

*Benvenuti all'Antica Osteria del Ponte luogo storico che 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*

### Zuppa di mare

Con guazzetto di pomodorini e cozze, pane all'aglio nero 24 euro

Seafood soup with cherry tomato and mussel stew, black garlic bread  
( Crostacei, Pesce, Molluschi, Sedano, Glutine e derivati° )

### Cuore di carciofo

Crocante al Grana Padano, spuma di chardonnay e  
maionese al miso 20 euro

Artichoke heart Grana Padano crunchy, Chardonnay foam and miso mayonnaise  
( Latte e derivati, Frutta con guscio, Glutine°, Anidride solforosa, Sedano)

### Sgombro affumicato

Cavolo cappuccio e salsa tzatziki 20 euro

Smoked mackerel Cabbage and tzatziki sauce  
( Latte e derivati, Pesce)

### Lingua di vitello scottata

Con puntarelle e “bagnetto verde” 22 euro

Seared veal tongue with chicory and “green bath”  
(Latte e derivati, Pesce, 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

Battura di manzo, midollo e burro acido

24 euro

Reserve Carnaroli rice beef mince, marrow and sour butter  
( Latte e derivati, Sedano)

Gnocchi di zucca ripieni di blu di Cuneo piccante

Crema di mandorle e tartufo nero

22 euro

Pumpkin gnocchi filled with spicy Cuneo blue almond cream and black truffle  
( Latte e derivati, Glutine e derivati, Frutta con guscio, Sedano)

Spaghettoni cacio e 3 pepi

Trippa di baccalà e lardo di Arnard

24 euro

Spaghettoni with cheese and 3 peppers cod tripe and Arnard lard  
(Glutine e derivati°, Sedano, Pesce, Latte e derivati)

## *Secondi piatti*

Guancetta di manzo brasata

Cremoso di polenta concia

30 euro

Braised beef cheek creamy polenta tanning  
(Sedano, Latte e derivati)

Coda di rana pescatrice

Guanciaie, pastinaca e fungo cardoncello

32 euro

Monkfish tail, guanciaie, parsnip and cardoncello mushroom  
(Pesce, sedano, 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

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

## *Dolci*

<b>Sfera</b> Cremoso al mascarpone, cuore di caffè con biscotto alle 5 spezie Ball: mascarpone cream, coffee heart with 5 spice biscuit (Frutta con guscio, Latte e derivati, uova)	10 euro
<b>Cioccolato e Arancia</b> Paris Bress mousseline al cioccolato e arancia Chocolate and Orange: Paris Brest chocolate and orange mousseline (Latte e derivati, Glutine, Uova)	10 euro
<b>La Mela</b> 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, Frutta con guscio, Uova e derivati)	10 euro
<b>Tartelletta</b> Frolla con lemon curd, basilico e ananas Tartlet: Shortcrust pastry with lemon curd, basil and pineapple (Uova, Latte e derivati, Glutine, Frutta con guscio)	10 euro
<b>Caffè</b>	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, Pradleves (Cuneo)

Azienda Agricola Moncucco, Vercelli (Vercelli)

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)

Agricooltur, germogli con coltivazione aeroponica (Carignano)