

Ponte Peron

## **Prima del Primo** (o antipasti)

La nostra pizzecca (lievito madre)  
Crema di Pecorino, 'Nduja, Gamberi  
e bottarga di muggine

Tartare di manzo (Fassona Piemontese)  
Servita con senape al miele di castagno, confettura di Tropea  
e capperi essiccati

Oppure

Tartare di manzo (Fassona Piemontese) alla Bassanese  
Servita con uova & asparagi

Carpaccio di manzo affumicato asparagi verdi marinati  
e scaglie di formaggio collina

Pan Bao al carbone vegetale, semi di sesamo neri, soppressa,  
cipolla al forno, sedano marinato allo zenzero e maionese  
all'acciuga

Flan di piselli su fonduta di Morlacco  
e guancialetto croccante

Carciofo alla giudia, carciofo di Gerusalemme al forno,  
fondo bruno di verdure e maionese al rafano

Ponte Peron

## **Prima del Secondo** (o primi)

Risotto agli asparagi bianchi  
(min. 2 persone)

Gnocchi di patate e ortica  
con ragù d'anitra

Pappardelle al ragù di Chianina  
(ragù tagliato al coltello)

Risi & Bisi alla veneta

Ravioli agli asparagi, zabaione alla liquirizia  
e pistacchi salati

Pasta bimbi sughi classici  
Le mezze porzioni

Ponte Peron

## **Dopo i primi** (o secondi)

I piatti (escluse Costate) sono PATATIZZATI, ovvero compresi di patate\*

Tagliata di manzo al rosmarino

Filetto Quaranta°

(Filetto cotto a bassa temperatura con ultimo passaggio in griglia)

Tagliata di Filetto al rosmarino e salsa Worcestershire

Coscia di pollo cotta a bassa temperatura (aromatizzata con salvia, rosmarino, limone e salsa Worcestershire). Ultimo passaggio: brace

## **...i piatti della nostra tradizione**

(cotture lente, su “pentoe desmentegae”: i piatti dei nostri nonni)

Polenta morbida & “Poeastro in Tecia”

Polenta morbida & Baccalà alla Vicentina

Polenta morbida & Fegato alla Veneziana

**\* Quando possibile prediligiamo le Patate Pagnano De.Co**

(Az. Agricola Da Pieron)

# **Costate & Fiorentine**

## **1. TORO POLACCO**

Allevato a barbabietola da zucchero, buona marezzatura.

## **2. AMARANTA**

Carne spagnola. Incrocio razze Charolaise e Limousine.

## **3. MANZO NAZIONALE**

Piccolo allevamento di Riese Pio X (o dintorni)

## **4. PEZZATA ROSSA DEL MONTELLO**

Allevata in libertà. Almeno 2 anni di età.

## **5. LA NOBILE CROATA**

Giovane scottona allevata in prevalenza con mais.  
Carne saporita e prevalentemente magra.

## **6. ANGUS IRLANDA**

Alto contenuto ferroso. Carne gustosa.

## **7. MANZETTA POLACCA**

Allevata con barbabietola da zucchero. Molto marezzata e saporita.

## **8. NEBRASKA BEEF**

Allevata in modo naturale con filiera del grano, fieno e del mais controllata.

## **9. VACCA DI RIZZO**

Animale di almeno 4 anni che ha figliato, carne molto marezzata con grasso tendente al giallo. Gustosa e saporita.

Ponte Peron

## **Dopo le costate** (o prima del caffè... o dolci)

Sorbetto al limone

Tiramisù

Cheic (torta) al burro nocciola, confettura di mela verde e mousse di yogurt & cioccolato bianco

Torta calda al fondente, banana cotta a bassa temperatura latte di cocco e cioccolato fondente

Merlino\* & scaglie di cioccolato

(\*Vino Passito a base di Lagrein raccolto molto maturo e successivamente fortificato con brandy di oltre 10 anni di Pojer & Sandri)

Cheese Cake al frutto della passione con crema inglese agli arachidi

“Semplicemente” **CAPOVILLA**  
(ventidue virgola cinque emme elle)

Uva Moscato Fior d'Arancio

Tabacco

Albicocche Val Venosta

Ciliegie Duroni

Pesche Saturno

Prugne Selvatiche

Pere Williams

Mele Decio di Belfiore