

*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*

(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*

Linguine trafilate al bronzo, anemoni di mare,  
aglio, olio e peperoncino 22 euro

Bronze drawn linguine, sea anemones, garlic, oil and hot pepper

(Glutine e derivati)

Bottoni di pasta all'uovo ripiena di dentice,  
capasanta marinata, salsa positano e aria di prezzemolo 22 euro

Buttons of egg pasta filled with red snapper, marinated scallop, Positano sauce and parsley air

( Latte e derivati, Pesce, Sedano, Glutine e derivati, Uova, Crostacei, Soia)

Riso carnaroli riserva mantecato al  
“Testun del fen” e ristretto d’anatra 20 euro

Reserve carnaroli rice creamed al “Testun del fen” and duck sauce

( Latte e derivati, Sedano)

Gnocchetti alla barbabietrola, cavolo nero e  
funghi cardoncelli 18 euro

Beetroot dumplings, black cabbage and cardoncelli mushrooms

( 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*

Calamaro ripieno, cacio e pepe di sichuan e pak choi 24 euro

Stuffed squid, cacio e pepe and pak choi  
(Pesce, Latte e derivati, Glutine e derivati)

Ombrina scottata, lenticchie di Castelluccio di  
Norcia al cocco e puntarelle alle alici 26 euro

Seared shi drum fish, lentils coconut flavored and salad of chicory hearts anchovies flavored  
( Pesce, sedano)

Guancetta di manzo brasata con cremoso di patate ratte 25 euro

Beef and potato  
(Sedano, Latte e derivati°)

Filetto di maialino da latte iberico al luppolo,  
cavolo cappuccio e mele alle 5 spezie 25 euro

Fillet of Iberian pork with hops, head cabbage and apples with five spices  
( 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*

## *Dolci*

<b>“Banana split”</b>	<b>8 euro</b>
Cremoso al cioccolato, dacquoise al cocco e banana Creamy chocolate, coconut and banana (Frutta con guscio, latte e derivati, uova e derivati)	
<b>La nostra Pastiera</b>	<b>8 euro</b>
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)	
<b>Tarte Tatin</b>	<b>8 euro</b>
Mele caramellate, sfoglia e spuma di crema inglese Caramelized apples, puff pastry and English cream mousse (Uova, Latte e derivati, glutine)	
<b>Cheesecake</b>	<b>8 euro</b>
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)	
<b>Degustazione di formaggi</b>	
La nostra degustazione è composta da etichette scelte tra le più interessanti specialità casearie italiane	
<b>Tre pezzi</b>	<b>12 euro</b>
<b>Sei pezzi</b>	<b>20 euro</b>
<b>Caffè “Antica Tosteria di Modena”</b>	
60%arabica e 40% robusta tostato a legna	<b>3,50 euro</b>
Caffè “Vezzali” decaffeinato	<b>3,50 euro</b>
Caffè “Vezzali” 100% arabica tostato a legna	<b>3,50 euro</b>

## *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, Cislino (Milano)

Poderi 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)