

Ristorante Ponte Bria - *À la Carte*

Horse D'oeuvre

**Selection
de nos charcuteries**
accompagné
d'une caponata de légumes
Piémontaise
15 euro

Vitel tonné
aux poivrons
aigre-doux
16 euro

Battue de boeuf
avec une sauce verte
à la piémontaise,
un œuf mariné râpé
et des chips de topinambour
16 euro

Asperges grillées
avec un œuf poché,
houmous de pois chiches
à la betterave
et duchesse de patates douces
15 euro

Morue à la crème
accompagnée de galettes
de polenta
frites et de gouttes
d'encre de seiche
16 euro

Premiers Plats

Tagliolini home made
sur une crème de légumes
de printemps
et de truite saumonée
marinée
16 euro

Riz jaune sauté
au porc effiloché
et aux oignons
caramélisés
16 euro

Lasagnes
avec une sauce
à la viande de gibier
et une béchamel
au thym
16 euro

Tortellis de la maison
à la ricotta de chèvre
et aux orties
sautées dans une sauce tomate
onctueuse et à la n'duja
16 euro

Gnocchis
sur une crème de fèves
aux cœurs d'artichauts
et au pecorino romano
16 euro

Deuxieme Plats

Coupe de boeuf Piemontèse
avec une mousse
d'aubergines
et de poivrons
grillés
24 euro

Côtes de porc (72 h)
accompagnées d'un flan
de pommes de terre
et d'une crème de carottes aux
graines de coriandre
et d'une sauce
20 euro

Filet de porc
accompagné d'une salade,
pommes de terre
nouvelles et d'oignons de
Tropea avec une sauce
tzatziki
21 euro

Poulet rôti
à la sauce tomate
légèrement
épicée
et aux olives
19 euro

Filet de bar
sur purée de chou-fleur rose
accompagné d'un crumble
à l'encre de seiche
et de corail de poutargue
rouge
20 euro

Couverture 3,00€ par personne

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