

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

Crudo di scampi

Con spuma di cavolfiore alla brace e tartufo nero

24 euro

Raw scampi with grilled cauliflower foam and black truffle
(Crostacei, Lattosio e derivati, Sedano)

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)

Bollito di biancostato e le sue verdure

Con brodo di manzo orientale

20 euro

boiled beef and vegetables with oriental broth
(Glutine 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 852/04.*

Primi piatti

Fusilloni di Gragnano trafilati al bronzo

Seppia, burro, limone e liquirizia

22 euro

Bronze drawn Fusilloni di Gragnano, cuttlefish, butter, lemon and liquorice
(Glutine e derivati°, Sedano, Molluschi, Latte e derivati)

Cannelloni di pasta fresca

Ripieni di cervo, con erbe e salsa alla birra

24 euro

Fresh pasta cannelloni, stuffed with venison, with herbs and beer sauce
(Latte e derivati°, Sedano, Glutine e derivati°, Uova)

Riso carnaroli riserva

Mantecato alle erbe con lumache di Borgogna selvatiche

22 euro

Reserve Carnaroli rice, herb cream with wild Burgundy snails
(Latte e derivati, Sedano, Molluschi)

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

Faraona

Cremoso di patate e verza croccante 30 euro

Guinea fowl Crispy cabbage, creamy potatoes
(Sedano, Latte e derivati)

Calamaro alla ligure

Zucca, riduzione al caciucco e chips di cipolla rossa 30 euro

Ligurian style squid, Pumpkin, caciucco reduction and red onion chips
(Molluschi, Crostacei, Glutine, Pesce, sedano, Uovo, Latte e derivati)

Rombo scottato

Pak-choi, crema olandese e salsa teriyaki 32 euro

Seared turbot, Pak-choi, hollandaise cream and teriyaki sauce
(Sedano, Pesce, Uova, Glutine°)

Pancia di maialino iberico

Radicchio tardivo agli agrumi e gel di arancia 30 euro

Iberian pork belly late radicchio with citrus fruits and orange gel
(Sedano)

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

Sfumature d'autunno Torta di castagne, crema di marroni e cachi Chestnut cake, chestnut cream and persimmons (Frutta con guscio, Latte e derivati, uova, Glutine ^o)	10 euro
Cocco e Mandarino Pasta choux con namelaka al cocco e mandarino Coconut and Mandarin, Choux pastry with coconut and mandarin namelaka (Latte e derivati, Glutine, Uova)	10 euro
La Mela Tortino caldo di mela renetta, sorbetto di mela e bergamotto con crumble alla salvia Warm Renetta apple tart, apple and bergamot sorbet and sage crumble (Latte e derivati, Glutine, Uova e derivati)	10 euro
Caffè e cioccolato Frolla con cremoso al caffè e cioccolato al latte e dulce de leche Shortcrust pastry with coffee cream and milk chocolate and dulce de leche (Uova, Latte e derivati, glutine)	10 euro
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)