

trattoria ponte

attività storica dal 1908 novembre
8 febbraio

-Antipasto di salumi e contorni vari
€18^{1,7}

- Pappardelle fatte in casa all'uovo a modo mio con ragù di cinghiale ^{1,3,9} €11

-spaghetti con granseola (g 800 circa) €18

-risotto con ossobuco alla milanese €24

-spaghetti con guanciale e carciofi €12^{1,3}

-ravioli ripieni di scamorza e melanzane ,con pomodorini e umami (5 gusto) €11

-coscia d'anatra cotta a bassa temperatura con patate 17

-Tagliata di controfiletto con patate , su pietra con €24

-pluma di maiale cotto a bassa temperatura con patate €18 ricavata tra il lombo e il collo

-filetto di cervo con salsa lamponi e cips di mela€18

-braciola di maiale con cotenna alla griglia €12

-Cotoletta di vitello alla milanese cotta nel burro chiarificato(400g circa)
€23^{1,7,4}

-Fritto di calamari e gamberi €12 ^{1,14,2}

-merluzzo fritto €10

Insalata verde €4

patatine fritte * 1 €4

Dolci fatti in casa

Cheesecake ai frutti di bosco o mango
€6⁷

Cannolo siciliano €4,5^{1,7}

Tiramisu €6^{1,7}

Crostate ; arance

Frutti di bosco

Lamponi

Torta di mele €6

Torta ricotta e amarene€6

-crumble di mele con salsa allo yogurt €6

Acqua microfiltrata €2,5

Calice di rosso: bonarda fermo €3,5

Calice di bianco: prosecco €3;5

Vino della casa 1\2 litro 4€

Coperto €4

Amari 4€

Grappe 3,5€

Grappe eccellenti €4,5

Caffè 1,5€

Congelato=*

1=glutine,2=crostacei,3=uova,4=pesce e i loro

derivati,5=arachidi,6=soia,7=latte,8=frutti guscio,9=sedano,10senape,11sesamo,12anidride solferosa e solfiti,13lupini,14 molluschi

Tavoli superiori a 6 persone non si fanno conti separati