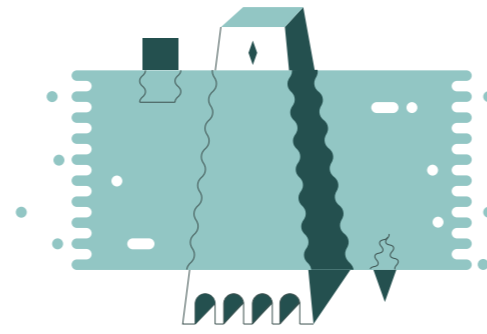


Ristorante



Buon appetito!

Locanda dei Pontieri

Ostello del Po Guastalla

MENÙ TRADIZIONALE

IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

- GNOCOCO FRITTO E SALUMI MISTI (contiene 1,7,12) 14.-
- BURRATA,CULACCIA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO (contiene 7, 12) 16.-
- COPPA COTTA (contiene 10, 12) 11.-
con cipolline borettane in agrodolce e mostarda
- TAGLIERE DI FORMAGGI con mostarde e miele (contiene 7, 10) 12.-

PRIMI

- CAPLET IN BRODO (contiene 1, 3, 7, 9) 12.-
- PASSATELLI ASCIUTTI (contiene 1, 3, 7) 11.-
Passatelli con crema di piselli, caprino, menta, culaccia croccante e ricotta salata
- TORTELLI VERDI (contiene 1, 3, 7) ✓ 12.-
Pasta all'uovo ripiena di spinaci e ricotta fresca, guarniti con burro e salvia
- PAPPARDELLE CON RAGU DI MANZO (contiene 1,3,9,12) 11.-

- TAGLIATELLE VEGETARIANE (contiene 1,3,7,8) ✓ 12.-
Tagliatelle all'uovo con dadolata di melanzane, zucchine e carote con crema di cavolo viola, pesto di rucola e pomodoro confit
- CAPPELLACCI DEI PONTIERI (contiene 1, 3, 7) 12.-
Pasta all'uovo ripiena di patate, lardo e rosmarino con crema di parmigiano reggiano 24 mesi
- TORTELLI DI BURRATA (contiene 1, 3, 7, 12) 12.-
Pasta fresca ripiena d ricotta e pomodori secchi guarniti con spuma di burrata, polvere di pomodoro e colatura di alici di Cetara Riserva 2017

SECONDI

- TAGLIATA DI MANZO (contiene 12) 20.-
salsa chimichurri e patate arrosto
- BATTUTA DI MANZO (contiene 10, 12) 15.-
Condita con capperi, sale Maldon, olio evo Valentini e i suoi condimenti a parte (cipolla rossa tritata, senape, acciughe del Cantabrico)
- ROASTBEEF CON VERDURE CROCCANTI (contiene 12) 18.-
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA (contiene 3, 7) ✓ 12.-



MENÙ DAL MONDO

VIAGGIO TRA I SAPORI

- CHILI MESSICANO (contiene 1, 7) 16.-
Carne di manzo con fagioli neri, tortillas e patata con panna acida
- HUMMUS DI CECI, SAMOSA E PAKORA ✓ VEGAN 13.-
Crema di ceci mediorientale con fagottini alla curcuma ripieni di patate,cipolla e spezie indiane, con frittelle di farina di ceci, verdure e spezie indiane e una salsa di yogurt vegano alla menta e con verdure crude (contiene 1, 6, 11)
- "BIXIO" RENDANG (contiene 9) 17.-
Spezzatino di manzo all'indonesiana con riso basmati

Contorni del giorno

4/6.-

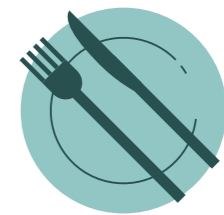


Dolci del giorno

5/6.-

Acqua 0,75 cl

2.5



Coperto 2.5 a persona

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.

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 |



LAMBRUSCHI

BUCCIA AMARA CLASS Cantina sociale di Gualtieri (EMILIA ROMAGNA)	13.-
STOPAI Cantina Tirelli Gualtieri (EMILIA ROMAGNA)	12.-
CAVALCABO' Cantina sociale di Viadana (MN, LOMBARDIA)	13.-

VINI ROSSI FERMI

LAGREIN Gaierhof (TRENTINO)	20.-
PINOT NERO Maso Poli (TRENTINO)	22.-
VALPOLICELLA CLASSICO Gamba (VENETO)	20.-
VALPOLICELLA RIPASSO Gamba (VENETO)	25.-
SANGIOVESE DOCG Jacopo Maestri (EMILIA ROMAGNA)	16.-

VINI BIANCHI FERMI

LUGANA Bertagna (LOMBARDIA)	17.-
Gewurztraminer Maso Poli (TRENTINO)	20.-

BOLLICINE

PROSECCO DOC NAIF Cantina sociale di Gualtieri (VENETO)	16.-
SIRIS TRENTO DOC Gaierhof (TRENTINO)	25.-

