

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Antipasti

Selezione di salumi
nostrani del territorio
con composta di zucca
e mele cotogne
15 euro

Battuta di vitellone piemontese
frutti del capperò, pomodorini
e origano fresco
con vellutata di datterini gialli
15 euro

Fagottino di pasta fillo
ripieno di gorgonzola
cremoso di Novara
e noci sabbiate al sale Maldon
14 euro

Sformatino di cardo gobbo
crema di bagna cauda
e pancetta ossolana essiccata
13 euro

Primi

Lasagnetta di pasta fresca
al pomodoro, melanzane fritte,
briciole di salsiccia
e Raschera d'alpeggio
15 euro

Tagliolini
al ragù di selvaggina
e funghi
16 euro

Gnocchi
di patate e barbabietola,
in crema
di Castelmagno di grotta
15 euro

Rotolini di crespella ripieni
di toma, broccoletti, salsiccia nostrana e
soffritto di acciughe gratinati al forno,
con crema di pomodoro fresco
15 euro

Secondi

Tagliata di vitellone piemontese
soffritto di lardo e nocciole
con cime di rapa scottate
all'aglio nero
22 euro

Guancia di manzo
brasata al nebbiolo
con schiacciata
di patate al timo
20 euro

Medaglioni di filetto di maialino
fiammati al brandy
e coriandolo
con patate arrostiti
20 euro

Quenelle di baccalà
mantecato alla crema
con botticelle di patate viola
e chips di polenta soffiata
20 euro

Coperto € 2,50 a persona.

Per consultare gli allergeni chiedere al personale di servizio il libro dedicato.