



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	€ 4.50
Litro	€ 9.00
giara 1,80 l	€ 14.00

### **GALENA**

*Stout scura*

½ pinta	€ 2.50
1 pinta	€ 4.50
Colman - Boccale in terra cotta	€ 4.50
Litro	€ 9.00
Giara 1,80 l	€ 14.00

**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



# i Taglieri

---



## **Bruschetta mediterranea**

aglio, pomodoro, peperoni grigliati, acciughe, origano

€ 5.00

## **Bruschetta ortolana**

aglio, mozzarella, zucchine, origano

€ 5.00

## **Bruschetta pizzaiola**

aglio, pomodoro, origano

€ 4.50

## **Bruschetta napoletana**

aglio, pomodoro, acciughe, mozzarella

€ 5.00

## **Bruschetta aglio, lardo, pepe**

€ 5.00

## **Bruschetta aglio, pancetta e peperoncino**

€ 5.00

## **Bruschetta golosa**

aglio, pomodoro, tonno, mozzarella, peperoncino fresco

€ 5.00

## **Bruschetta caprese**

aglio, pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

€ 5.00

## **Bruschetta tricolore**

aglio, pomodoro, rucola e grana

€ 5.00

# i Taglieri

---



<b>Tagliere di salumi Oltrepo</b> (2 persone)	€ 12.00
<b>Tagliere misto</b> con salumi, formaggi, sottaceti (2 persone)	€ 12.00
<b>Tagliere Goloso</b> con pancetta e formaggi d'Oltrepo	€ 10.00
<b>Tagliere di crudo, lardo, speck</b>	€ 12.00
<b>Tagliere Via del Sale</b> con lardo e filetti di acciuga con prezzemolo	€ 12.00
<b>Tagliere con bresaola grana e rucola</b>	€ 10.00
<b>Tagliere di formaggi misti</b> (min. 2 persone)	€ 10.00

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

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 Carta delle Carni

---



(\*) Prodotto surgelato

<b>Trancio di filetto alla griglia con Montebore</b>	€ 17.00
<b>Trancio di filetto alla griglia con Stracchino d'alpeggio</b>	€ 17.00
<b>Trancio di filetto alla griglia con erbe aromatiche</b>	€ 16.00
<b>Trancio di filetto alla griglia con Casanova</b>	€ 17.00
<b>Roastbeef alle erbe con lardo fondente - 350 gr. c.ca</b>	€ 16.00
<b>Roastbeef al pepe verde - 350 gr. c.ca</b>	€ 15.00
<b>Roastbeef - 350 gr. c.ca</b>	€ 14.00
<b>Trancio di filetto alla griglia con Montebore e Tartufo</b>	€ 20.00

## *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.

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 Tagliate

---



(\*) Prodotto surgelato

## Tagliata di manzo

con rucola, grana, pepe, olio di oliva

€ 14.00

## Tagliata di manzo

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

€ 14.00

## Tagliata di manzo

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

€ 14.00

## Tagliata di manzo

con pomodorini e rucola, pepe, olio di oliva

€ 14.00

## Tagliata di manzo

con trevigiana, aceto balsamico, pepe, olio di oliva

€ 14.00

## Tagliata di manzo

con trevigiana, asiago, pepe, olio di oliva

€ 14.00

## Tagliata di manzo

con grana, tartufo, pepe, olio di oliva

€ 16.00

**Tagliata di pollo** Petto di pollo alla griglia su letto di insalata verde, rucola, pomodorini, grana

€ 12.00

*Le carni vengono servite a media cottura*

# i Contorni

---



**Patatine fritte (\*)**

€ 3.50

**Verdure grigliate**

€ 3.50

**Insalata mista**

€ 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



# la Griglieria

---



(\*) Prodotto surgelato

<b>Picanha</b> (per 2 persone) - 700 gr. c.ca	€ 30.00
<b>Tris di carni del Ponte Blu</b> (per 2 persone) Trancio di filetto, tagliatina assortita, coppa di maiale	€ 28.00
<b>Grigliata irlandese</b> Big hamburger (*) e roastbeef con salsa aromatica	€ 18.00
<b>Grigliata mista di maiale:</b> coppa, salsiccia, salamino, wurstel	€ 12.00
<b>Prosciutto alla griglia con patatine fritte</b> (*)	€ 8.00
<b>Salamino con patatine</b> (*) e salse	€ 6.00
<b>Hamburger</b> (*) e wurstel con patatine fritte (*)	€ 8.00
<b>Hamburger</b> (*) e patatine (*) con salse	€ 7.00
<b>Wurstel e patatine</b> (*) con salse	€ 6.00
<b>Hot dog - wurstel cipolle e senape</b>	€ 4.00

## Children Menu

---

Solo per bambini fino a 12 anni

(\*) Prodotto surgelato

<b>Hamburger</b> (*), patatine (*), bibita, dolce della casa	€ 9.00
<b>Prosciutto alla griglia, patatine</b> (*), bibita, dolce della casa	€ 10.00
<b>Baby porzione di roastbeef, patatine</b> (*), bibita, dolce della casa	€ 12.00

