



ALLA CARTA

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala de La Fenice	14
Vitello tonnato alla maniera antica	16
Spaghetti di calamari, yuzu e crema di aglio nero	18
Battuta di Fassona al coltello con pesto di aglio orsino e acciughe del Cantabrico	18
Corso rapido di piemontese estremo	18
Il tempo delle uova d'oro uovo cremoso, burro e caviale di tartufo nero foglia d'oro	22
Ravioli del plin al sugo di arrosto	16
Tortelli di ricotta di bufala, pomodorini canditi e polvere di olio al limone	17
Spaghetto al nero di seppia, crema di burro di Normandia e acciughe del Cantabrico	18
Come se fosse sushi il nostro risotto di mare con pesce crudo	24
Guancia di maialino iberico e verdure glassate	24
Filetti di pesce Lanzardo, alga dolce, fagiolini e salicornia	24
Sottiletto di Fassona gratinato alle erbe aromatiche e patate ratte al sale	27
Filetto di Dentice, avocado e tarama	28
Cotoletta alla milanese con patate e patate	28

I CLASSICI

Prosciutto crudo di D'Ossvaldo, Culatello di Zibello, salame artigianale	22
Foie gras al torcione, pepe di Sichuan, pistacchio di Bronte	25
Cipolla rossa di zucchero soffiato ripiena di formaggio di capra, cipolla caramellata, su pane al sesamo	20
Spaghettoni di Benedetto Cavaliere, colatura di alici, calamaretti spillo, pane croccante	20
Selezione di formaggi artigianali	da 10 a 45

osteria con cucina

AL PONT DE FERR

LA TRADIZIONE

Vitello tonnato alla maniera antica

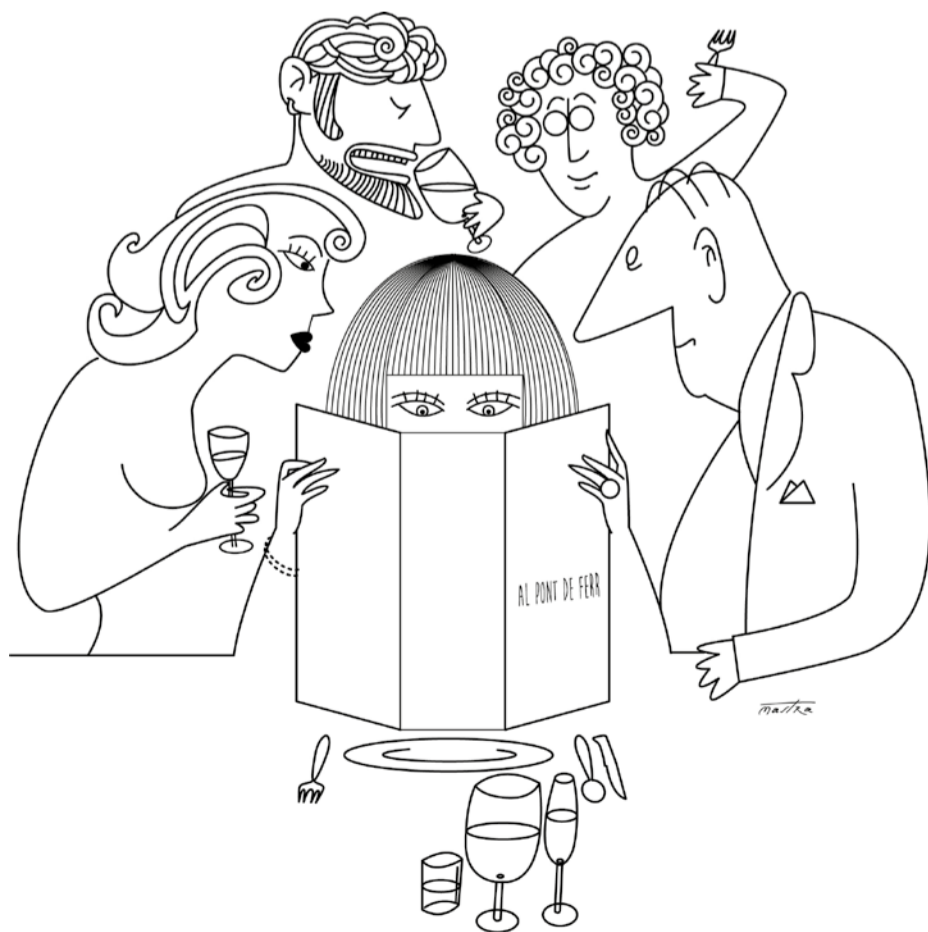
Parmigiana di melanzane
con la mozzarella di bufala de La Fenice

Ravioli del plin al sugo di arrosto

Guancia di maialino iberico, e verdure glassate

Il Tiramisù

55 per persona





IL GIOCO

Capasanta, salicornia in tempura,
crema di ostrica allo zafferano

Sottobosco
funghi, lamponi e salsa all'aceto di riso

Os à moelle - midollo e ricci di mare

Animelle d'agnello glassate e porri fermentati

Tortelli ripieni di anguilla alla brace,
ponzu e crumble al caffè

Cervo, miso e melanzana

Grano arso, crema di latte di capra,
rafano e rapanello

75 per persona

FOLLIA...

La nostra follia ...
è di prendervi per mano
per accompagnarvi in un viaggio nel cuore
della nostra cucina
tra i piatti di ieri e di domani

130 per persona

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

*da noi i pesci e le carni acquistate fresche vengono abbattute e lavorate come da regolamento europeo n. 853/2004

in caso di assenza di prodotto fresco ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati all'origine