

WI-FI: Telecom 13721941 Psw: risto@ponte2018

ANTIPASTI APPETIZERS

Soppressa con giardiniera della casa (piatto tipico) Typical matured salami and our own vegetables in olive oil (local speciality)	€ 11,00
Baccalà mantecato e mela rossa (Piatto tipico) Creamy codfish with red apple (local speciality)	€ 12,00
Salsiccia nostrana su giardiniera e maionese all'arancia Local sausage on pickled vegetables and orange mayonnaise	€ 11,00
Variegato di pane, verza stufata, crema di parmigiano e olive verdi Variegated bread, stuffed cabbage, parmesan cream and green olives	€ 12,00
Asparagi stufati, pancetta e salsa all'uovo White asparagus with bacon, and eggs sauce	€ 15,00
Controfiletto di maialino affumicato in casa e fave di cacao marinate Homemade Smoked pork with marinated cocoa beans	€ 15,00
Carpaccio di roastbeaf di manzo al torcolato e la sua mela (P. tipico) Carpaccio of beef with apple, marinated in raisin wine (local speciality)	€ 15,00
Confit di fegato grasso d'anatra con fichi al Reposso e pan brioches Confit of duck foie gras with Reposso figs and pan brioches	€ 16,00
Salmone affumicato in casa con panna acida e mix di frutti essiccati Homemade smoked salmon with sour cream and dried fruit mix	€ 16,00
Sfilaccio di capretto su finocchetto selvatico e salsa di pecorino Boiled goat on wild fennel and pecorino sauce	€ 18,00
Tonno al bitter e macedonia di frutta disidratata Tuna with bitter and dehydrated fruit salad	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Bigoli con ragù d'anatra (piatto tipico) Bigoli with duck sauce (local speciality)	€ 14,00
Tagliatelle agli asparagi bianchi di Bassano Tagliatelle with white asparagus from Bassano	€ 14,00
Gnocchi di polenta con salsa al tartufo nero e granella di parmigiano Polenta gnocchi with truffle sauce	€ 14,00
Conchiglie di semola "Senatore Cappelli" cacio e pepe Pasta shells with cheese and pepper	€ 14,00
Tagliatelle alle vinacce con fumetto di pesce e anguilla affumicata in casa Tagliatelle with pomace with fish stock and smoked eel	€ 14,00
Reginette ai piselli polvere di lampone e tonno affumicato Reginette (pasta) with peas raspberry powder and smoked tuna	€ 14,00
Purea di fave, cicoria, emulsione di bottarga di tonno e crostini alla curcuma Broad bean puree, chicory, tuna roe emulsion and tumeric crostini	€ 14,00
Farro alla rapa rossa, gorgonzola di capra, pere, mandorle e polvere di alloro Spelt with beetroot, goat's gorgonzola, pears, almonds and laurel powder	€ 14,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Information on the existence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.



CARNE MEAT DISHES

Salsiccia naturale al forno su' salsa di pane, finocchio e sedano stufato Natural sausage without preservatives on bread sauce and stewed fennel and celery	€ 16,00
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura Vitello tonnato cooked at low temperature	€ 17,00
Tagliata con cicoria da campo Thinly sliced roast beef with chicory	€ 18,00
Torresano al forno (piatto tipico) Baked pigeon (local speciality)	€ 25,00
Filetto di manzo con salsa alle nocciole e tartufo nero gr. 200 Beef fillet with hazelnut sauce and black truffle	€ 28,00
Petto d'anitra Mulard all' arancia, cotto a bassa temperatura crumble alle mandorle Duck breast with orange, cooked at low temperature eith almond crumble	€ 25,00
Spalla di agnello selvatico dei fiordi norvegesi al forno, con patate e olive nere Roast shoulder of wild lamb from the Norwegian fjords, with potatoes and black olives	€ 25,00

Asparagi alla Bassanese White asparagus from Bassano with eggs sauce	€ 20,00
Frittata ai porcini su pesto di prezzemolo e tropea croccante Porcini mushroom omelette on parsley pesto and crunchy Tropea onion	€ 16,00
Formaggi caprini assortiti con marmellate di nostra produzione A choice of goat's milk cheese with home made jam	€ 13,00
Morlacco, chiodini, polenta croccante e salsa di ribes nero Morlacco cheese, mushrooms and crisp polenta and blackcurrant sauce	€ 16,00

PESCE FISH DISHES

Baccalà alla vicentina (piatto tipico) Dried cod (local speciality)	€ 18,00
Capesante con pane alle erbe su orzo al pomodoro giallo Scallops with herb bread on purple potatoes and barley	€ 20,00
Orata allo zafferano della Valbrenta e riso selvatico al limone Sea bream with saffron from Valbrenta and wild rice	€ 22,00
Salmone al forno con cappuccio e rucola Baked salmon with hood and rocket	€ 20,00
Tentacoli di calamaro alla senape su taccole e patate Squid tentacles, with mustard on snow peas and potatoes	€ 20,00
Seppia cotta a bassa temperatura , su purea di zucca Cuttlefish cooked at low temperature , mashed pumpkin	€ 25,00

Contorno di stagione Mixed vegetables	€ 9,00
Pane e Olio Bread and oil	€ 3,50
Coperto	€ 4,00

Pasta, marmellate, gelati dolci, biscotteria e cioccolatini sono rigorosamente di nostra produzione
The bread, bread sticks, pasta, jam, ice-cream, desserts, biscuits and chocolates are all home made
In assenza di prodotto fresco si può usufruire del congelato