

Benvenuti all'Antica Osteria del Ponte luogo storico che, sotto la guida dello Chef Ezio Santin e della moglie Renata, è stata meta di tutti i più grandi intenditori della cucina internazionale.

Dal 2017 il ristorante rivive una seconda vita, guidato dallo Chef Maurizio Gerola e dalla moglie Laura che propongono un menù ristretto formato da piatti semplici ed eleganti della cucina italiana rivisitati in chiave contemporanea con particolare cura verso la qualità delle materie prime, la stagionalità dei prodotti e l'utilizzo di tecniche di cottura innovative che permettono di valorizzare il prodotto senza snaturarlo.

Un servizio preciso, di classe, ma non invadente contornato da una atmosfera intima, familiare e di charme, permette al cliente di sentirsi accolto e coccolato.

“Ho imparato che la gente si dimentica quello che hai detto, la gente si dimentica quello che hai fatto, ma non potrà mai dimenticare come li hai fatti sentire”.

M. Angelou

Menù degustazione

Il nostro chef e la sua brigata vi accompagneranno in un percorso gustativo a sorpresa di sei portate **per tutti gli ospiti del tavolo** che vi permetterà di scoprire la filosofia della nostra cucina.

coperto incluso

80 euro

Tasting menu Our chef and his team will accompany you on a six-course surprise tasting journey for all guests at the table.

Lunch time

Solo a pranzo dal martedì al venerdì

Menù di tre portate, **per tutti gli ospiti del tavolo**, proposto dal nostro chef.

Calice di benvenuto e coperto inclusi

30 euro

Qualsiasi piatto aggiunto al menù lunch verrà addebitato il coperto

Only for lunch from Tuesday to Friday. Three-course menu, for all guests of the table, proposed by our chef.

Acqua

4 euro

Antipasti

Panzanella di tonno

Con crudità di verdure

20 euro

Tuna panzanella crunchy vegetables
(Pesce)

Scarola ripassata

Burrata, aringa affumicata, olive, uvetta e pinoli

20 euro

Sautéed escarole burrata, herring, olives, raisins and toasted pine nuts
(Latte e derivati°, Frutta con guscio, pesce)

Brandade di persico del Garda

Chutney di pesca e chips di polenta tostata

20 euro

Brandade of Garda perch peach chutney and toasted polenta chips
(Sedano, Latte e derivati, Pesce)

Fiori di zucca ripieni di pollo e zenzero

Con sedano rapa e olio di rucola wasabi

20 euro

Courgette flower with chicken and ginger, with celeriac and wasabi rocket oil
(Uova, Latte e derivati, Sedano)

Coperto

5 euro

**alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nella procedura del manuale HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.*

Primi piatti

Linguine trafilate in bronzo 22 euro

Con anemoni di mare

Linguine drawn in bronze with sea anemones
(Glutine e derivati, Sedano, Molluschi, Pesce)

Paccheri ai tre pomodori

Spuma di pecorino romano e bresaola croccante di wagyu 20 euro

Paccheri with three tomatoes Pecorino Romano foam and crunchy wagyu bresaola
(Lattosio°, Sedano, Glutine e derivati°)

Riso carnaroli riserva

Mantecato al caprino, fave, piselli e menta 20 euro

Reserve Carnaroli rice, goat cheese, broad beans, peas and mint
(Latte e derivati, Sedano)

Bottoni ripieni di uovo alla carbonara

Cipollotto fondente, e crudità di ricciola 22 euro

Buttons filled with egg carbonara Dark spring onion and raw amberjack
(Latte e derivati, Glutine e derivati, Uova, Sedano, Pesce)

Caro ospite se hai delle allergie e / o intolleranze alimentari parlane subito con il nostro personale, saprà consigliarti al meglio

Secondi piatti

Piccione

Biete scottate, barbabietola e lampone 35 euro

Pigeon, seared chard, beetroot and raspberry
(Sedano, Uova, Glutine e derivati)

Sogliola

Crema agli yuzu, finocchio e olio al nasturzio 32 euro

Sole, citrus cream, fennel and nasturtium oil
(Pesce, sedano, Latte e derivati)

Baccalà in oliocottura

Topinambur in brodo di fiori di campo, e funghi porcini 32 euro

Grouper, scorzonera and American potato
(Sedano, Latte e derivati°, Pesce)

Agnello

Indivia brasata e maionese al miele 30 euro

Lamb, Braised endive and honey mayonnaise
(Sedano, Uova)

Selezione di formaggi di 6 pezzi Con confetture e miele 24 euro

La nostra degustazione è composta da etichette scelte tra le più interessanti specialità casearie italiane

**alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nella procedura del manuale HACCP ai sensi del Reg. CE*

852/04.

Dolci

La mia “Camilla”	10 euro
Torta di carote e mandorle, gelato al latte di capra e zuppetta speziata di cioccolato Carrot and almond cake, goat's milk ice cream and spicy chocolate soup (Frutta con guscio, latte e derivati°, uova e derivati, Glutine)	
Rhum e Pompelmo	10 euro
Panna cotta al rhum e vaniglia con pompelmo rosa Rum and vanilla panna cotta with pink grapefruit (Latte e derivati, Glutine, Frutta con guscio)	
Frutta estiva	10 euro
Sfere di melone ai frutti di bosco con zuppetta di fragole Melon spheres with berries and strawberry soup	
Nocciola e Ribes	10 euro
Cre moso di nocciola con salsa ai ribes e biscotto al cacao Hazelnut cream with blackcurrant sauce and cocoa biscuit (Uova, Latte e derivati, glutine, frutta con guscio)	
Caffè	3,50 euro

Arte e Bellezza

Siamo convinti che la bellezza di tutto quello che ci circonda, dai luoghi ai piatti, influisca sulle persone e le loro azioni.

L'arte è un'energia molto speciale: combina il territorio con la nostra visione, creando un racconto che si proietta nel tempo.

Il nostro orto: Stagionalità e sostenibilità

La stagionalità della cucina di Antica Osteria del Ponte va di pari passo con la sostenibilità.

Molti ortaggi che la brigata del ristorante utilizza in cucina provengono dall'orto di famiglia dello chef Maurizio Gerola, un appezzamento a pochi chilometri da Cassinetta di Lugagnano.

Si va dalle erbe aromatiche, ai germogli e ai fiori di zucca, i pomodori, le ortiche, la borragine, le zucche di diverse varietà e molti altri ortaggi, fino alla frutta, come fichi, kiwi e ciliegie.

Le aziende selezionate per questo menù

Poderi di San Pietro, San Colombano al Lambro (Milano)

Cooperativa La Poiana, Pradleyes (Cuneo)

Azienda Agricola Moncucco, Vercelli (Vercelli)

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)

Agricooltur, germogli con coltivazione aeroponica (Carignano)