



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)	
Sashimi di lampuga	22 euro
Cipollotto, pomodorino confit e salsa ponzu	
Dolphinfish Sashimi, spring onion, confit cherry tomatoes, and ponzu sauce (Latte e derivati, Pesce, Glutine°, Aglio)	
Tortillas	22 euro
Coda di bue, peperone arrostito e yogurt al limone	
Tortillas, oxtail, roasted peppers, and lemon yogurt (Latte e derivati, Sedano, Glutine)	
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.

Cannellone di patate ripieno di pulled pork _____ 22 euro

Chutney di mela e salsa alla birra

Potato cannelloni stuffed with pulled pork, apple chutney and beer sauce
(Glutine, Sedano, Latte e derivati, Uova, Aglio)

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 _____ 26 euro

Cavolfiore, crudité di gambero rosso e mandorle

Carnaroli rice with cauliflower, raw red shrimp and almonds
(Latte e derivati°, Sedano, Crostacei, Frutta con guscio)

Pappardelle alle castagne _____ 24 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 lattuga di mare

Cod in oil with cream of cannellini beans and salicornia

(Pesce, sedano)

Carrè di agnello _____ 32 euro

Radicchio stufato, jus di agnello, arancia e pistacchio

Lamb, radicchio, orange and pistachio

(Sedano, frutta con guscio°)

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 lavander ice cream
(Latte e derivati, Glutine, Cumarina, Uova)

Creme brûlée al pop corn _____ 10 euro
Dulce de leche e miso
Creme brûlée with popcorn, dulce de leche and miso

(Uova, Latte e derivati)

Caffè _____ 3,50 euro