,00 bevande escluse

con 3 antipasti, 2 primi e 1 secondo

€50,00 bevande escluse

con 3 antipasti 2 primi e 2 secondi

Con l'aggiunta di €6 a persona sarà compresa l'acqua il vino (una bottiglia ogni 4) e il Caffè Chardonnay Cortino e Barbera Cortino

Con l'aggiunta di 10€ a persona sarà compresa l'acqua il vino (una bottiglia ogni 4) e il Caffè Arneis Cortino e Barbera Superiore Cortino

I nostri Antipasti a scelta tra:

- Cestino di brisè croccante al cuore fondente di toma del Mottarone
- Crudo vigezzino e bresaola nostrana con caprino fresco profumato all'alloro
- Battuta di trota rosa profumata agli agrumi, pane tostato e salsa tartara
- Battuta di Manzo Piemontese, mousse di peperoni e burro montato all'acciuga
- Regina del lago leggermente affumicata burro di montagna montato al profumo di limone e menta su vela di pane di Cellio
- Sformatino di carote e zenzero, fondente di pomodoro e gocce di basilico
- Ardesia di salumi conviviale marmellata di cipolle rosse e patè di fegato di nostra produzione

Ristorante Ponte Bria

| nostri risotti:

- Risotto Carnaroli riserva mantecato all'erborinato di capra con soffritto di paniscia
- Risotto Carnaroli riserva in crema di Robiola di Roccaverano e colatura di barbabietola rossa
- Risotto Carnaroli riserva mantecato al burro d'alpeggio con riduzione di nebbiolo

Le nostre paste fresche:

- Gnocchetti di patate e grano saraceno crema di parmigiano e sauté di verdure croccanti
- Cannelloni di crespella melanzana frita pomodorini appassiti e ricotta sarda
- Ravioli rustici ripieni di carne fatti in casa al burro di montagna broccoletti e pancetta speziata

| nostri secondi a scelta tra:

- Medaglione di reale di vitello cotto a bassa temperatura riduzione di fondo di cottura con patate arrostiti al forno
- Coppa di maialino al latte profumata al coriandolo con patate duchessa
- Tagliata di Fassona conviviale su pietra ollare salsa burranella e patate arrostiti al rosmarino
- Brasato di manzo piemontese al nebbiolo con purea di patate o polenta
- Trancetto di storione in olio cottura maionese al curry e fragoline di bosco con budino di zucchine alla mentuccia

Ristorante Ponte Bria

MENU VEGANO

Antipasti

- Zucchine Marinate,
crema di melone retato
e insalatina di cereali all'olio

Primi

- Gramigna e Ceci
in infuso di cannella, noce moscata
e anice stellato con crostini tostati
- Spaghetti integrali Bio,
finferli, verza olio all'aglio nero e olive Taggiasche

Secondo

- Polpette di Cavolfiore,
bastoncini di zucca croccanti, insalatina di stagione e dressing all'aceto di lampone

Menù bimbi:

Bambini 25€ con possibilità di Pasta verde bianca o rossa e Cotoletta con patatine!
In settimana e nel serale sarà possibile abbinare su richiesta con un prezzo dedicato la
nostra esclusiva animazione a cura di APSZAZZI!
La domenica a pranzo l'animazione sarà inclusa nel prezzo ma non sarà esclusiva
per l'evento!

Ristorante Ponte Bria

Torta:

Torta € 27,00 al kg su ordinazione.

Per la torta portata "da casa" applichiamo 1,00 € di servizio torta a persona.

Extra:

- Aperitivo di benvenuto, alcolico, analcolico della casa in caraffe, prosecco, bibite, patatine e salatini 5 euro a persona
 - Prosecco a 18€ a bottiglia / 14€ Moscato dolce
 - Il menù composto dalle portate da voi selezionate sarà uguale per tutti gli ospiti (salvo eccezioni dovute ad intolleranza o allergie)
 - Preghiamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie/intolleranze e se avete esigenza di seggiolini.
 - Per confermare la Sua prenotazione chiediamo gentilmente il versamento della caparra del 20% sul totale e di inviarci una copia della contabile una volta effettuato il pagamento.
- Confermare il numero di partecipanti 15 giorni prima dell'evento.
- Chiediamo un minimo garantito del 90% dei confermati al momento del saldo.

Per maggiori informazioni:

tel. 3398523401 anche WhatsApp - info@ristorantepontebria.it