

Ristorante Ponte Bria - À la Carte

Vorspisen

Gemischter Aufschnitt

lokale Produkte
mit Caponata
aus dem Piemont

15 euro

Rindertatar

mit grüner Sauce,
geriebenem mariniertem Ei
und Topinambur-Chips

16 euro

„Vitello Tonnato“

mit Paprika
in süß-saurer Soße

16 euro

Gegrillter Spargel

mit pochiertem Ei,
Kichererbsen-Hummus
mit Rote-Bete-Note
und Süßkartoffel-Duchesse

15 euro

Stockfischcreme

mit frittierten
Polenta-Waffeln
und Tintenfischtinten Tropfen

16 euro

Erste Gerichte

Tagliolini Hausgemacht

mit einer Creme aus
Frühlingsgemüse
und marinierter Lachsforelle

16 euro

Gebratener gelber Reis

mit Pulled Pork
und karamellisierten
Zwiebeln

16 euro

Lasagna

mit Wildragout
und Thymian-
Bechamelsauce

16 euro

Ravioli Hausgemacht

mit Ziegenricotta und
Brennnesseln
in Tomatensauce und N'duja

16 euro

Gnocchi

auf Bohnencreme
mit Artischockenherzen
und Pecorino Romano

16 euro

Hauptgerichte

Gegrilltes Rindfleisch

mit Mousse
aus Auberginen
und gegrillten
Paprikaschoten

24 euro

Schweinerippchen (72 Std.)

mit Kartoffelflan
und Karottencreme mit
Koriandersamen und
Bratensoße

20 euro

Schweinefilet

auf Feldsalat, neuen Kartoffeln
und Tropea-Zwiebeln
mit Tzatziki

21 euro

Gebratenes Hähnchen

in Tomatensauce
mit einer leicht scharfen Note
und Taggiasca-Oliven

19 euro

Seebarschfilet

auf rosa Blumenkohlpuree
mit Crumble
aus Tintenfischtinte
und roter Bottarga

20 euro

Gedeck 3,00€ pro Person

zum Nachschlagen von Allergenen fragen Sie das Servicepersonal nach dem entsprechenden Buch