

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

Lingua di vitello arrostita 20 euro

Pan brioche, composta di fichi d'India e riduzione al barbera

Roasted veal tongue, brioche bread, prickly pear compote and red wine reduction
(Glutine°, uova, sedano, anidride solforosa)

Brandade di baccalà 20 euro

Chips di polenta soffiata e salsa alle prugne

Cod brandade, puffed polenta chips and plum sauce
(Pesce, latte e derivati, sedano, anidride solforosa)

Goyza ripieni di trota salmonata 20 euro

In guazzetto di pesce e cavolo cappuccio

Goyza stuffed with trout in fish stew and cabbage
(Glutine, pesce, sedano, funghi, anidride solforosa)

Milefoglie di zucca 18 euro

Castagne e sale di prosciutto crudo di Parma

Pumpkin millefeuille, chestnuts and raw Parma ham salt
(Sedano, latte e derivati)

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 853/04.*

Primi piatti

Lasagna di lago 22 euro

Con tartare di lucioperca e salsa di porro e zafferano

Lake lasagna with pike perch tartare and leek and saffron sauce
(Latte e derivati, Glutine, Pesce, Sedano)

Fusilloni di Gragnano trafilati al bronzo 20 euro

Con nero di seppia, seppia, limone, burro ai crostacei.

Bronze drawn Fusilloni di Gragnano with cuttlefish, lemon, shellfish butter and squid ink
(Latte e derivati°, Crostacei , Pesce, Molluschi, Sedano, Glutine e derivati°)

Ravioli di ortica ripieni di erbe 20 euro

Con fonduta al testun del fen e speck d'anatra affumicato

Nettle ravioli with herbs with fen testun fondue and smoked duck speck
(Latte e derivati, Glutine e derivati, Sedano, Uova)

Riso Carnaroli riserva 18 mesi 22 euro

Funghi del sottobosco, Castelmagno e ristretto di vitello

Carnaroli rice reserves 18 months, Castelmagno, undergrowth mushrooms and veal sauce
(Latte e derivati, Sedano)

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

Arancia e mandorle	10 euro
Torta di arancia e mandorle, gelato al rosmarino e miele Orange and almond cake, rosemary and honey ice cream (Latte e derivati, uova e derivati, Frutta con guscio, Glutine)	
Namelaka di zucca	10 euro
Crema soffice alla zucca, con salsa di vaniglia e cacao amaro Soft pumpkin cream, with vanilla sauce and bitter cocoa (Latte e derivati, uova)	
Zuppetta	10 euro
Sfere di melone in osmosi di lampone, con zuppetta di pomodoro e fragole Melon spheres in raspberry osmosis, with tomato and strawberry soups (Uova, sedano)	
La dolce Milano	10 euro
Crema di riso e latte, panna cotta allo zafferano e crumble alla salvia Rice and milk cream, saffron panna cotta and sage crumble (Glutine, Latte e derivati, uova, 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”	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 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)