

WI-FI: Telecom 13721941 Psw: risto@ponte2018

ANTIPASTI APPETIZERS

Crostino alle zucchine e mandorle Crostino (bread) with with courgette and almonds	€ 7,00
Soppressa nostrana e giardiniera della casa (piatto tipico) Typical matured salami and our own vegetables in olive oil (local speciality)	€ 8,00
Pancetta affumicata in casa e asparagi (Piatto tipico) Homemade smoked bacon and asparagus	€ 12,00
Baccalà mantecato e mela rossa (Piatto tipico) Creamy codfish with red apple (local speciality)	€ 11,00
Insalata di radicchio, arancia e caciocavallo del Salento Radicchio with orange and Typical chesse from Salento	€ 13,00
Flan di polenta con funghi pioppini Polenta flan with mushrooms	€ 13,00
Alici in saor alla nostra maniera (senza cipolla in pezzi) Sardines in sauces "Saor" (local speciality)	€ 15,00
Confit di fegato grasso d’anatra cotto in casa e pan brioche Homemade duck liver paté with “brioche” bread	€ 15,00
Salmone affumicato in casa e panna acida Smoked salmon and sour cream	€ 15,00
Controfiletto di maialino affumicato in casa e pera madernassa Homemade Smoked pork with pear	€ 15,00
Carpaccio di filetto di manzo e pera marinato al torcolato (P. tipico) Carpaccio of beef with pears, marinated in raisin wine (local speciality)	€ 15,00
Tortino alla banana con caviale di salmone e fave di cacao Banana Soufflè with salmon caviar and cocoa beans	€ 15,00

PRIMI PIATTI

Pane di farro antico alla parmigiana Ancient spelled bread of Parmigiana	€ 13,00
Tagliatelle agli asparagi (piatto tipico) Tagliatelle with asparagus	€ 12,00
Bigoli con ragù d’anatra (piatto tipico) Bigoli with duck sauce (local speciality)	€ 11,00
Bigoli alla amatriciana Bigoli with tomato sauce and bacon	€ 11,00
Riso selvatico saltato con arancia e fegato grasso d’anatra Wild rice sautéed with orange and duck liver	€ 12,00
Gnocchi di pane e rapa rossa con polipo e ricotta affumicata Gnocchi of bread and beetroot with octopus and smoked ricotta	€ 13,00
Orecchiette tirate a mano con pomodoro naturale e pecorino Home made ear shaped pasta with natural tomato and pecorino cheese	€ 13,00
Tagliolini neri con seppie e capesante Ink black tagliolini with squid and Baked scallops	€ 13,00
Farro con pistacchi di Bronte e tonno conciato Spelled with pistachios from Bronte and tuna	€ 13,00
Spaghetti agli agrumi con polpa di ricci,succo di prezzemolo e pecorino Spaghetti with citrus pulp, curly, parsley juice and pecorino cheese	€ 12,00

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

Tagliata con radicchio di Verona Thinly sliced roast beef with radicchio from Verona	€ 14,00
Hamburger all’Italiana (misticanza, aceto, pomodoro e mozzarella treccia) no panino Hamburger Italian style (salad, vinegar, tomatoes and mozzarella)	€ 14,00
Cappello del prete di vitello bollito, salsa verde e cappuccio condito e affumicato Boiled veal , green sauce and seasoned and smoked hood salad	€ 16,00
Pollo tonnato (con tonno fresco) Chicken in tuna sauce	€ 16,00
Tartare di manzo con salsa tartara Tartare meet with tartar sauce	€ 18,00
Agnello all' arancia con patate Orange lamb with potatoes	€ 18,00
Torresano al forno con polenta (piatto tipico) Pigeon with polenta (local speciality)	€ 22,00
Capretto al forno Baked kid	€ 22,00
ASPARAGI ALLA BASSANESE (piatto tipico) Asparagus and eggs	€ 18,00
FAVE AL PECORINO ED EMULSIONE DI MENTA Broad beans with pecoriono cheese and mint emulsion	€ 13,00

Pecorino del salento e confettura di albicocche della Val Venosta Sheep cheese and apricot jam	€ 9,00
Formaggi caprini assortiti con marmellate di nostra produzione A choice of goat’s milk cheese with home made jam	€ 13,00
Polenta Morlacco e radicchio (piatto tipico) Polenta Morlacco cheese (local speciality) and red radicchio	€ 13,00

PESCE FISH DISHES

Moscardini in casseruola su passato di polenta e basilico Little octopus on polenta and basil past	€ 18,00
Baccalà alla vicentina (piatto tipico) Dried cod (local speciality)	€ 15,00
Salmone selvatico croccante con spinaci Crunchy wild salmon with spinach	€ 16,00
Alici di lampara con panePomodoro e polentaLimone Anchovies with tomato bread and lemon polenta	€ 18,00
Cappesante e patate al forno Baked scallops with potatoes	€ 18,00
Filetto di branzino al forno con tortino di ortiche e patate Baked sea bass fillet with nettle and potato pie	€ 20,00

Contorno di stagione Mixed vegetables	€ 8,00
---	--------

Pane e Olio Bread and oil	€ 3,50
Coperto	€ 3,50

Grissini, 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