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 dello 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, famigliare 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 75 euro

**Tasting menu** Our chef and his team will accompany you on a six-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**

Cavolo cappuccio

Salmone marinato, panna acida e miso 18 euro

Cabbage, marinated salmon, sour cream and miso

( Pesce, Glutine°, Soia°, Latte e derivati° )

Uovo di montagna 62°

con cavolfiore e caviale Baikal 22 euro

Mountain egg 62° temperature with cauliflower and caviar

( Glutine e derivati°, Uova e derivati, Pesce°)

Animelle di vitello

Spuma di patate ratte e fave di cacao 20 euro

Veal sweetbreads Ratte potato and cocoa bean foam ( Sedano, Latte e derivati)

Creme brûlé al foie gras

Pan Brioche e la nostra mostarda di zucca 22 euro

Creme brûlé with foie gras bread and our pumpkin mustard

(Uova, 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**

Cannellone di pasta fresca

Ricotta di pecora e scampi con crudità di asparagi 22 euro

Fresh pasta cannelloni sheep's ricotta, scampi with shellfish sauce and asparagus

(Glutine e derivati, Latte e derivati, Uova, Crostacei, Sedano, Molluschi)

Calamarata pastificio D’Aragona “in bianco”

Zuppetta di pomodorini e cozze 20 euro

Calamarata “in white” Cherry tomato and mussel soup

( Molluschi, Sedano, Glutine e derivati°)

Riso carnaroli riserva

Riduzione al vino rosso, radicchio di Chioggia e nocciole 20 euro

Reserve Carnaroli rice Reduction of red wine, hazelnuts and Chioggia radicchio

( Latte e derivati, Sedano, frutta con guscio)

Ravioli di brasato

Spuma di Grana Padano riserva 20 mesi e tartufo nero 22 euro

Braised ravioli Grana Padano foam reserved for 20 months and black truffle

( 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**

Baccalà in oliocottura

Con lenticchie e aria di chardonnay 28 euro

Cooked cod in oil with lentils and chardonnay air

(Pesce, Sedano, Solfiti, Latte e derivati)

Branzino del Delta del Po

Ceci e biete 30 euro

Sea bass from the Po Delta chickpeas and beets

( Pesce, sedano)

Petto di pollo ficatum

Mais e salsa “Alla diavola” 28 euro

Chicken breast ficatum corn and deviled sauce

(Sedano, Latte e derivati°)

Manzetta Prussiana

Carciofi confit, yogurt e senape 30 euro

Prussian Manzetta confit artichokes, yogurt and mustard

( Sedano, Latte e derivati, Senape)

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

\*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.

**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)

Tortino di caramello salato 10 euro Con cioccolato bianco e sorbetto alla banana

Salted caramel cake with white chocolate and banana sorbet

(Uova, Latte e derivati, Glutine)

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 aziende selezionate per questo menù**

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

CooperativaLa Poiana, Pradleves (Cuneo)

Azienda Agricola Moncucco, Vercelli (Vercelli)

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)

Agricooltur, germogli con coltivazione aeroponica (Carignano)