



Nasce nel 2007 da un gruppo di amici appassionati di birre artigianali. Produce birre rigorosamente artigianali, non pastorizzate, non filtrate e senza conservanti.

Al Ponte Blu è possibile organizzare feste a tema, cene personalizzate con menu tematici, visite guidate agli impianti di produzione, degustazioni in abbinamento ai prodotti tipici locali.

Il Ponte Blu è dotato di 40 posti a sedere all'interno e altrettanti all'esterno nella stagione estiva.





Le Birre Ponte Blu

Tutte le birre Ponte Blu sono di produzione rigorosamente artigianale, non pastorizzate, non filtrate e senza conservanti. Sono prodotte con l'acqua della sorgente locale, non trattata. La localizzazione del Ponte Blu, lungo il greto del torrente Aronchio, ha ispirato la classificazione delle nostre birre di base, coniugandole con i colori delle pietre dure presenti in natura.

LA PIETRA DI LUNA

Ale belga ad alta fermentazione dal colore ambrato, schiuma dal colore bianco latte, aroma e sapore intensi, sentore fruttato, corpo brillante e consistente.

Classificazione: birra speciale.

Particolarmente consigliata con stuzzicherie, affettati, carni bianche e rosse.

LA RUBRIA

Pale Ale ad alta fermentazione dal colore ramato, schiuma leggermente ambrata, aroma intenso e floreale, sapore franco e deciso.

Classificazione: birra speciale.

Ottima servita con primi importanti, carni rosse, selvaggina, affettati speziati, formaggi stagionati.

LA GALENA

Stout ad alta fermentazione dal colore scuro, praticamente nero, schiuma dal colore beige carico. Aroma intenso, sentore di cioccolato e caffè, sapore morbido e allo stesso tempo corposo di malto tostato.

Classificazione: birra speciale.

Particolarmente consigliata con stufati, piatti di pesce, formaggi stagionati.

Ottima con dolci al cioccolato o alla frutta secca.





PIETRA DI LUNA

Ale belga

½ pinta	€ 2.00
1 pinta	€ 4.00
Colman - Boccale in terra cotta	€ 4.00
Litro	€ 8.00
Giara 1,80 l	€ 12.00

RUBRIA

Pale ale rossa

½ pinta	€ 2.50
Media 0,40 l	€ 4.00
Litro	€ 8.00
giara 1,80 l	€ 12.00

GALENA

Stout scura

½ pinta	€ 2.50
1 pinta	€ 4.00
Colman - Boccale in terra cotta	€ 4.00
Litro	€ 8.00
Giara 1,80 l	€ 12.00

LA PANASCHÉ • birra e gazzosa € 4.00

RADLER • birra e lemonsoda € 4.00





Le Birre Stagionali

La Weiss • birra di frumento

Disponibile secondo la produzione del Birraio fino ad esaurimento scorte
Media 0,50 l € 4.50

La Maya • birra al miele di Canova

Disponibile secondo la produzione del Birraio fino ad esaurimento scorte
Media 0,50 l € 4.50

La Giuly • birra al farro

Disponibile secondo la produzione del Birraio fino ad esaurimento scorte
Media 0,50 l € 4.50

La Lucy • birra ai frutti rossi

Disponibile da luglio fino ad esaurimento scorte
Media 0,40 l € 4.50

La Aes • birra alle castagne

Disponibile da novembre fino ad esaurimento scorte
Media 0,40 l € 4.50

La Milla • birra di Natale, rossa aromatica

Disponibile dall'8 dicembre fino ad esaurimento scorte
Media 0,40 l € 4.50

La Pinta di Colombo • I.P.A. Pale Ale ambrata marcatamente luppolata

Disponibile secondo la produzione del Birraio fino ad esaurimento scorte
Media 0,40 l € 4.50



