

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

70 euro

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

Menù degustazione “C’era una volta....”

Menù pensato per riassaporare i sapori della tradizione.

Zuppa di cipolle di Brunate

Risotto carnaroli riserva, pistilli di zafferano del parco del Ticino e ossobuco di vitello

Sbrisolona con spuma al marsala

Acqua,coperto inclusi

53 euro

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 benvenuto, 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

- Zucca arrostita, amaretti, spuma di grana
padano riserva 20 mesi e tartufo nero 18 euro
Roasted pumpkin, amaretti biscuits, grana padano mousse and black truffle
(Glutine°, Latte e derivati, frutta con guscio)
- Sashimi di ricciola, pomodori, olive e cipollotto 20 euro
Amberjack sashimi, tomatoes, olives and spring onion
(Pesce)
- Molluschi nel suo brodo aromatizzato con pistilli di
zafferano del parco del Ticino, spinacino e kumquat 18 euro
Molluscs in its broth flavored with pistils of saffron from the Ticino park, baby spinach and
kumquat
(Sedano, Molluschi, Pesce)
- Battuta di manzo con midollo gratinato e dressing
di miele e senape 20 euro
Beef tartare with marrow au gratin and dressing of honey and mustard
(Sedano)

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 852/04.*

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

Babà Con gelato al Rhum Babbà whit rhum ice cream (Glutine, latte e derivati, uova e derivati, solfiti)	8 euro
Zuppa inglese Mousse alla vaniglia, cioccolato e Alchermes Vanilla, chocolate and Alchermes mousse (Latte e derivati, Glutine°, uova, frutta con guscio)	8 euro
Limone e Guava Biscotto al limone, sorbetto alla guava e gel di yuzu Lemon biscuit, guava sorbet and yuzu gel (Uova, Latte e derivati°, glutine°, frutta con guscio)	8 euro
Paris Brest Pata choux con cremoso alla nocciola e pistacchio Pata choux with hazelnut cream and pistachio (Uova, Latte e derivati, glutine, frutta con guscio)	8 euro
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

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 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

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

Cooperativa La Poiana, Pradleves (Cuneo)

Farm, pistilli di zafferano del parco del Ticino (Milano)

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)