

WI-FI: Telecom 13721941 Psw: risto@ponte2018

## ANTIPASTI APPETIZERS

<b>Soppressa con giardiniera della casa (piatto tipico)</b> Typical matured salami and our own vegetables in olive oil (local speciality)	<b>€ 12,00</b>
<b>Baccalà mantecato e mela rossa (Piatto tipico)</b> Creamy codfish with red apple (local speciality)	<b>€ 12,00</b>
<b>Salsiccia nostrana su giardiniera e maionese all'arancia</b> Local sausage on pickled vegetables and orange mayonnaise	<b>€ 12,00</b>
<b>Variegato di pane, bieta colorata, crema di parmigiano e olive verdi</b> Variegated bread, stuffed cabbage, parmesan cream and green olives	<b>€ 12,00</b>
<b>Fagiolini e tropea stufati, pancetta e salsa all'uovo e la sua bottarga</b> Green beans with bacon,and eggs sauce	<b>€ 15,00</b>

<b>Controfiletto di maialino affumicato in casa e fave di cacao marinate</b> Homemade Smoked pork with marinated cocoa beans	<b>€ 15,00</b>
<b>Carpaccio di roastbeaf di manzo al torcolato e la sua mela (P. tipico)</b> Carpaccio of beef with apple, marinated in raisin wine (local speciality)	<b>€ 15,00</b>
<b>Confit di fegato grasso d'anatra con fichi al Reposso e pan brioches</b> Confit of duck foie gras with Reposso figs and pan brioches	<b>€ 16,00</b>
<b>Salmone affumicato in casa con panna acida e mix di frutti essicati</b> Homemade smoked salmon with sour cream and dried fruit mix	<b>€ 16,00</b>
<b>Sfilaccio di capretto su finocchetto selvatico e salsa di pecorino</b> Boiled goat on wild fennel and pecorino sauce	<b>€ 18,00</b>
<b>Tonno al bitter e macedonia di frutta disidratata</b> Tuna with bitter and dehydrated fruit salad	<b>€ 16,00</b>

## PRIMI PIATTI

<b>Bigoli con ragù d’anatra (piatto tipico)</b> Bigoli with duck sauce (local speciality)	<b>€ 14,00</b>
<b>Sedani di semola "Senatore Cappelli" al sugo di pomodoro fresco e macedonia di verdure</b> Sedani (kind of pasta) with fresh tomatoes sauce and dried vegetables	<b>€ 14,00</b>
<b>Gnocchi di polenta con salsa al tartufo nero e granella di parmigiano</b> Polenta gnocchi with truffle sauce	<b>€ 14,00</b>
<b>Conchiglie di semola "Senatore Cappelli" cacio e pepe</b> Pasta shells with cheese and pepper	<b>€ 14,00</b>
<b>Tagliatelle alle vinacce con fumetto di pesce e anguilla affumicata in casa</b> Tagliatelle with pomace with fish stock and smoked eel	<b>€ 14,00</b>
<b>Reginette ai fagiolini polvere di lampone e tonno affumicato</b> Reginette (pasta) with green beans rasperry powder and smoked tuna	<b>€ 14,00</b>
<b>Purea di fave, cicoria, emulsione di bottarga di tonno e crostini alla curcuma</b> Broad bean puree, chicory, tuna roe emulsion and tumeric crostini	<b>€ 14,00</b>
<b>Farro alla rapa rossa, gorgonzola di capra, pere, mandorle e polvere di alloro</b> Spelt with beetroot, goat's gorgonzola, pears, almonds and laurel powder	<b>€ 14,00</b>

<b>Gnocchetti di semola "Senatore Cappelli"al pesto di basilico, mandorle e amaretto salato</b> Gnocchetti (kind of pasta) with basil pesto, almond and amaretto salato	<b>€ 14,00</b>
--	----------------

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

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

<b>Salsiccia naturale al forno su' salsa di pane, finocchio e sedano stufato</b> Natural sausege without preservatives on bread sauce and stewed fennel and celery	<b>€ 16,00</b>
<b>Vitello tonnato cotto a bassa temperatura</b> Vitello tonnato cooked at low temperature	<b>€ 17,00</b>
<b>Tagliata con cicoria da campo</b> Thinly sliced roast beef with chicory	<b>€ 18,00</b>
<b>Fesa di vitello ai funghi misti</b> Veal rump with mushrooms	<b>€ 20,00</b>
<b>Tartar di fasson e la sua salsa</b> Fassona (kinf of beef) tartar and his sauce	<b>€ 20,00</b>

<b>Petto d'anitra Mulard all' arancia, cotto a bassa temperatura crumble alle mandorle</b> Duck breast with orange, cooked at low temperature eith almond crumble	<b>€ 28,00</b>
<b>Spalla di agnello selvatico dei fiordi norvegesi al forno, con patate e olive nere</b> Roast shoulder of wild lamb from the Norwegian fjords, with potatoes and black olives	<b>€ 25,00</b>

<b>Frittata ai porcini su pesto di prezzemolo e tropea croccante</b> Porcini mushroom omelette on parsley pesto and crunchy Tropea onion	<b>€ 16,00</b>
<b>Formaggi caprini assortiti con marmellate di nostra produzione</b> A choice of goat's milk cheese with home made jam	<b>€ 13,00</b>
<b>Morlacco, zucchine allo zafferano, polenta croccante e salsa di ribes nero</b> Morlacco cheese, safron zucchine crisp polenta and blackcurrant sauce	<b>€ 16,00</b>

## PESCE FISH DISHES

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

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

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