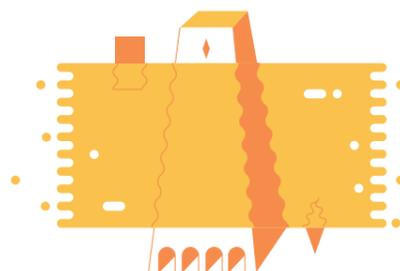


Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Prodotti surgelati - alcuni piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Ristorante



Buon appetito!

LISTA DEGLI ALLERGENI

1 Cereali e derivati (glutine)	5 Arachidi	10 Senape
2 Crostacei	6 Soia	11 Sesamo
3 Uova	7 Latte	12 Anidride solforosa e solfiti
4 Pesce	8 Frutta a guscio	13 Lupini
	9 Sedano	14 Molluschi

MENÙ TRADIZIONALE

IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

GNOCOCCO FRITTO E SALUMI MISTI (contiene 1, 7) 14.-

PRÈDA CÒTA (contiene 1,7) 8.-
Polenta (farina dell'az. Agr. BIOFAN di Gualtieri) guarnita con crema di taleggio, funghi porcini e petto d'anatra affumicato

COPPA COTTA (contiene 10, 12) 11.-
con cipolline borettane in agrodolce e mostarda

PRIMI

CAPLET IN BRODO (contiene 1, 3, 7, 9) 12.-

TORTELLI VERDI (contiene 1, 3, 7) 12.-
Pasta all'uovo ripiena di spinaci e ricotta fresca, guarniti con burro e salvia

TORTELLI DI ZUCCA (contiene 1,3,7,10) 12.-

PAPPARDELLE CON RAGU DI MANZO (contiene 1,3,9) 11.-

TAGLIATELLE VEGETARIANE (contiene 1,3,7,8) 12.-
WINTER EDITION
Tagliatelle all'uovo con dadolata di zucca, carote e funghi con crema di cavolo viola pesto di rucola

CAPPELLACCI DEI PONTIERI (contiene 1, 3, 7) 12.-
Pasta all'uovo ripiena di patate, lardo e rosmarino con crema di parmigiano reggiano 24 mesi

CAPPELLACCI QUATTRO P (contiene 1, 3,7) 12.-
pasta all'uovo ripiena di patate e porri caramellati con spuma di pecorino, pepe e cavolo nero

RISOTTO (contiene 7) 20.-
con fontina valdostana, cavolfiore viola e lardo aromatizzato (min. 2 porz.)

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO* (contiene 12) 20.-
salsa chimichurri e patate arrosto

BATTUTA DI MANZO* (contiene 10, 12) 15.-
Condita con capperi, sale maldon e olio extra vergine di oliva e i suoi condimenti a parte (cipolla rossa tritata, senape, acciughe del cantabrico)

GUANCIALINI DI MAIALE IN UMIDO (contiene 7,9) 15.-
con purè di patate

*Carni da allevamento sostenibile della Macelleria Zani di Canneto sull'Oglio

Contorni del giorno

4/6.-



Dolci del giorno

5/6.-

Locanda dei Pontieri

Ostello del Po Guastalla

CHILI MESSICANO (contiene 1, 7) 15.-
Carne di manzo con fagioli neri, tortillas e patata con panna acida

HUMMUS DI CECI E SAMOSA (contiene 1, 11) 11.-
Crema di ceci mediorientale con fagottini alla curcuma ripieni di patate e spezie indiane

MUSSAKA GRECA (contiene 1, 7,9) 12.-
sfornato di melanzane con besciamella



MENÙ DAL MONDO

VIAGGIO TRA I SAPORI

"BIXIO" RENDANG 17.-
Spezzatino di manzo all'indonesiana con riso basmati

Venerdi a pranzo e le sere di mercoledì, giovedì e domenica, aggiungendo birra artigianale da 0,50cl prezzo speciale:
Chilli 20.-
Hummus 16.-
Rendang 22.-
Mussaka 17.-

CARTA DEI VINI*

VINO DELLA CASA (BIANCO E ROSSO)
1/4 3.5- | 1/2 7.-

LAMBRUSCHI

BUCCIAMARA CLASS Cantina sociale di Gualtieri RE 13.-

STOPAI Cantina Tirelli RE 11.-

SENZAFONDO Lusvardi RE 13.-

CAVALCABÒ Cantina sociale di Viadana 13.-

VINI ROSSI

LAGREIN Gaierhof 20.-

PINOT NERO Maso Poli 22.-

VALPOLICELLA CLASSICO Gamba 20.-

VALPOLICELLA RIPASSO Gamba 25.-

NEBBIOLO Aurelio Settimo 30.-

VINI BIANCHI

LUGANA Bertagna 17.-

GEWURZTRAMINER Gaierhof 20.-

PROSECCO Cantina sociale di Gualtieri 16.-

SPERGOLA Lusvardi 20.-

TRENTO DOC Gaierhof 25.-

GIALLO GAIERHOF Gaierhof (moscato dolce) 16.-

*Possono contenere solfiti

DRINKS

COPERTO 2.5 A PERSONA

BIRRE ARTIGIANALI IN LATTINA

0,3 CL 5.5 | 0,5 CL 7.-

ACQUA 0,75 CL

2.5

BIRRA ALLA SPINA

0,3 CL 3.- | 0,4 CL 5.-

BIBITE IN LATTINA

3.-

ESTATHÉ

1.5



Spiriti

3/6.-

Amari

3/5.-