le Bruschette



Bruschetta ladina

aglio, pomodoro, mozzarella, speck, rucola

€ 4.50

Bruschetta mediterranea

aglio, pomodoro, peperoni grigliati, acciughe, origano

€ 4.50

Bruschetta ortolana

aglio, mozzarella, zucchine, origano

€ 4.50

Bruschetta pizzaiola

aglio, pomodoro, origano

€ 4.50

Bruschetta napoletana

aglio, pomodoro, acciughe, mozzarella

€ 4.50

Bruschetta aglio, pomodoro, prosciutto cotto, origano

€ 4.50

Bruschetta aglio, lardo, pepe

€ 4.50

Bruschetta aglio, pancetta e peperoncino

€ 4.50

Bruschetta aglio, pomodoro, tonno, cipolla

€ 4.50

Bruschetta golosa

aglio, pomodoro, tonno, mozzarella, peperoncino fresco

€ 4.50

Bruschetta caprese

aglio, pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

€ 4.50

Bruschetta capricciosa

aglio, pomodoro, mozzarella, peperoncino fresco

€ 4.50

Bruschetta vegetariana

aglio, pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate

€ 4.50

Bruschetta tricolore

aglio, pomodoro, rucola e grana

€ 4.50

le Insalate



Insalatona Ponte Blu

insalata verde, formaggio fresco, cotto, maionese

€ 6.00

Piatto sfizioso

Piatto con verdure grigliate, cotto, tonno, formaggio fresco

€ 8.00

Piatto vegetariano

Piatto con verdure grigliate, pomodoro, rucola, mais

€ 6.00

TUTTI I PIATTI E LE PROPOSTE DEL MENU' SONO PREPARATI E CONFEZIONATI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
IL PONTE BLU SI SCUSA ANTICIPATAMENTE PER L'ATTESA

i Taglieri



Tagliere di crudo, lardo, speck	€ 10.00
Tagliere di salumi Oltrepo (2 persone)	€ 10.00
Tagliere misto con salumi, formaggi, sottaceti (2 persone)	€ 10.00
Tagliere Goloso con pancetta e formaggi d'Oltrepo	€ 10.00
Tagliere Alpino con bresaola, speck, caprino e rucola	€ 10.00
Tagliere Via del Sale con lardo e filetti di acciuga con prezzemolo	€ 10.00
Tagliere con bresaola grana e rucola	€ 10.00
Tagliere di formaggi delle 4P (2 persone) Stafforella, Casanova, Montebore, Pizzocorno, miele biologico di Canova	€ 10.00
Tagliere di formaggi misti (min. 2 persone)	€ 10.00

I taglieri possono essere accompagnati da miele locale, marmellate, mostarde e sottaceti a piacere € 1.00

la Carta delle Carni



(*) Prodotto surgelato

Fiorentina - 1 kg. c.ca <i>Disponibile solo su prenotazione</i>	€ 30.00
Maxicostata di manzo - 600 gr.	€ 16.00
Trancio di filetto alla griglia con Montebore	€ 15.00
Trancio di filetto alla griglia con Stracchino d'alpeggio	€ 15.00
Trancio di filetto alla griglia con erbe aromatiche	€ 14.00
Trancio di filetto alla griglia con Casanova	€ 15.00
Trancio di filetto alla griglia con Pizzocorno	€ 15.00
Roastbeef alle erbe con lardo fondente - 350 gr. c.ca	€ 14.00
Roastbeef al pepe verde - 350 gr. c.ca	€ 13.00
Roastbeef - 350 gr. c.ca	€ 13.00
Trancio di filetto alla griglia con Montebore e Tartufo	€ 18.00

Le carni vengono servite a media cottura

Montebore: formaggio prodotto con un 75% di latte bovino (proveniente dalle belle mucche Brune Alpine, Tortonesi, Genovesi e Cabannina) e 30% di latte ovino, dalla tipica forma a torta nuziale.

Casanova: formaggio a pasta molle ricavato da latte intero pastorizzato, la sua stagionatura è compresa tra i 60 e i 120 giorni.

Stracchino: lo stracchino è un tipico formaggio vaccino a pasta molle, a latte intero, di origini bergamasche.

