

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

Da martedì a sabato a pranzo o cena

Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo.

“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.

85 euro

3 calici di vino in abbinamento: 30 euro

4 calici di vino in abbinamento: 40 euro

“Memoria”

Solo la domenica a pranzo

Il menù deve essere scelto da tutto il tavolo.

“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.”

68 euro

3 calici di vino in abbinamento: 30 euro

Lunch time

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

30 euro

Olio

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.

14 euro

(100ml consigliata per 2/4 persone)

ANTIPASTI

Triglia

Ripiena di parmigiana di melanzane

(Uova, Pesce, Glutine, Lattosio)

22 EURO

Scarola ripassata

Crema di mandorle, bagnetto di acciughe e caviale Baikal

(Latte e derivati, Frutta con guscio, Glutine, Pesce, Sedano)

24 EURO

Sashimi di lampuga

Cipollotto, pomodorino confit e salsa ponzu

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

22 EURO

Tortillas

Coda di bue, peperone arrostito e yogurt al limone

(Latte e derivati, Sedano, Glutine)

22 EURO

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.

PRIMI

Agnolotti ripieni di blu di Ollascia

Pere, Wagyu e aria al Gavi

(Glutine, Sedano, Latte e derivati, Uova, Solfiti)

24 EURO

Spaghettoni con anemoni di mare

(Glutine, Sedano)

26 EURO

Riso carnaroli

Mantecato con robiola Girgetana, spugnole e tartufo nero

(Latte e derivati, Sedano)

24 EURO

Abbracci “Pastai Sanniti” trippa di baccalà,

fave piselli e menta con ricotta salata

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

24 EURO

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

Trancio di rombo

Carote e idromele

(Sedano, Pesce, Latte)

32 EURO

Filetto di sgombro scottato

Cime di rapa, panna acida, taina di noce pecan

(Pesce, Sedano, Latte, Frutta con guscio, Noci Pecan)

30 EURO

Carrè di agnello

Radicchio stufato, jus di agnello, arancia e pistacchio

(Sedano, frutta con guscio°)

32 EURO

Petto d'anatra

Crema di mais e verza

(Sedano, Latte)

30 EURO

Selezione di formaggi di 6 pezzi

Con confetture e miele

24 EURO

DOLCI

10 EURO

Kefir, Limone e Liquirizia
Mousse di Kefir, limone e liquirizia

(Glutine, Latte e derivati, Uova)

Babà
Ganache al cioccolato bianco e sorbetto al mango

(Latte e derivati, Glutine, Uova)

Soufflé alla fava tonka
Gelato alla lavanda

(Latte e derivati, Glutine, Cumarina, Uova)

Crema brulè al pop corn
Dulce de leche e miso

(Uova, Latte e derivati)

Caffè 3,50 euro