



IL PONTACCIO

Benvenuti!

La Soc. Coop. di Comunità Il Pontaccio nasce per valorizzare il territorio, portare in tavola i sapori e i profumi locali con tradizione e innovazione.

Il Pontaccio non è il solito ristorante, è un'esperienza da vivere e rivivere condividendo il piacere di stare insieme.

Le nostre lavorazioni sono unicamente artigianali con l'impiego di materie prime dell'Appennino Reggiano e dell'Emilia.

Da noi, potete gustare le pietanze con
Burro e Parmigiano Reggiano della Latteria del Parco,
Funghi Porcini di Ligonchio,
Patate del territorio vettese,
Uova dell'Appennino reggiano,
Formaggi selezionati dell' Az. Agr. El Ramicero - Canossa.
Miele, Sciroppo di Sambuco dell'azienda agricola
Atelier Selvatico - Canossa
Frutti di Bosco, confetture e succhi di frutta dell'Az.agricola
Podere in Corso - Vetto
Farine Az. Agr. Il Caradello – Vetto
Birra artigianale Pale Ale, Strong Ale – VEET – Vetto

Questi prodotti sono disponibili per l'acquisto sui nostri scaffali, richiedili in cassa



IL PONTACCIO

MENU' ALLA CARTA

PRIMI PIATTI

<i>TORTELLI VERDI</i> (1;3;7)	9,00 €
<i>TORTELLI DI PATATE</i> (1;3;7)	9,00 €
<i>TORTELLI DI ZUCCA</i> (1;3;7;8)	9,00 €
<i>BIS DI TORTELLI</i> (1;3;7;8)	9,00 €
<i>TRIS DI TORTELLI</i> (1;3;7;8)	10,00 €

I tortelli sono disponibili con burro, ragù di carne o ai funghi porcini a vostro piacimento

<i>CAPPELLETTI in BRODO di carne</i> (1,3)	10,00€
<i>CAPPELLETTI con RAGU' di carne</i> (1;3;9)	10,00€
<i>CAPPELLETTI con PANNA</i> (1;3;7)	10,00€
<i>TAGLIATELLE al RAGÚ di carne</i> (1;3;9)	8,00€
<i>TAGLIATELLE ai FUNGHI porcini</i> (1;7)	9,00€
<i>BOMBA di RISO REGGIANA al ragù di carne</i>	9,00€
<i>GNOCCHI di PATATE al ragù di carne</i> (1;3)	8,00€
<i>GNOCCHI di PATATE ai funghi porcini</i> (1;3)	9,00€
<i>RAVIOLI di ARISTA con ricotta di pecora e spinaci al ragù di carne</i> (1;3;7)	9,00€
<i>RAVIOLI di ARISTA con ricotta di pecora e spinaci alla panna</i> (1;3;7)	9,00€
<i>LASAGNE del PONTACCIO con funghi, gorgonzola e granella di pistacchio</i> (1;3;7)	9,00€

Al vostro arrivo, vi chiediamo gentilmente di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari al personale di sala

COPERTO 2,00€



IL PONTACCIO

MENU' ALLA CARTA

SECONDI PIATTI

CONIGLIO ARROSTO	8,00 €
COSTINE DI MAIALE MORBIDE AL FORNO	8,00 €
COSTINE di AGNELLO FRITTE ^(1;3)	9,00 €
ROAST BEEF ⁽¹⁰⁾	8,00 €
FIorentINA senz'osso (circa 3 etti)	12,00 €
INVOLTINI di POLLO con mortadella e fontina ^(1;3;7)	7,00 €
BACCALÁ IN PASTELLA CROCCANTE ^(1;4)	7,00 €
FORMAGGI MISTI con marmellate e miele ^(1;7)	8,00 €

CONTORNI

PATATE AL FORNO	3,00 €
MISTO VERDURE AL FORNO	4,00 €
VERDURE FRESCHE	3,00 €

BIBITE - BIRRE - AMARI - CAFFE'

Acqua minerale - naturale o frizzante	2,00 €
Fanta - Coca Cola in lattina	3,00 €
Birra alla spina piccola 0,3l	2,50 €
Birra alla spina media 0,5l	4,00 €
Birra artigianale VEET alla spina piccola 0,3l	3,00 €
Birra artigianale VEET alla spina media 0,5l	5,00 €
¼ Vino della Casa	3,00 €
½ Vino della Casa	4,00 €
1l Vino della Casa	8,00 €
Caffé	1,00 €
Caffé corretto	2,00 €
Amari e Liquori	2,50 €



IL PONTACCIO

DESSERT

DOLCE DEL PONTACCIO (1;7;5;8) Crema di panna con gocce di cioccolato, nutella, amaretti sbriciolate al caffè, con granella di nocciole e nocciole intere	€ 4,00
ZUPPA INGLESE (1;3;7;12)	€ 4,00
TORTA AL CIOCCOLATO CON MARMELLATA DI ALBICOCHE (1;3;7)	€ 4,00
TORTA DI RICOTTA CON FRUTTA SECCA E CANDITI (1;3;7)	€ 4,00
CROSTATA DELLA CASA (1;3;7)	€ 4,00
TORTA DI NOCI CON MASCARPONE AL CAFFÉ (1;3;7;8)	€ 4,00
MACEDONIA DI FRUTTI ROSSI CON GELATO (1;3;7)	€ 6,00
SORBETTO AL LIMONE (1;3;7)	€ 4,00



IL PONTACCIO

CARTA DEI VINI

Una selezione di vini dal Sentiero dei Ducati, itinerario di trekking ideato per ripercorrere le antiche vie che seguivano i confini Estensi. Queste vie separarono i ducati che si alternarono nel governo del territorio che va dal fiume Po al Mar Tirreno.

Abbiamo voluto omaggiare questi percorsi, portandone in tavola i colori, i sapori e le note che congiungono le bellissime regioni di Emilia Romagna e Toscana.

ROSSI FRIZZANTI

Lambrusco Bio Prati della Tomba • € 10,00

Lambrusco IGP Rosso del Fante • € 10,00

BIANCHI FERMI

Vermentino DOC Oro Isee • € 20,00

Bianco DOC Luni Gladius • € 15,00

BIANCHI FRIZZANTI

Malvasia Bio La Tabarrina • € 9,00

Spergola Bio Battagliero • € 12,00

Perlida Spumante Spergola • € 15,00



IL PONTACCIO

CARTA DEI VINI

VINI D'ITALIA

Chianti Gallo Nero • € 16,00

Toscano bianco • € 10,00

Sangiovese • € 9,00

Pignoletto • € 10,00

Lambrusco Campanone • € 10,00

Lambrusco Ottocentone • € 12,00

Lambrusco Concerto • € 12,00

Lambrusco Marcello • € 12,00

Lambrusco Pra di Bosso • € 11,00

Lambrusco Otello • € 14,50

Brunello di Montalcino • € 58,00

Amarone • € 40,00

Morellino • € 14,00

Ripasso • € 18,00

Nero d'Avola • € 12,00

Lagrein • € 19,00

Sangiovese • € 9,00

Refosco • € 14,00

Teroldego • € 12,00

Falconaia Rosé • € 12,00

Nebbiolo Sbirolo • € 18,00

Primitivo di Manduria • € 15,00