

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Antipasti

Ardesia di Salumi
nostrani del territorio
con caponatina
Piemontese

15 euro

Vitello Tonnato
al rosa della tradizione
con peperoni
in agrodolce

16 euro

Battuta di Vitellone locale
con bagnetto verde
alla Piemontese,
uovo marinato grattugiato
e chips di topinambur

16 euro

Aparagi cotti al Vapore e grigliati
con uovo pochè,
hummus di ceci
alla barbabietola
e patata dolce duchessa

15 euro

Baccalà Mantecato
con cialde di polenta
fritta e gocce
di nero di seppia

16 euro

Primi

Tortelloni ripieni
di ricotta di capra e ortiche
saltati in seta di pomodoro
e n'duja

16 euro

Millefoglie di pasta fresca
con ragù di selvaggina
e besciamella al timo

16 euro

Riso giallo al salto
con pulled pork
e cipolle caramellate

16 euro

Gnocchi di patate "fatti a mano"
su crema di fave
con cuori di carciofo
e pecorino Romano

16 euro

Tagliolini "della casa"
su crema di verdure
primaverili
e trota salmonata marinata

16 euro

Secondi

Costine cbt (72h)
con flan di patate
e crema di carote con
semi di coriandolo e gravy

20 euro

Tagliata di Sottofiletto
con mousse
di melanzane
e peperoni grigliati

24 euro

Filetto di Maialino
nostrano cbt
su insalatina di valeriana, patata
novella, e cipolla di Tropea
con salsa tzatziki

21 euro

Pollo Ruspante
alla cacciatora
in salsa di pomodoro
leggermente piccante
e olive taggiasche

19 euro

Filetto di Branzino
su purè di cavolfiore rosa
con crumble
al nero di seppia
e corallo di bottarga rossa

20 euro