

*Antica
Osteria
del ponte*

MENU'

ANTIPASTI

Sgabai serviti con salumi misti e stracchino

€12,00

Acciughe di Monterosso sotto sale accompagnate con panigacci caldi

€10,00

Cartoccio di verdure in tempura e frittelle di baccalà

€12,00

Vele di salmone cotte e marinate sotto il sale servite su finocchi croccanti e arance

€13,00

Tacos di panigaccio ripieno di salmone marinato, uovo sodo e yogurt greco

€15,00

Panigaccio fritto servito con terrina di gorgonzola e uva fragola gratinata

€13,00

Carpaccio di manzo servito con insalatina di campo il tutto profumato con miele di castagno, limone e zenzero

€12,00

PRIMI

Ravioli dell'osteria serviti al ragù di manzo

€13,00

Tagliatelle al mais saltate con stracotto di costine

€13,00

Tagliatelle verdi alla carbonara e asparagi

€15,00

*Tagliolino alla zafferano con pescespada, battuta di
melanzana al forno, origano fresco e grué di cacao*

€17,00

Pansotti ripieni di ricotta e spinaci conditi con burro e salvia

€12,00

LA NOSTRA BRACE

LA CARNE CHE ABBIAMO SCELTO PER VOI E PREVALENTEMENTE SCOTTONA "FEMMINA DEL BOVINO DI ETÀ COMPRESA TRA I 18 E I 24 MESI (TALVOLTA PUÒ ARRIVARE ANCHE AI 3 ANNI) CHE NON ABBA MAI PARTORITO" LA PROVENIENZA PUÒ ESSERE: POLONIA, ARGENTINA E BRASILE

- Tagliata di entrecote €20,00
- Tagliata di entrecote con pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi €25,00
- Tagliata di entrecote con lardo, pomodorini e origano € 25,00
- Grigliata mista con contorno (minimo per due persone) € 30,00
- Costata di manzo razza chianina € da 5,50 a 10,00 all' hg*
- Costata di frisona o ayrshire fillandese "sashi" € da 5,50 a 10,00 all' hg *
- Costata di vacca rossa € da 5,50 a 10,00 all' hg *
- Costata di vacca bionda € da 5,50 a 10,00 all' hg *
- Costata di scottona "shorthorn, hereford, red angus, black angus" € da 5,50 a 10,00 all' hg *

* i prezzi delle Costate variano in base al periodo di frollatura.
Per il prezzo odierno chiedere al personale.

- Tomahawk €6,00 all'hg

taglio di carne che si ricava dalla lombata di manzo (nella parte compresa fra la prima e la quinta vertebra dorsale),

- Picanha di vacca bionda €6,50 all'hg

“taglio tipico della cucina brasiliana, si tratta di un taglio a forma triangolare, la cui particolarità è uno strato di grasso alto all'incirca un centimetro su un lato che favorisce alla carne morbidezza e succulenza”

CONTORNI

- Verdure grigliate €5,00
- Ratatouille €5,00
- Patate al forno €5,00
- Cipolle in agrodolce €5,00
- Insalata mista €5,00

LA PANIGACCERIA

BOLLITI

- tris di panigacci bolliti serviti con sugo di funghi, pesto di prà, olio extravergine e parmigiano reggiano €8,00
- panigaccio bollito servito con salsa di noci €8,00

SECCHI

- tagliere di salumi e stracchino €12,00

aggiunte golose:

- gorgonzola D.O.P. €5,00
 - lardo di collonnata € 6,00
 - salsiccia di pignone €4,00
 - prosciutto crudo di parma €8,00
 - prosciutto cotto €5,00
 - chiodo €7,00
-
- tagliere vegetariano €12,00
 - stupiscimi: sandwich di panigaccio ripieno di salsiccia, cipolle in agrodolce, pomodorini, insalata, patatine fritte e salse €12,00
 - stupiscimi vegetariano: sandwich di panigaccio ripieno con hamburger di legumi, cipolla in agrodolce, pomodorini, insalata, patatine fritte e salse €12,00

SECONDI

*filetto di manzo servito con salsa di noci e gorgonzola al
sentore di miele*

€25,00

*Coniglio fritto servito con salvia in tempura e crema al
profumo di limone fritta*

€18,00

Petto d'anatra mulard croccante con kiwi caramellati

€18,00

filetto di salmone croccante con scarola alla napoletana

€18,00

*Tentacoli di polpo croccante serviti su pomata di patate, tutto
profumato con olio al rosmarino e paprika affumicata*

€18,00

*Carré di agnello cotto al forno nappato con il suo ristretto al
profumo di cannella su crema di mais*

€18,00

DOLCI

- *Degustazione di cannoli ripieni di crema chantilly e
crema al pistacchio di Bronte € 6,00*
- *Flute di Sorbetto al limone €3,00*
- *Tiramisù €6,00*
- *Torta tenerina al cioccolato servita con panna montata
€6,00*
- *Sorbetti artigianali al cucchiaio €6,00*
Arancia Rossa
Lampone
Limone
Mandarino
- *Semifreddo allo yogurt, cioccolato bianco e mango €6,00*
- *Semifreddo al croccantino €6,00*

LE NOSTRE TARTARE

LE NOSTRE TARTARE VENGONO FATTE SOLO CON FILETTO DI MANZO SCELTO

- *Tartare con tuorlo uovo marinato accompagnata con salse allo zenzero e al sesamo tostato*

- SMALL - 150 GR €15,00

- MEDIUM - 200 GR €20,00

- *Tartare condita con capperi di Pantelleria, filetto di acciuga salate e senape di Digione*

- SMALL - 150 GR €15,00

- MEDIUM - 200 GR €20,00

- *Tartare con tuorlo d'uovo fresco e tartufo nero uncinato*

- SMALL - 150 GR €20,00

- MEDIUM - 200 GR €25,00

MENU' FUNGHI

Carpaccio di funghi porcini con rucola, scaglie di parmigiano

€15,00

Carpaccio di manzo con funghi porcini crudi

€19,00

Crema di funghi porcini con crostini di pane al rosmarino

€10,00

*Tagliatelle all'uovo con salsiccia croccante di pignone e funghi
porcini*

€18,00

Tagliatelle all'uovo con funghi porcini

€15,00

Controfiletto di angus con spadellata di funghi porcini

€27,00

Funghi porcini fritti

€12,00