

# Ristorante Ponte Bria - À la Carte

## Antipasti

**Salumi misti locali**  
con mousse di caprino  
della Val Vigizzo  
e miele  
15 euro

**Battuta di vitellone piemontese**  
con fonduta di Toma ai 3 lattini  
e pere candite  
con olio al timo  
15 euro

**Lago in carpione**  
aromatizzato al Prùnent  
con puntarelle saltate  
14 euro

**Morbido al basilico**  
e ricotta  
con pomodorini disidratati  
13 euro

## Primi

**Risotto carnaroli riserva**  
con parmigiana di melanzane  
al Bettelmat e briciole  
di pane nero di Coimo  
15 euro

**Tagliolini al lime**  
fatti in casa  
con ragù di faraona  
15 euro

**Maccheroncini al torchio**  
con porri stufati  
e dadolata di crudo di Vigizzo  
su vellutata di datterino giallo  
15 euro

**Ravioli di costine di maiale**  
in umido spadellati con  
pomodorini, mousse di bufala  
e gocce di basilico  
15 euro

## Secondi

**Tagliata di sottofiletto**  
con burro Café de Paris,  
patate al forno  
e dadolata di verdure  
22 euro

**Stinco di maiale cbt**  
alla senape  
con mostarda di cipolline  
e mele renette home made  
19 euro

**Stoccafisso**  
in umido  
alla veneta  
21 euro

**Guancia di manzo**  
brasata al ghemme  
con polenta rustica  
20 euro