

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

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)

Crema brûlée al foie gras

Pan Brioche e la nostra mostarda di zucca

22 euro

Crema brûlée with foie gras bread and our pumpkin mustard
(Uova, Latte e derivati, Glutine°)

Coperto

5 euro

Acqua

3 euro

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

28 euro

Sea bass from the Po Delta chickpeas and beets
(Pesce, sedano)

Petto di pollo ficatum

Mais e salsa “Alla diavola”

26 euro

Chicken breast ficatum corn and deviled sauce
(Sedano, Latte e derivati°)

Manzetta Prussiana

Carciofi confit, yogurt e senape

26 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

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 aziende selezionate per questo menù

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

Cooperativa La Poiana, Pradleves (Cuneo)

Azienda Agricola Moncucco, Vercelli (Vercelli)

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)

Agricooltur, germogli con coltivazione aeroponica (Carignano)