Antica Osteria del Ponte
CASSINETTA DI LUGAGNANO

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, famigliare 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.

Antica Osteria del Ponte
CASSINETTA DI LUGAGNANO

Menù degustazione

Da martedì a domenica 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

Antica Osteria del Ponte
CASSINETTA DI LUGAGNANO

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)

Antica Osteria del Ponte
CASSINETTA DI LUGAGNANO

ANTIPASTI

IL BIANCO E IL NERO

Baccalà mantecato, chips di polenta soffiata e salsa alle prugne

(Pesce, Latte e Derivati)

22 EURO

CUORE D'ORO

Carciofo in oliocottura, salsa olandese e crumble di bresaola di Wagyu

(Uova, Glutine, Sedano)

21 EURO

IL MARE D'AUTUNNO

Crema di zucca, astice e lenticchie croccanti

(Crostacei, Pesce, Sedano)

25 EURO

SOTTO LA CROSTA

Crème Brûlé al foie gras, tartufo nero

Pane al burro e chutney di albicocca alla brace

(Latte e derivati, Uova, Sedano, Glutine)

24 EURO

Coperto 6 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.

Antica Osteria del Ponte
CASSINETTA DI LUGAGNANO

PRIMI

RITORNO ALLE RADICI

Ravioli di sedano rapa e pastinaca, funghi,

aria di grana padano

(Glutine, Sedano, Latte e derivati, Uova)

24 EURO

DENTRO IL MARE

Spaghettoni trafilati in bronzo con anemoni di mare

(Glutine, Sedano)

26 EURO

L'ORA DELLO SPRITZ

Riso riserva, cruditè di ricciola, pompelmo rosa e note di Aperol

(Latte e derivati, Sedano, Pesce)

24 EURO

DITALINI D'AUTUNNO

Ditalini "Pastai Sanniti", Cavolfiore caramellato,

Olive, Prezzemolo e Acciughe

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

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.

Antica Osteria del Ponte
CASSINETTA DI LUGAGNANO

SECONDI

PROFUMI DI SICILIA

Tonnetto alalunga al pepe rosa, note aromatiche di finocchietto e
la freschezza degli agrumi

(Sedano, Pesce, Latte e derivati)

30 EURO

RITORNO IN CORTILE

Galletto baby agli aromi, soffice di patate e la croccantezza del porro fondente

(Sedano, Latte)

30 EURO

LA "DEHESA"

Maialino iberico croccante laccato con una salsa di
miele, limone e capperi, e biete.

(Sedano)

30 EURO

IL TAGLIO DEL MACELLAIO

Diaframma di manzo scottato, pomodoro cuore di bue, rucola selvatica,
riduzione di salsa barbecue

(Sedano)

30 EURO

IL CAMMINO DEI PASCOLI

Selezione ragionata di sei formaggi artigianali accompagnati dalle
nostre composte

24 EURO

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

Antica Osteria del Ponte
CASSINETTA DI LUGAGNANO

DOLCI

12 EURO

MACCHIA
Gelato al rosmarino, sbrisolona alle mandorle e pesche

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

RADICE
Rabarbaro e fragole

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

RIFUGIO
Soufflé al cioccolato, banana e rhum

(Latte e derivati, Uova)

AMBRA
Tarte tatin di mele

(Uova, Latte e derivati, Glutine)

Caffè 3,50 euro