

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 sette portate per tutti gli ospiti del tavolo.

Acqua, caffè ,coperto inclusi

68 euro

Tasting menu Our chef and his team will accompany you on a seven-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.

Acqua, calice di vino, caffè 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.

Antipasti

Baccalà mantecato, salsa alle prugne, chips
di polenta soffiata 18 euro

Creamed cod, plum sauce, chips of puffed polenta
(Pesce, Sedano, Anidride, Latte e derivati)

Storione marinato, barbabietola, caviale siberiano
e yogurt 22 euro

Marinated sturgeon, beetroot, Siberian caviar and yogurt
(Latte e derivati°)

Cotechino, tartufo nero, indivia e brodo di pollo orientale 20 euro

Cotechino, black truffle, endive and oriental chicken
broth
(Sedano)

Uovo d'oca 62°, cavolfiore, bottarga 18 euro

Goose egg 62 °, cauliflower, bottarga
(Uova, Pesce, Latte e derivati°, Glutine°)

Coperto

5 euro

Entrée di benvenuto con bollicine, acqua, pane di nostra produzione, piccola pasticceria finale

(Per nostra scelta abbiamo deciso di offrire ai nostri clienti acqua potabile naturizzata corrispondente ai requisiti stabiliti dal D.L. 31/01 D.L. 174/2004 D.M. 25/12 . Se non condividete la nostra scelta abbiamo acqua in bottiglia al costo di 3 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

Ravioli di borraggine, polpo arrostito e burrata d'Andria 20 euro

Ravioli with borage, roasted octopus and burrata d'Andria
(Latte e derivati, Pesce, Uova, Glutine e derivati)

Riso Carnaroli riserva, mantecato al burro di alici,
acqua di pomodoro, olive e capperi 18 euro

Carnaroli Riso Riserva, creamed with anchovy butter, tomato water, olives and capers
(Latte e derivati, Pesce, Sedano)

Cannellone di pasta fresca alle castagne con diaframma
di manzo e salsa alle ostriche 20 euro

Fresh chestnut pasta cannelloni with diaphragm of beef and oyster sauce
(Latte e derivati, Sedano, uova, molluschi°, glutine e derivati)

Mezzi paccheri "Pastificio d'Aragone" Grana e pepe
(Grana padano riserva 20 mesi) con battuta di cervo 20 euro

Half paccheri "Pastificio d'Aragone" Grana and pepper (Grana Padano Riserva 20 months) with deer
(Latte e derivati, Glutine e derivati°, Uova, Sedano)

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

Secondi piatti

Dentice in olio cottura, zucca, arance e mandorle	28 euro
Snapper in cooking oil, pumpkin, oranges and almonds (Pesce, Latte e derivati°, frutta con guscio°)	
Rombo scottato, verza, lenticchie Beluga e Jus di vitello	26 euro
Seared turbot, cabbage, Beluga lentils and veal jus (Pesce, sedano)	
Coscia di pollo Ficatum alla diavola, mais e patata ratta	22 euro
Ficatum Chicken leg devilled style, corn and potato (Sedano, Latte e derivati°)	
Agnello, radicchio di Chioggia e ribes	24 euro
Lamb, red chicory and currant (Sedano)	
Selezione di formaggi di 6 pezzi Con confetture e miele	20 euro
La nostra degustazione è composta da etichette scelte tra le più interessanti specialità casearie italiane Cheese selection of 6 pieces	

**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

“Banana split”	8 euro
Cremoso al cioccolato, dacquoise al cocco e banana Creamy chocolate, coconut and banana (Frutta con guscio, latte e derivati, uova e derivati)	
La nostra Pastiera	8 euro
Tartelletta di frolla ripiena di ricotta e grano cotto con mousse di vaniglia tart filled with ricotta and wheat cooked with vanilla mousse (Latte e derivati, Glutine, uova)	
Tarte Tatin	8 euro
Mele caramellate, sfoglia e spuma di crema inglese Caramelized apples, puff pastry and English cream mousse (Uova, Latte e derivati, glutine)	
Cheesecake	8 euro
Crumble di amaretti e pesca bianca Vallée du Rhone Crumble of amaretti and white peach Vallée du Rhone (Uova, Latte e derivati, glutine, frutta con guscio)	
Degustazione di formaggi	
La nostra degustazione è composta da etichette scelte tra le più interessanti specialità casearie italiane	
Tre pezzi	12 euro
Sei pezzi	20 euro
Caffè “Antica Tosteria di Modena”	
60%arabica e 40% robusta tostato a legna	3,50 euro
Caffè “Vezzali” decaffeinato	3,50 euro
Caffè “Vezzali” 100% arabica tostato a legna	3,50 euro

Al 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 di 4mila metri quadrati con una serra di 400 mq 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

Quack, Pregnana Milanese (Milano)

Azienda Agricola Pisani Dossi, Cislano (Milano)

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

Salumificio Venegoni, Bofalora sopra Ticino (Milano)

Cooperativa La Poiana, Pradleves (Cuneo)

Azienda Agricola Moncucco, Vercelli (Vercelli)

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)