

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

Scarola ripassata	18 euro
Burrata di bufala, uvetta, mandorle tostate, olive taggiasche	
Revised escarole; raisins, toasted almonds, Taggiasca olives, buffalo burrata (Latte e derivati, frutta con guscio)	
Velo di seppia alla vignarola	18 euro
Piselli, fave e cipollotto	
Vignarola-style cuttlefish veil; Peas, broad beans, bacon and spring onion (Pesce, latte e derivati)	
Carpaccio di branzino	20 euro
Con agrumi e erbe orientali	
Sea bass carpaccio, with citrus fruits and oriental salad (Pesce)	
Patata alla Rossini	22 euro
Terrina di patate, scaloppa di foie Gras e tartufo nero	
Potato alla Rossini Potato terrine, foie gras escalope and black truffle (Sedano, latte e derivati)	

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

Riso Carnaroli riserva, mantecato ai fiori di campo e crudité di gambero viola 22 euro

Reserve Carnaroli rice, creamed with flowers, purple prawn crudités

(latte e derivati, sedano, crostacei)

Spaghetti trafilati in bronzo con guancia di rana pescatrice, burro salato, limone e capperi 20 euro

Spaghetti with monkfish cheek, salted butter, lemon and capers

(Latte e derivati°, Pesce, Sedano, Glutine e derivati°, solfiti)

Ravioli di sedano rapa cotto nella cenere, brodetto di spugnole e katsuobushi 22 euro

Celeriac ravioli cooked in ash and broth of mushrooms and katsuobushi

(Latte e derivati, Glutine e derivati, pesce, Sedano, uova)

Mezzi paccheri di Gragnano ai tre pomodori, spuma di pecorino e guancia di Amatrice 20 euro

Mezzi paccheri with three tomatoes, pecorino mousse and Amatrice bacon

(Latte e derivati°, Glutine e derivati°, Sedano)

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

Secondi piatti

Sgombro con caponata di melanzane e jus di peperoni rossi	24 euro
Mackerel with eggplant caponata and jus of red peppers (Pesce, frutta con guscio, sedano, soia°, Anidride solforosa)	
Polpo arrostito, ketchup di carote e cipolline borretane	24 euro
Roasted octopus, carrot ketchup and pickled onions (Pesce, anidride solforosa, molluschi)	
Coniglio grigio di Carmagnola, salsa alla cacciatora e carciofi alla menta	25 euro
Carmagnola gray rabbit, cacciatore sauce and artichokes with mint (Sedano, anidride solforosa, soia, pesce°)	
Diaframma di bovino piemontese, hummus di ceci e patata ad ultrasuoni	25 euro
Piedmontese beef diaphragm, chickpea hummus and ultrasonically cooked potatoes (Sedano, glutine e derivati°, sesamo)	
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)