



AL PONTE

RISTORANTE - PIZZERIA

IL NOSTRO MENÚ

*Il futuro ha il sapore antico.
Per questo alla base di tutti i nostri prodotti
c'è una tradizione di qualità
consolidata negli anni.*

VIA VITTORIO EMANUELE II, 39 - CORSICO (MI)

TEL. 02 4402600 - 348 5629013

alpontedaluca@yahoo.com

ANTIPASTI

Gamberi alla Catalana	13,00 €
Zuppa di Cozze	10,00 €
Affettato misto	12,00 €
Focaccia con Lardo, Crescenza e Zola	7,00 €
Polipo e Patate	14,00 €

PRIMI PIATTI

Paccheri al Ponte GAMBERI - CALAMARI - CAPESANTE - ZUCCHINE - POMODORINI	14,00 €
Spaghetti allo Scoglio	15,00 €
Risotto alla Milanese con Ossobuco	22,00 €
Spaghetti Vongole e Bottarga	16,00 €
Spaghetti alla Carbonara	12,00 €
Gnocchetti Al Ponte ZUCCHINE - ZOLA - ZAFFERANO	12,00 €
Fettuccine alla Boscaiola RAGÙ - FUNGHI PORCINI	12,00 €
Linguine Scampi e datterini freschi	14,00 €

Pane & Coperto

2,00 €

SECONDI DI CARNE

Filetto di Angus in pietra	20,00 €
Cotoletta di Pollo CON PATATINE	16,00 €
Cotoletta Milano di Vitello RUCOLA - POMODORINI	24,00 €
Tagliata di Angus CON PATATE AL FORNO	22,00 €
Costata all'Antica CON VERDURE DI STAGIONE	24,00 €
Tartare di Fassona CON SCAGLIE DI GRANA	16,00 €

SECONDI DI PESCE

Fritto Misto CALAMARI - CODE DI GAMBERI - ZUCCHINE	20,00 €
Tagliata di Ombrina CON SPADELLATA DI VERDURE	20,00 €
Filetto di Branzino o Orata CON VERDURE DI STAGIONE	20,00 €
Spada alla Siciliana	18,00 €
Filetto di Tonno al Sesamo CON SPADELLATA DI VERDURE	18,00 €

INSALATONE

Mediterranea INSALATA MISTA - SALSA ROSA - GAMBERETTI POLPA DI GRANCHIO - MAIS - POMODORINI	12,00 €
Capricciosa INSALATA MISTA - SCAGLIE DI GRANA FAGIOLINI - TONNO - POMODORINI	10,00 €
Caesar INSALATA VERDE - STRACCETTI DI POLLO GRANA - SALSA CAESAR	12,00 €

CONTORNI

Insalata mista di stagione	5,00 €
Spadellata di verdure	7,00 €
Patatine fritte	5,00 €
Verdure alla griglia	8,00 €

FORMAGGI

Grana	5,00 €
Formaggi misti	9,00 €
Gorgonzola	5,00 €
Pecorino stagionato	7,00 €

DOLCE & FRUTTA

Tiramisù della Casa	5,00 €
Panna Cotta AL CARAMELLO O ALLE FRAGOLE	5,00 €
Torta Pera e Cioccolato	5,00 €
Frutta di stagione	5,00 €
Torta di Mele	5,00 €
Torta al Cioccolato	5,00 €
Cheesecake al Pistacchio	5,00 €
Semifreddi affogati	6,00 €
Cremino al Mascarpone CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO	5,00 €
Sorbetto al Limone	5,00 €
Cantucci e Vin Santo	6,00 €

PIZZE

Margherita	6,50 €
POMODORO - MOZZARELLA - BASILICO	
Napoletana	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - ACCIUGHE - ORIGANO	
Prosciutto	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - PROSCIUTTO COTTO	
Funghi	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - FUNGHI	
Prosciutto e Funghi	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - PROSCIUTTO COTTO - FUNGHI	
Bismark	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - PROSCIUTTO COTTO - UOVO	
Capricciosa	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - CARCIOFI ACCIUGHE - CAPPERI - ORIGANO - FUNGHI	
Quattro Stagioni	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - CARCIOFI PROSCIUTTO COTTO - FUNGHI	
Gorgonzola	8,00 €
MOZZARELLA - GORGONZOLA - GRANA	
Diavola	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - SALAME PICCANTE	
Calzone	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - PROSCIUTTO COTTO	
Calzone Farcito	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - FUNGHI - PROSCIUTTO	
Pugliese	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - CIPOLLE	
Romana	8,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - CAPPERI - ACCIUGHE ORIGANO - OLIVE - RICOTTA	
4 formaggi	8,00 €
ZOLA - MOZZARELLA - SCAMORZA - GRANA	

PIZZE

Ortolana	9,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - VERDURE MISTE	
Frutti di Mare	14,00 €
POMODORO - FRUTTI DI MARE	
Friarielle	10,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - FRIARELLE - SALSICCIA	
Vizietto	9,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - SALSICCIA - WURSTEL - PANCETTA	
Teresa	10,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - RUCOLA - TREVISANA - PANCETTA POMODORINI FRESCHI	
Regina	10,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - BASILICO - PROSCIUTTO CRUDO	
Tirolese	10,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - RICOTTA - SPECK - SPINACI	
Luca	9,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - SPECK - SCAMORZA	
Super Napoli	9,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - CAPPERI - ACCIUGHE - SALAME PICCANTE	
Ottavo Mistero	10,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - CIPOLLE - SALSICCIA - SCAMORZA	
Esagerata	12,00 €
POMODORO - RICOTTA - CRUDO - BUFALA - BASILICO - ORIGANO	
Ponte	10,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA - POMODORINI - BASILICO	
Norcetta	10,00 €
POMODORO - MOZZARELLA - CRESCENZA - ZOLA - SALSICCIA DI NORCIA	
Trancio Liscio	6,00 €
POMODORO - MOZZARELLA	
Trancio farcito	9,00 €
Trancio con salumi	10,00 €
Trancio abbondante farcito	13,00 €
Trancio abbondante con salumi	15,00 €

