

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 sei portate **per tutti gli ospiti del tavolo** che vi permetterà di scoprire la filosofia della nostra cucina.

coperto incluso

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.

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, 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.

Acqua

3 euro

Antipasti

Panzanella di tonno 20 euro

Con verdure dell'orto croccanti

Tuna panzanella with crunchy garden vegetables
(Glutine, pesce, solfiti)

Tortino di alici 18 euro

Con Gazpacho di pomodori e olive di Cerignola

Anchovy pie with tomato Gazpacho and Cerignola olives
(Pesce, latte e derivati, glutine, uova)

Carpaccio di vitello 20 euro

Salsa tonnata e polvere di capperi

Veal carpaccio with tonnata cream
(Glutine°, pesce, uova)

Fiore di zucca farcito 20 euro

Con pollo, funghi porcini e crema di zucchine trombetta

Stuffed zucchini flower with chicken, porcini mushrooms and zucchini cream
(Sedano, latte e derivati, Glutine°)

Coperto

5 euro

Acqua

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

Fregola “alla parmigiana” Melanzane, pomodoro e mozzarella Fregola “alla parmigiana” with aubergines, tomato and mozzarella (Latte e derivati°, Glutine, sedano)	20 euro
Riso carnaroli riserva ostriche, timo e limone Risotto with oysters, thyme and lemon (Latte e derivati°, molluschi , Sedano, Glutine e derivati°, solfiti)	24 euro
Ravioli di agnello, crudità di scampi e ristretto di crostacei Lamb ravioli, scampi crudités and shellfish reduction (Latte e derivati, Glutine e derivati, crostacei, Sedano, uova)	22 euro
Linguine pastificio D’Aragona mantecato all’olio evo, crema alle erbe e battuta di cervo Spaghetti creamed with extra virgin olive oil, herb cream and deer joke (Glutine e derivati°, Sedano, frutta con guscio)	20 euro

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

Gli allergeni con il simbolo ° possono essere esclusi dal piatto.

Secondi piatti

Salmone scottato, beurre blanc al finocchio, olio aromatizzato con foglie di fico	26 euro
Seared salmon, fennel beurre blanc, oil flavored with fig leaves (Pesce, Latte e derivati, Anidride)	
Polpo arrostito, ketchup di carote e cipolline borettane	28 euro
Roasted octopus, carrot ketchup and pickled onions (Pesce, anidride solforosa, molluschi)	
Maialino Bianco al pascolo, chutney di pesca e patata americana	26 euro
White pig grazing, peach and potato chutney (Sedano)	
Pichana di Manzetta Prussiana, chimi churri e pannocchia arrostita	26 euro
Pichana of Manzetta Prussiana, chimi churri and roasted corn on the cob (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

Menta, liquirizia e cioccolato	9 euro
Gelato alla mentapiperita, biscotto alla liquirizia e fondente al cioccolato Peppermint ice cream, licorice biscuit and dark chocolate (Latte e derivati, uova e derivati, Frutta con guscio)	
Crostatina esotica	9 euro
Tartelletta di sablè, mousse ai frutti tropicali e mango Sablé tartlet, tropical fruit and mango mousse (Latte e derivati, Glutine, uova)	
Il Cubano	9 euro
Waffle alla cannella, cremoso al caffè, aria di latte Cinnamon waffle, creamy coffee, air of milk (Uova, Latte e derivati, glutine)	
Albicocca e mandorla	9 euro
Albicocca in osmosi e sorbetto alla mandorla Apricot and almond sorbet (Glutine°)	
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”	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 nostre aziende di fiducia

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

Cooperativa La Poiana, Formaggi, Pradleves (Cuneo)

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

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)

Agricooltur, germogli con coltivazione aeroponica (Carignano)