

Benvenuti all'Antica Osteria del Ponte luogo storico che 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

80 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 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

4 euro

Antipasti

Salmone confit

Aneto, furikake di grano saraceno,
emulsione di cipolla rossa e lamponi 22 euro

Salmon confit dill, buckwheat furikake, red onion and raspberry emulsion
(Uova, Pesce, Sesamo)

Cuore di carciofo

Crocante al Grana Padano, spuma di chardonnay e
maionese al miso 20 euro

Artichoke heart Grana Padano crunchy, Chardonnay foam and miso mayonnaise
(Latte e derivati, Frutta con guscio, Glutine°, Anidride solforosa, Sedano)

Ceviche di branzino

Avocado, yogurt e infuso di Karkadè 22 euro

Sea bass cervix, avocado, yogurt and hibiscus infusion
(Latte e derivati, Pesce, Sedano)

Patata alla Rossini

Terrina di patate, foie gras, tartufo nero e
salsa al vino rosso 22 euro

Potato terrine, foie gras, black truffle and red wine sauce
(Latte e derivati, Sedano)

Coperto

5 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

Fusilli di Gragnano trafilati al bronzo

Ragù di funghi, spuma di mascarpone e fave di cacao 22 euro

Bronze-drawn Gragnano Fusilli, mushroom ragù, mascarpone foam and cocoa beans
(Glutine e derivati°, Sedano, Latte e derivati°)

Ravioli di agnello

Fondo di crostacei e crudo di scampi 24 euro

Lamb ravioli, shellfish base and raw scampi
(Latte e derivati, Sedano, Glutine e derivati°, Uova, Crostacei)

Riso carnaroli ai frutti di mare

Crema di: cozze, vongole, gamberi e plancton 24 euro

Carnaroli rice with seafood with cream of: mussels, clams, shrimp and plankton
(Latte e derivati°, Sedano, Pesce, Crostacei, Molluschi)

Torchietti trafilati in bronzo

Mantecati all'olio evo, pesto di erbe e battuta di manzo 22 euro

Torchietti drawn in bronze, creamy with extra virgin olive oil, herb pesto and beef tartare
(Glutine e derivati, Frutta con guscio, Sedano)

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

**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.*

Secondi piatti

Diaframma di manzo

Concassè di pomodoro, asparagi e salsa barbecue 30 euro

Beef Diaphragm tomato concasse, asparagus and BBQ Sauce
(Sedano)

Coda di rana pescatrice

Guanciaie, pastinaca e fungo cardoncello 32 euro

Monkfish tail, guanciaie, parsnip and cardoncello mushroom
(Pesce, sedano, Latte e derivati)

Salmerino alpino

Gambero rosso, spinaci e salsa alla mugnaia 32 euro

Arctic char, red shrimp, spinach and meunière sauce
(Sedano, Pesce, Crostacei, Latte e derivati)

Coppa di maialino iberico

Carote marinate e demi glace al gin 30 euro

Iberian pork , Carrots and gin demi glace
(Sedano, Latte e derivati)

Selezione di formaggi di 6 pezzi Con confetture e miele 24 euro

La nostra degustazione è composta da etichette scelte tra le più interessanti specialità casearie italiane

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

Dolci

Kefir, Limone e Liquirizia Mousse di Kefir, limone e liquirizia Lemon and Licorice: Mousse with Kefir, lemon, and licorice (Glutine, Latte e derivati, Uova)	10 euro
Cioccolato e Arancia Paris Brest mousseline al cioccolato e arancia Chocolate and Orange: Paris Brest chocolate and orange mousseline (Latte e derivati, Glutine, Uova, Frutta con guscio)	10 euro
La Mela Tortino caldo di mela renetta, sorbetto di mela e bergamotto con crumble alla salvia Warm Renetta apple tart, apple and bergamot sorbet and sage crumble (Latte e derivati, Glutine, Frutta con guscio, Uova e derivati)	10 euro
Sbrisolona Torta sbrisolona, pesca e gelato alla salvia Sbrisolona: Sbrisolona cake, peaches, and sage ice cream (Uova, Latte e derivati, Glutine, Frutta con guscio)	10 euro
Caffè	3,50 euro

Arte e Bellezza

Siamo convinti che la bellezza di tutto quello che ci circonda, dai luoghi ai piatti, influisca sulle persone e le loro azioni.

L'arte è un'energia molto speciale: combina il territorio con la nostra visione, creando un racconto che si proietta nel tempo.

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 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, Pradleyes (Cuneo)

Azienda Agricola Moncucco, Vercelli (Vercelli)

Distretto Riso e Rane, Cassinetta di Lugagnano (Milano)

Agricooltur, germogli con coltivazione aeroponica (Carignano)