

Ristorante Ponte Bria - A la Carte

Vorspaissen

Gemischter Aufschnitt

lokale Produkte
mit Kürbismarmelade
und Äpfeln

15 euro

Rindertatar

Kapernfrüchte, Kirschtomaten
und frischem Oregano
mit gelber Dattelsauce

15 euro

Phyllo-Teig-Crepe

gefüllt mit Gorgonzolakäse
und Walnüssen

14 euro

kleiner Distelkuchen

Knoblauchcreme und Sardellen
und Bacon

13 euro

Erste Gerichte

Hausgemachte Lasagne

Tomatensauce, gebratene
Auberginen, Wurst
und lokalem Käse

15 euro

Tagliolini

mit Wildragout
und Steinpilzen

16 euro

Gnocchi

aus Kartoffeln und Roter Bete,
in Sahne mit „Castelmagno“-Käse

15 euro

Gefüllte Crêpes

aus lokalem Käse, Brokkoli, lokaler
Wurst und Sardellen, überbacken mit
frischer Tomatencreme

15 euro

Hauptgerichte

Gegrilltes Kalbfleisch

mit Schmalz und Haselnüssen,
Rübenspitzen und
schwarzem Knoblauch

22 euro

Rinderbacke

Nebbiolo-Sauce
mit Püree
aus Thymiankartoffeln

20 euro

Schweinefilet

flambiert mit Brandy
und Koriander
mit gerösteten Kartoffeln

20 euro

Baccala-Fisch

mit Sahne, violetten Kartoffelfässern
und gepufften
Polenta-Chips

20 euro

Gedeck 2,50€ pro Person

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