Pizzocorno: è un formaggio vaccino, ottenuto dalla lavorazione del latte intero, crudo, delle mungiture della sera e della mattina.

le Tagliate

(*) Prodotto surgelato



Tagliata di manzo

pepe, olio di oliva

€ 10.00

Tagliata di manzo

pepe, grana, olio di oliva

€ 12.00

Tagliata di manzo

con rucola, grana, pepe, olio di oliva

€ 12.00

Tagliata di manzo

con rucola, grana, peperoncino fresco, pepe, olio di oliva

€ 12.00

Tagliata di manzo

con rucola, grana, aceto balsamico, pepe, olio di oliva

€ 12.00

Tagliata di manzo

con pomodorini e rucola, pepe, olio di oliva

€ 12.00

Tagliata di manzo

con trevigiana, aceto balsamico, pepe, olio di oliva

€ 12.00

Tagliata di manzo

con trevigiana, asiago, pepe, olio di oliva

€ 12.00

Tagliata di manzo

con grana, tartufo, pepe, olio di oliva

€ 15.00

Le carni vengono servite a media cottura

i Contorni

Patatine fritte (*)

€ 3.00

Verdure grigliate

€ 3.00

Insalata mista

€ 3.00



TUTTI I PIATTI E LE PROPOSTE DEL MENU' SONO PREPARATI E CONFEZIONATI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
IL PONTE BLU SI SCUSA ANTICIPATAMENTE PER L'ATTESA

la Griglieria



(*) Prodotto surgelato

Tris di carni del Ponte Blu (per 2 persone) Trancio di filetto, tagliatina assortita, coppa di maiale	€ 24.00
Grigliata irlandese Big hamburger (*) e roastbeef di angus irlandese con salsa aromatica	€ 16.00
Grigliata mista di maiale: coppa, salsiccia, salamino, wurstel	€ 10.00
Coppa di maiale	€ 8.00
Prosciutto alla griglia con patatine fritte (*)	€ 8.00
Salamino con patatine (*) e salse	€ 6.00
Hamburger (*) e wurstel con patatine fritte (*)	€ 8.00
Hamburger (*) e patatine (*) con salse	€ 7.00
Wurstel con crauti e senape	€ 6.00
Wurstel e patatine (*) con salse	€ 6.00
Hot dog - wurstel cipolle e senape	€ 4.00

Children Menu

Solo per bambini fino a 12 anni

(*) Prodotto surgelato

Hamburger (*), patatine (*), bibita, dolce della casa	€ 7.00
Prosciutto alla griglia, patatine (*), bibita, dolce della casa	€ 8.00
Baby porzione di roastbeef, patatine (*), bibita, dolce della casa	€ 10.00

TUTTI I PIATTI E LE PROPOSTE DEL MENU' SONO PREPARATI E CONFEZIONATI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
IL PONTE BLU SI SCUSA ANTICIPATAMENTE PER L'ATTESA

le Specialità della Casa



La Pierrade

Un modo per ricreare l'atmosfera gioiosa dei barbecue all'aperto, in compagnia. Con la pierrade potrete realizzare direttamente al tavolo leggere grigliate di carne su pietra, secondo la vostra fantasia.

Pierrade di carni della casa con salse

c.ca 300 gr. per persona

2 persone

€ 24.00

4 persone

€ 44.00

La Raclette

La raclette nasce in Svizzera alla fine dell'800, i contadini per ristorarsi dopo il lavoro fondevano il formaggio sul fuoco accompagnandolo con lardo e pane casareccio.

Da noi la raclette è un modo per stare insieme all'insegna del buon umore:

ciascun commensale posiziona il proprio contenitore con il formaggio sull'apparecchio al centro del tavolo, il formaggio fonde, diventa dorato e lo si gusta ciascuno come preferisce, con prosciutto grigliato, cipolline e sottaceti, gustosi crostini di pane.

Raclette di formaggi con stuzzicherie

2 persone

€ 22.00

4 persone

€ 40.00

Istruzioni per l'uso

L'apparecchio per la pierrade e la raclette è il medesimo. Una volta inserita la spina nella presa della corrente, dopo pochi minuti è possibile preparare la raclette mettendo piccoli pezzetti di formaggio negli appositi contenitori e posizionandoli sulla base dell'attrezzo. Una volta fuso, il formaggio potrà essere gustato in abbinamento alle stuzzicherie proposte.

Per preparare la pierrade occorre invece attendere 15 minuti per il corretto riscaldamento della pietra ollare.

