

CANTINA

D E L P O N T E

new year's eve menu 2009

3 courses - 39.50/49.50

zuppa di zucca e tartufo

pumpkin soup, truffled cappuccino

terrina di salmone

poached salmon, herb salad, pink peppercorn dressing

cotechino con le lenticchie

traditional sausage, lentils & mustard fruits

ravioli di pesce allo zafferano

white fish ravioli, saffron

mozzarella di bufala croccante

deep fried buffalo mozzarella, chilli & herb crust



risotto ai funghi di bosco e prosecco

wild mushroom risotto, parmesan & prosecco

branzino al forno con barbabietola e balsamico

roasted sea bass, beetroot & balsamic

filetto di salmone alla griglia, misticanza e gremolada

grilled fillet of salmon, lemon, parsley & garlic

pollo ruspante con cavolo rosso e castagne

free range chicken, red cabbage & chestnuts

capriolo, purea di zucca e carote romane

venison loin, pumpkin puree & roasted parsnip



panettone con crema all'inglese

panettone bread & butter pudding

pannacotta con clementine, melograno e grappa

pannacotta, clementine, pomegranate & grappa

pere al vino rosso con mascarpone e vaniglia

spiced red wine poached pears, vanilla mascarpone

budino al cioccolato e sale

dark chocolate budino, muldon salt

formaggio artigianale con confettura di mele cotogne

farmhouse cheese, quince jam

semifreddo al cioccolato bianco

white chocolate semifreddo

SERVICE IS NOT INCLUDED.

your bill will be left open for you to tip as you choose.

for groups of 8 people or more, a discretionary service charge of 12.5% will be added.

prices include VAT at 15%. cantina del ponte complies with the hospitality industry's voluntary code of practice.