

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Vorspeisen

Gemischter Aufschnitt
lokale Produkte mit
ValVigezzo-Ziegenkäse-
Mousse
15 euro

Rindertartar
mit Käsefondue
und kandierten Birnen
mit Thymianöl
15 euro

Seefisch "carpione"
mit Weinaroma
und gemischter Salat
"puntarelle"
14 euro

Basilikum-Ricotta-Pudding
mit dehydrierten
Kirschtomaten
13 euro

Erste Gerichte

Risotto
mit Bettelmat-Auberginen-
Parmigiana und Coimo-
Schwarzbrotkrumen
15 euro

Tagliolini mit Limette
hausgemacht
mit Perlhuhn-Ragout
15 euro

Makkaroni
mit Lauch
und Schinkenwürfeln auf
samtiger gelber Dattelsauce
15 euro

Gefüllte Ravioli
mit Schweinefleisch,
Kirschtomatensauce,
Büffelmousse und Basilikum
15 euro

Hauptgerichte

Gegrilltes Rindfleisch
mit Café de Paris-Butter,
gebackenen Kartoffeln
und Gemüsewürfeln
22 euro

Schweinshaxe
in Senfsauce
mit Zwiebeln
und Äpfeln
19 euro

Stockfisch
nach venezianischer
Art
21 euro

Rinderbäckchen
in Ghemme-Wein
mit rustikaler Polenta
20 euro