

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

**Assiette
de nos charcuteries**
avec jardinière
de choux arc-en-ciel
15 euro

**Tartare de veau
Piemontèse**
jaune d'oeuf dans tartellette
brisée et maionnaise
15 euro

Horse D'oeuvre

Cailles mi-désossée
au foie gras de canard , dorée
au beurre, legumes de saison
et marsala sirop
16 euro

Salade de truite blanche
legumes croquants à la
catalane et sauce
yogurt à l'aneth
15 euro

Figues confit
burrata crème,
tomato's gel
et vitellottes chips
14 euro

Petite tarte de riz
au Tome(fromage) de la
maison, sauce au moelle
de veau hachée
et juliennede poireaux frits
15 euro

Petits gnocchi
de pommes de terre
et marrons, Bettelmatt(fromage)
fondue
et chiffons pour cheveux
16 euro

Premiers Plats

Pappardelle
" au oeuf de canard" ,
sanglier ragout et brunoise
de poivrons
au sirop
16 euro

Raviolis remplis
avec foie de veau au beurre
jaune, oignons rouge
caramélisée avec vinaigre
balsamique
16 euro

Macaronis à la presse
citrouille en dés, pistou de
roquette, pistaches
hachées et feta
15 euro

Deuxieme Plats

**Coupe de boeuf
Piemontèse**
flocons de fromage au truffe et
batonnets de pommes
de terre frit
23 euro

Ribs de petit porc national
cuites à basse température avec
marrons caramélisés
au miel et épinard
au raisin sec
20 euro

Patte d'oise confit
avec céleri-rave purée
et poires
au Arneis vin
23 euro

Tranche de chapon farcis
au lard maison,
sauce au prunes séchées
et pommes de terre rotis
23 euro

**Brochette de truite
saumonée**
crevettes et voile de lard sur
cèpes sauce
et tomates cerises
22 euro