BIBITE

Bibite in Bottiglia vetro	2,50 €
COCA COLA ORIGINAL TASTE - COCA COLA LIGHT - FANTA - SPRITE	
Acqua Minerale in Bottiglia Vetro	2,00 €
SAN BENEDETTO 0,50 cl	
Acqua Minerale	1,50 €
MICROFILTRATA 0,75 cl	

BIRRE

Birra alla spina Piccola	4,00 €
Birra alla spina Media	5,00 €
Moretti 66 cl	7,00 €
Weiss 50 cl	6,00 €
ALLA SPINA JULIPER	

CAFFÉ & LIQUORI

Caffè	2,00 €
Caffè Decaffeinato	2,00 €
Cappuccino - Camomilla - The	2,50 €
Liquori Nazionali	4,50 €
Liquori Esteri	5,00 €

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Berlucchi	45,00 €
Ferrari	45,00 €
Cordon Rouge	60,00 €
Veuve Clicquot	60,00 €

VINI ROSSI

Vino della casa	12,00 €
Merlot CONCILIO - TRENTO 13% VOL.	22,00 €
Bonarda GIORGI - OLTREPÒ PAVESE - LOMBARDIA 12% VOL.	18,00 €
Dolcetto d'Alba FALCHETTO - PIEMONTE 13% VOL.	20,00 €
Lambrusco Grasparossa GRASPAROSSA - CASTELVETERO - EMILIA ROMAGNA 8% VOL.	18,00 €
Lavischio 2019 POGGIO SALVI - MONTALCINO - TOSCANA 14,5% VOL.	24,00 €
Merlot Lavischio POGGIO SALVI - MONTALCINO - TOSCANA 13,5% VOL.	24,00 €
Tosco 2019 POGGIO SALVI - MONTALCINO - TOSCANA 14,5% VOL.	20,00 €
Tosco San Givese POGGIO SALVI - MONTALCINO - TOSCANA 13% VOL.	20,00 €
Brunello di Montalcino POGGIO BRUNO - MONTALCINO - TOSCANA 14,5% VOL.	32,00 €
Morellino di Scansano BARBI - TOSCANA 14% VOL.	24,00 €
Peppoli ANTINORI - TOSCANA 13% VOL.	35,00 €
Aglianico Beneventano SOLOPACA - CAMPANIA 12,5% VOL.	22,00 €

VINI BIANCHI

Vino della casa	12,00 €
Pinot Grigio KALTERN - ALTO ADIGE 13,5% VOL.	22,00 €
Gewurztraminer KALTERN - ALTO ADIGE 14,5% VOL.	22,00 €
Petalo d'Oro I SOMELIERI - PIEMONTE 12% VOL.	18,00 €
Arneis Langhe FALCHETTO - PIEMONTE 12,5% VOL.	22,00 €
Sauvignon FALCHETTO - PIEMONTE 13,5% VOL.	22,00 €
Prosecco Ca' Ernesto CA' ERNESTO - VENETO 12% VOL.	24,00 €
Ribolla Gialla SALA - VENETO 11% VOL.	22,00 €
Rosè Santa Cristina SANTA CRISTINA - TOSCANA 11% VOL.	22,00 €
Falanghina TENUTA IL MERIGGIO - BENEVENTO - CAMPANIA 13% VOL.	22,00 €
Greco di Tufo TENUTA IL MERIGGIO - BENEVENTO - CAMPANIA 13% VOL.	22,00 €
Fiano di Avellino TENUTA IL MERIGGIO - BENEVENTO - CAMPANIA 13% VOL.	24,00 €
Tyrso Vermentino di Sardegna CONTINI - SARDEGNA 12% VOL.	24,00 €
Mezze Bottiglie 37,5 cl VERMENTINO - GRECO DI TUFO - FIANO DI AVELLINO	13,00 €

ALLERGENI

Presso il locale si applica quanto delineato dal reg. c.e. 852/04 ovvero il manuale HACCP

COLORO I QUALI DOVESSERO SOFFRIRE DI INTOLLERANZE O ALLERGIE SONO PREGATI DI AVVISARE IL PERSONALE ADDETTO:

CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

UOVA e prodotti a base di uova

PESCE e prodotti a base di pesce

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

SOIA e prodotti a base di soia

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

SEDANO e prodotti a base di sedano

SENAPE e prodotti a base di senape

SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

LUPINI e prodotti a base di lupini

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



CONTATTI

RISTORANTE PIZZERIA AL PONTE

VIA VITTORIO EMANUELE II, 39
CORSICO (MI)

PER PRENOTAZIONI:

02 4402600 - 348 5629013

alpontedaluca@yahoo.com

ORARI

Lunedì - Martedì - Giovedì

Venerdì - Domenica

12-14:30, 19:30-23

Sabato - 19:30-23

MERCOLEDÌ CHIUSO

