

WI-FI: Telecom 13721941 Psw: risto@ponte2018

ANTIPASTI APPETIZERS

Crostino alle zucchine e mandorle

Crostino (bread) with with courgette and almonds

Soppressa nostrana e giardiniera della casa (piatto tipico)

Typical matured salami and our own vegetables in olive oil (local speciality)

Sartù di riso al latte, Asiago , la sua fonduta e bottarga di tonno

Rice and milk soufflè , Asiago Cheese, its fondue and tuna bottarga

Baccalà mantecato e mela rossa (Piatto tipico)

Creamy codfish with red apple (local speciality)

Insalata di radicchio, arancia e caciocavallo del Salento

Radicchio with orange and Typical chesse from Salento

Flan di polenta con finferli

Polenta flan with chanterelles

Alici in saor alla nostra maniera (senza cipolla in pezzi)

Sardines in sauces "Saor" (local speciality)

Tonno rosso con maionese al limone e uova di salmone

Red tuna with lemon mayonnaise and salmon eggs

Confit di fegato grasso d'anatra cotto in casa e pan brioche

Homemade duck liver paté with "brioche" bread

Salmone affumicato in casa e panna acida

Smoked salmon and sour cream

Controfiletto di maialino affumicato in casa e pera madernassa

Homemade Smoked pork with pear

Carpaccio di filetto di manzo e pera marinato al torcolato (P. tipico)

Carpaccio of beef with pears, marinated in raisin wine (local speciality)

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al pesto leggero di verza e pistacchi di Bronte

Tagliatelle with pesto of cabbage and pistachios

Bigoli con ragù d'anatra (piatto tipico)

Bigoli with duck sauce (local speciality)

Bigoli alla amatriciana

Bigoli with tomato sauce and bacon

Riso selvatico saltato con arancia e fegato grasso d'anatra

Wild rice sautéed with orange and duck liver

Gnocchi di pane e zucca con polipo e ricotta affumicata

Gnocchi of bread and pumpkin with octopus and smoked ricotta

Orecchiette tirate a mano con pomodoro naturale e pecorino

Home made ear shaped pasta with natural tomato and pecorino cheese

Tagliolini neri con seppie e capesante

Ink black tagliolini with squid and Baked scallops

Farro con pistacchi di Bronte e tonno conciato

Spelled with pistachios from Bronte and tuna

Radicchio di Treviso alla carbonara

Spaghetti agli agrumi con polpa di ricci,succo di prezzemolo e pecorino

Spaghetti with citrus pulp, curly, parsley juice and pecorino cheese

€ 7,00

€ 8,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 15,00

€ 15,00

€ 15,00

€ 15,00

€ 15,00

€ 15,00

€ 12,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 12,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 12,00

CARNE MEAT DISHES

Tagliata con radicchio di Verona

Thinly sliced roast beef with radicchio from Verona

Hamburger all'Italiana (misticanza, aceto, pomodoro e mozzarella treccia) no panino

Hamburger Italian style (salad, vinegar, tomatoes and mozzarella)

Cappello del prete di vitello bollito, salsa verde e cappuccio condito e affumicato

Boiled veal , green sauce and seasoned and smoked hood salad

Pollo tonnato ai carciofi (con tonno fresco)

Chicken in tuna sauce and artichokes

Roast beef di agnello alle erbe

Loin debone lamb with herbs

Torresano al forno con polenta (piatto tipico)

Pigeon with polenta (local speciality)

Guancetta di Pata Negra al torcolato con salsa di patate e melograno

Pata Negra cheek with torcolato and sauce potatoes and pomegranate

Pecorino del salento e confettura di albicocche della Val Venosta

Sheep cheese and apricot jam

Formaggi caprini assortiti con marmellate di nostra produzione

A choice of goat's milk cheese with home made jam

Polenta Morlacco e radicchio (piatto tipico)

Polenta Morlacco cheese (local speciality) and red radicchio

Panino gourmet al baccalà

Sandwich with Dried cod

PESCE FISH DISHES

Moscardini in casseruola su zucca e polenta

Little octopus on pumpkin and polenta

Baccalà alla vicentina (piatto tipico)

Dried cod (local speciality)

Salmone selvatico croccante con spinaci

Crunchy wild salmon with spinach

Alici di lampara con panePomodoro e polentaLimone

Anchovies with tomato bread and lemon polenta

Cappesante e patate al forno

Baked scallops with potatoes

Contorno di stagione

Mixed vegetables

Pane e Olio

Bread and oil

Coperto

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

€ 14,00

€ 14,00

€ 16,00

€ 16,00

€ 20,00

€ 22,00

€ 22,00

€ 9,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 15,00

€ 18,00

€ 15,00

€ 16,00

€ 18,00

€ 18,00

€ 8,00

€ 3,50

€ 3,50