

Ristorante Ponte Bria

Menù Cerimonie

€43,00 bevande escluse

con 1 o 2 antipasti, 1 o 2 primi e 1 secondo

+1 antipasto 7€ a persona

+1 primo 8€ a persona

+ 1 secondo 10€ a persona

+ Bevande incluse 7€ a persona

sarà compresa l'acqua il vino (una bottiglia ogni 4) e il Caffè

I nostri Antipasti a scelta tra:

- Sformatino di ricotta e basilico su crema di pomodoro o con verdure e fonduta
- Salumi nostrani con cipolle rosse e giardiniera della casa
- Battuta di Manzo Piemontese con fonduta di formaggio, o con bagna cauda o con scaglie di pecorino tartufato
- Vitello cotto al rosa con salsa tonnata e capperi
- Tonno di coniglio con maionese di tonno e senape o maionese al basilico
- Cestino con toma del Mottarone o con verdure e fonduta
- Lavarello dorato su misticanza e olio ai pistacchi

Ristorante Ponte Bria

I nostri Primi

- Risotto Carnaroli riserva al Nebbiolo con fonduta di Raschera
- Paniscia alla Vercellese
- Risotto Carnaroli riserva al nero di seppia con calamaretti
- Risotto allo zafferano con salsiccia sbriciolata e riduzione al vino rosso
- Ravioli di carne al profumo di limone saltati al burro con salvia e pancetta
- Ravioli di carne con sugo di arrosto
- Pacchero di mare con seppie e cozze in guazzetto
- Pacchero con ragù di verdure e ricotta affumicata o con salsiccia e porri
- Lasagnetta al ragù classico o con ragù di selvaggina
- Gnocchi alle ortiche con formaggio Svizzero "Tête de Moine"

I nostri secondi

- Brasato di manzo Piemontese al Ghemme
- Fesa di vitello all'Arneis con scaglie di mandorle tostate
- Tagliata di manzo Piemontese al rosmarino conviviale su pietra ollare con
- Filetto di orata o branzino alla mediterranea

Contorni

Patate al forno, verdure o polenta

Ristorante Ponte Bria

MENU VEGANO

- Hummus di ceci con cime di rapa saltate
- Penne alle lenticchie rosse con finferli e cipollotto
- Melanzana di parmigiana vegana (pomodoro basilico e cavolfiore)

Menù bambini

25€ con bibita

Prosciutto cotto

Pasta Verde, Bianca o Rossa

Cotoletta con Patatine

In settimana e nel serale sarà possibile abbinare su richiesta con un prezzo dedicato la nostra esclusiva animazione a cura di APSZAZZI!
La domenica a pranzo l'animazione sarà inclusa nel prezzo ma non sarà esclusiva per l'evento!

Torta:

Torta € 27,00 al kg su ordinazione.

Per la torta portata "da casa" applichiamo 1,00 € di servizio torta a persona.

Ristorante Ponte Bria

Informazioni Extra:

- Aperitivo di benvenuto, alcolico, analcolico della casa in caraffe, prosecco, bibite, patatine e salatini **8 euro a persona**
- Prosecco a 18€ a bottiglia / 14€ Moscato dolce
- Il menù composto dalle portate da voi selezionate sarà uguale per tutti gli ospiti (salvo eccezioni dovute ad intolleranza o allergie)
- Preghiamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie/intolleranze e se avete esigenza di seggiolini.
- Per confermare la Sua prenotazione chiediamo gentilmente il versamento della caparra del 20% sul totale e di inviarci una copia della contabile una volta effettuato il pagamento.
- Confermare il numero di partecipanti 15 giorni prima dell'evento.
- Chiediamo un minimo garantito del 90% dei confermati al momento del saldo.

Per maggiori informazioni:

tel. 3398523401 anche WhatsApp - info@ristorantepontebria.it