

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Horse D'oeuvre

Selection de nos charcuteries
avec mousse de fromage de
chèvre de la Val Vigezzo et miel
15 euro

Battue de veau Piemontèse
avec Toma fondue au 3 lait et poires
confites avec huile de thim
15 euro

Poisson de lac mariné
et parfumé au Prunet avec
chicoreé sauté
14 euro

Moelleux au basilic
et fromage frais avec petits
tomates deshydratés
13 euro

Premiers Plats

Carnaroli Riserva risotto
avec aubergines parmigiana au
Bettelmat et miettes de
pain noir de Coïmo
15 euro

Tagliolini de la maison
au lime
avec pintade ragout
15 euro

Macaronis cuits sous presse
avec compote de poireaux et salpicon
de jambon cru de Vigezzo
sur velouté de datterino jaune
15 euro

Raviolis de cotes de porc
poelées avec petits tomates,
mousse de buffle et basilic
15 euro

Deuxieme Plats

Coupée d'aloyau
avec beurre Cafe de Paris,
pommes de terre au four et
salpicon de légumes
22 euro

Jarret de porc
au moutarde avec petites
oignons et pommes présure
home made
19 euro

Ragout de stockfish
style vénitien
21 euro

Joue de boeuf
ghemme braisée avec rustic
polenta
20 euro

Couverture 3,00€ par personne

Pour consulter les allergènes, demandez au personnel de service le livre dédié.