VINI DOLCI

GIALLO GAIERHOF MOSCATO DOLCE Gaierhof (TRENTINO)	15.-
---	------

BOTTIGLIE DA 0,375

SOAVE Ca' Rugate (VENETO)	8.-
LAMBRUSCO SENZAFONDO Lusvardi (EMILIA ROMAGNA)	7.5

VINI AL CALICE

4.-

VINI BIOLOGICI E BIODINAMICI (produzione limitata)

Ci piacciono perché raccontano storie belle

LUSVARDI San Martino in Rio (Reggio Emilia)

ROSE' spumante brut I.G.P.- Lambrusco dell'Emilia Salamino/Grasparossa 22.-

BLANC spumante extra brut - Spergola dell'Emilia I.G.P. 22.-

NEVER STOP DREAMING (NSD) rosè dosaggio zero - vino spumante 100% Salamino 32.-

ROBIN rosè sui lieviti - vino spumante 26.-

SENZAFONDO Lambrusco I.G.P. Salamino/Grasparossa 14.-

STILLNOVO rosato fermo dell'Emilia 20.-

VALFACCENDA Canale (Cuneo/Roero)

BIS-LACCO bianco fermo - Cortese Arneis 24.-

ROERO BIANCO DOCG bianco fermo 100% Arneis 28.-

VIN DA BEIVE rosso fermo 100% Nebbiolo 25.-

ROERO ROSSO DOCG rosso fermo 100% Nebbiolo 34.-

BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA

PICCOLA 0,25 LT 3.-

MEDIA 0,40 LT 5.-

BIRRE IN LATTINA - MICROBIRRIFICIO MISTER B

BE ADORABLE Session Ipa 3,8% vol - 0,50 lt 6.5

BUCATINI Italian Pils 4,8% vol - 0,50 lt 6.5

BU Keller Pils 4,8% vol - 0,50 lt 6.5

BENZINA New Zeland lager 4,8 % vol - 0,50 lt (gluten free) 6.5

BALERA Bock 6,8% vol -0,50 lt 6.5

B-LATTA Special bitter 4,6 % vol- 0,33 lt 5.5

BAHIA Guava gose 5,6% vol - 0,33 lt 5.5

BESTIA India pale ale 6,3% vol - 0,33 lt (gluten free) 5.5


DRINKS

ACQUA 0,50 LT	1.5
CAFFE' AL BANCO	1.2
CAFFE' CORRETTO	1.7
SUCCO DI FRUTTA	2.5
ESTATHE'	1.5
BIBITE ANALCOLICHE IN LATTINA	3.-
CRODINO	3.5
FRéCC Boost – Botanical Kombucha analcolica	4.-
CAMPARI SODA + VINO	4.-
SPRITZ	5.-
AMERICANO	6.-
NEGRONI	6.-
NEGRONI SBAGLIATO	6.-
MOSCOW MULE	7.-
VODKA TONIC	6.-
AMARI	3/4.-
RHUM	6/8.-
WHISKY	6/8.-
SPECIAL DRINKS	
RABBIT MIX bitter al radicchio + ginger ALE	7.-
ITALIAN MULE Roby Marton Gin + Pimento	10
ROMAGNULE Gin Primo, acqua tonica Bianchina, Sangiovese DOCG	9.-

GIN TONIC

ROBY MARTON GIN	12.-
Gin ben strutturato e secco, con sentore di ginepro, liquirizia e zenzero, seguito da delicate note agrumate.	
BIG GINO	8.-
“fratello minore di Roby Marton Gin” per le sue caratteristiche similari di distillazione e produzione. Si differenzia per le botanicals utilizzate (ginepro, pomelo e pimento)	
BIG GINO PEPINO LOCO	9.-
freschezza del cetriolo e del limone pugliese con note aromatiche ed erbacee della menta e dell'angelica.	
GIN PRIMO al sale di Romagna	9.-
gusto leggermente sapido, dall'infusione e distillazione in alcol di primissima qualità di piante fresche lavorate e trasformate entro 24 ore dalla raccolta.	
GINGARBY	10.-
sentore fruttato con note della tipica mela rosa e di pesca	
GIN BRUSCO	10.-
Brusco vuole rappresentare uno dei piatti tipici pugliesi ma in formato liquido, La Bruschetta. Creato a partire da morbido alcol di cereali in cui avviene un'infusione di bacche di ginepro, origano, pane di Alltamura, pomodorini pugliesi essiccati, foglie di ulivo, coriandolo e angelica.	
ALTRI GIN A ROTAZIONE	12.-
GIN ANALCOLICO LU IENTU	8.-
Acqua essenziale di foglie e spezie distillata senz'alcol, foglie di timo, foglie di ulivo, foglie di arancio, menta e pepe rosa	

FOOD

PIATTINO DEGUSTAZIONE PER APERITIVO (X 2 PERSONE) <i>(Contiene 1, 6, 7, 11)</i>	7.-
TAGLIERE DI FORMAGGI + MOSTARDA	12.-
HUMMUS DI CECI, SAMOSA, PAKORA E VERDURE FRESCHE <i>(contiene 1, 6, 11)</i> 	13.-



PO-STELLO
Locanda dei Pontieri