Al termine della preparazione si raccomanda di spegnere l'attrezzo per evitare spiacevoli inconvenienti dovuti a eccessivo surriscaldamento della piastra.

gli Hamburger



(*) Prodotto surgelato

Hamburger Varzese - novità assoluta in esclusiva al Ponte Blu

(*) Hamburger di Vacca Varzese 100%,
Casanova, insalata, pomodoro, salsa tartara € 7.00

Hamburger Extralarge

(*) Hamburger di Angus da 200 gr.,
pomodoro, scamorza, cipolla, salsa barbecue € 7.00

MaxiBurger

(*) doppio hamburger di carne bovina 100%
con doppio formaggio, pomodoro, ketchup, maionese € 7.00

Hamburger Tradizionale del Ponte Blu

(*) Hamburger di carne bovina 100%,
pomodoro, formaggio, cipolla, ketchup, maionese € 5.00

CheeseHamburger

(*) Hamburger di carne bovina 100%,
pomodoro, doppio formaggio, cipolla, ketchup, aceto balsamico € 6.00

Hamburger Delicato

Hamburger di carne bovina 100%,
pomodoro, insalata, formaggio, salsa tartara € 5.00

Hamburger Valle Staffora

(*) Hamburger di carne bovina 100%,
pomodoro, Stafforella, insalata, ketchup, maionese € 6.00

Hamburger Parmigiano

(*) Hamburger di carne bovina 100%,
pomodoro, formaggio, grana, rucola, ketchup € 6.00

Hamburger Caprese

(*) Hamburger di carne bovina 100%,
mozzarella, pomodoro, origano, maionese, ketchup € 6.00

Hamburger Tirolese

(*) Hamburger di carne bovina 100%,
speck, formaggio, pomodoro, senape, maionese € 6.00

i Vegetariani



Hamburger Olivia

Stafforella, pomodoro, zucchine, peperoni grigliati, maionese, ketchup

€ 5.00

Hamburger Aurora

Mozzarella, pomodoro, origano, ketchup

€ 5.00

Hamburger Minnie

Scamorza, trevigiana, peperoni grigliati, senape, ketchup

€ 5.00

i Dolci e i Dessert



I dolci della casa	€ 3.50
Affogato al caffè	€ 4.00
Affogato al whisky	€ 5.00
Affogato al cioccolato	€ 4.00
Affogato al caramello	€ 4.00

SEMIFREDDI BINDI

Coppa yogurt e frutti di bosco	€ 5.00
Coppa ai frutti di bosco	€ 4.00
Tiramisù	€ 4.00
Profiterol	€ 4.00
Crema Catalana	€ 4.00
Tartufo bianco	€ 3.50
Tartufo nero	€ 3.50

TUTTI I PIATTI E LE PROPOSTE DEL MENU' SONO PREPARATI E CONFEZIONATI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
IL PONTE BLU SI SCUSA ANTICIPATAMENTE PER L'ATTESA

il Bar



Caffè espresso (<i>al banco</i>)	€ 1.00
Caffè d'orzo	€ 1.00
Caffè ginseng corto	€ 1.00
Caffè ginseng lungo	€ 1.50
Caffè corretto	€ 1.50
Cappuccino	€ 1.00
The caldo	€ 1.50
Tisane	€ 1.50
Acqua minerale 0.50 cl	€ 1.00
Acqua minerale 1 l	€ 2.00
Succhi di frutta	€ 2.00
Coca Cola lattina	€ 2.00
Fanta	€ 2.00
Gassosa	€ 2.00
Chinotto	€ 2.00
Acqua tonica	€ 2.00
The freddo pesca e limone	€ 2.00
Crodino	€ 1.50

AMARI, LIQUORI, DISTILLATI

Amari	€ 3.00
Distillati	€ 3.00
Liquori	€ 3.00
Frutta sotto spirito	€ 2.50

TUTTI I PIATTI E LE PROPOSTE DEL MENU' SONO PREPARATI E CONFEZIONATI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
IL PONTE BLU SI SCUSA ANTICIPATAMENTE PER L'ATTESA

i Vini



Il Pajss - Pinot nero Travaglino	€ 14.00
La Moranda - Bonarda Travaglino	€ 14.00
Campo dei ciliegi - Barbera Travaglino	€ 15.00
Barbera - Cà del Gé	€ 10.00
Bonarda - Cà del Gé	€ 10.00
Riesling - Cà del Gè	€ 10.00
Chardonnay - Cà del Gè	€ 10.00

TUTTI I PIATTI E LE PROPOSTE DEL MENU' SONO PREPARATI E CONFEZIONATI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
IL PONTE BLU SI SCUSA ANTICIPATAMENTE PER L'ATTESA