

Ho imparato che la gente si dimentica quello che hai detto, la gente si dimentica quello che hai fatto, ma non potrà mai dimenticarsi come li hai fatti sentire.

Maya Angelou

Antica Osteria del Ponte luogo storico che in passato 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 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.

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.

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.



Menù degustazione _____ 85 euro

Da martedì a sabato a pranzo o cena

“Mi fido, lascio fare a te” menù degustazione in cui vi proponiamo un percorso di sei portate che racchiude la nostra storia, il nostro orto la nostra filosofia di cucina basata sulla valorizzazione delle materie prime, l'utilizzo di nuove tecniche di cottura e con basi tradizionali.

Consigliamo le persone con allergie, intolleranze e particolari regimi alimentari di scegliere i nostri piatti alla carta. **Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo.**

Tasting menu Our chef and his team will accompany you on a six-course surprise tasting journey for all guests at the table.

3 calici di vino in abbinamento: 30 euro

4 calici di vino in abbinamento: 40 euro

“Memoria” _____ 85 euro

Solo la domenica a pranzo

“Ho voluto con questo menù ricordare i pranzi della domenica delle mie nonne, dove il mangiare un piatto cucinato con amore era un'occasione per raccontarsi storie, rinnovare legami e consolidare valori.”

3 calici di vino in abbinamento: 30 euro



Lunch time _____ 30 euro

Solo a pranzo dal martedì al venerdì

Menù di tre portate, **per tutti gli ospiti del tavolo**, proposto dal nostro chef.

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.

Olio _____ 14 euro

(100ml consigliata per 2/4 persone)

Abbiamo selezionato un olio ottenuto da olive 100% Dolce Agogia, pianta autoctona umbra utilizzata già dagli etruschi. Per la limitata produzione e l'utilizzo di pratiche tradizionali, è uno dei presidi slow food.

Oil tasting: €14 (100ml recommended for 2-4 people)

Salmone confit _____ 22 euro

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

Salmon confit dill, buckwheat furikake, red onion and raspberry emulsion

(Uova, Pesce, Sesamo)

Terrina di zucca _____ 20 euro

Spuma di pecorino e crumble di amaretti

Pumpkin with pecorino cheese and almonds

(Latte e derivati, Frutta con guscio, Glutine, Uova)

Ceviche di branzino _____ 22 euro

Avocado, yogurt e infuso di Karkadè

Sea bass cervix, avocado, yogurt and hibiscus infusion

(Latte e derivati, Pesce, Sedano)

Animelle alla milanese _____ 22 euro

Sedano rapa e bagna càuda

Milanese sweetbreads with celeriac and bagna càuda

(Latte e derivati, Sedano, Glutine, Pesce)

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 852/04.

Fusilli di Gragnano trafilati al bronzo _____ 22 euro

Funghi, spuma di mascarpone e fave di cacao

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

Ravioli di lucioperca _____ 24 euro

Acqua di pomodoro, capperi e olive

Pikeperch ravioli, capers, olives and tomato
(Latte e derivati°, Sedano, Glutine, Uova, Pesce)

Riso carnaroli ai frutti di mare _____ 24 euro

Crema di: cozze, vongole, gamberi e plancton

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

Pappardelle alle castagne _____ 22 euro

Ragù di cervo, ginepro e ribes

Chestnut pappardelle, venison ragout and currants

(Glutine°, Frutta con guscio, Sedano, Uova)

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.

Ombrina del Mediterraneo alla brace _____ 32 euro

Salsa Bernese al finocchietto, misticanza di erbe aeroponiche

Sea bass with béarnaise sauce and salad
(Sedano, Pesce, Uova, Latte e derivati)

Baccalà in oliocottura _____ 30 euro

Crema di cannellini e salicornia

Cod in oil with cream of cannellini beans and salicornia
(Pesce, sedano)

Piccione _____ 32 euro

Biete e barbabietola

Pigeon, blanched chard and beetroot
(Sedano)

Guancetta di manzo brasata _____ 30 euro

Con polenta morbida

Braised beef cheek with polenta
(Sedano)

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

Kefir, Limone e Liquirizia _____ 10 euro

Mousse di Kefir, limone e liquirizia

Lemon and Licorice: Mousse with Kefir, lemon, and licorice

(Glutine, Latte e derivati, Uova)

Babà _____ 10 euro

Ganache al cioccolato bianco e sorbetto al mango

Babà with white chocolate cream and mango sorbet

(Latte e derivati, Glutine, Uova)

Soufflé alla fava tonka _____ 10 euro

Gelato alla lavanda

Tonka bean souffle and lavender ice cream

(Latte e derivati, Glutine, Cumarina, Uova)

Creme brulè al pop corn _____ 10 euro

Dulce de leche e miso

Creme brule with popcorn, dulce de leche and miso

(Uova, Latte e derivati)

Caffè _____ 3,50 euro