

# Ristorante Ponte Bria - À la Carte

## Antipasti

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

**Rosellina**  
di salmone affumicato  
con pane tostato al burro  
e code di mazzancolle con salsa aurora e noci sabbiate al sale Maldon  
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

**Ravioli Rustici**  
ripieni di carne  
saltati al burro, salvia  
e pomodorini appassiti  
16 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

**Cappello del Prete**  
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.