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

# gli Hamburger

(\*) Prodotto surgelato



## Hamburger Varzese

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

€ 8.00

## MaxiBurger

(\*) doppio hamburger di chianina 100% 200 gr.  
con doppio formaggio, pomodoro, ketchup, maionese

€ 8.00

## Hamburger Tradizionale del Ponte Blu

(\*) Hamburger di chianina 100% 200 gr.  
pomodoro, formaggio, cipolla, ketchup, maionese

€ 7.00

## CheeseHamburger

(\*) Hamburger di chianina 100% 200 gr.  
pomodoro, doppio formaggio, cipolla, ketchup, aceto balsamico

€ 8.00

## Hamburger Piemontese

Hamburger di chianina 100% 200 gr.,  
Montebore, cipolla caramellata, aceto balsamico

€ 8.00

## Hamburger Valle Staffora

(\*) Hamburger di Vacca Varzese 100%,  
pomodoro, Stafforella, insalata, ketchup, maionese

€ 8.00

## Hamburger Parmigiano

(\*) Hamburger di chianina 100% 200 gr.  
pomodoro, formaggio, grana, rucola, ketchup

€ 8.00

## Hamburger Light

(\*) Hamburger di chianina 100% 200 gr.  
Scamorza, zucchine grigliate, peperoncino, senape

€ 8.00

## Hamburger Tirolese

(\*) Hamburger di chianina 100% 200 gr.  
speck, formaggio, pomodoro, senape, maionese

€ 8.00

## Whitemeat Hamburger

(\*) Hamburger di pollo 220 gr.  
Melanzane, pomodori ramati, casanova, insalata, senape, origano

€ 8.00

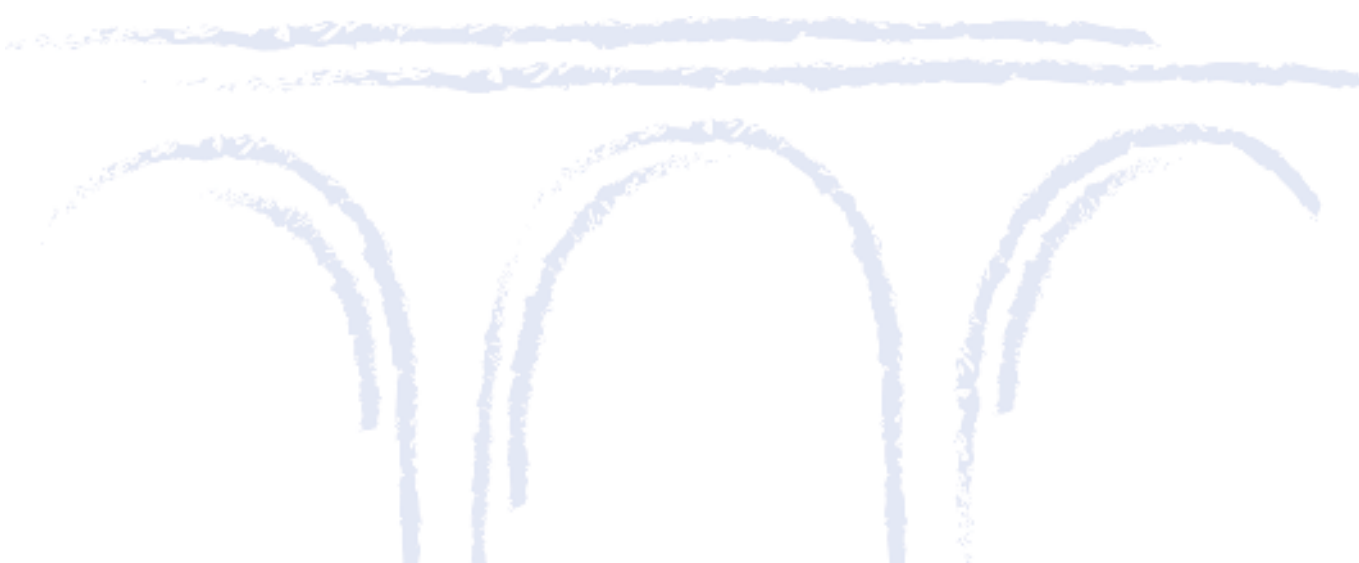
# i Dolci e i Dessert



<b>I dolci della casa</b>	€ 4.50
<b>Affogato al caffè</b>	€ 4.50
<b>Affogato al whisky</b>	€ 5.00

## **SEMIFREDDI BINDI**

Coppa yogurt e frutti di bosco	€ 6.00
Profiterol	€ 5.00
Crema Catalana	€ 5.00
Tartufo bianco	€ 4.00
Tartufo nero	€ 4.00



**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**

# il Bar

---



Caffè espresso	€ 1.00
Caffè d'orzo	€ 1.00
Caffè ginseng corto	€ 1.00
Caffè ginseng lungo	€ 1.50
Caffè corretto	€ 1.50
Acqua minerale 0.50 cl	€ 1.00
Acqua minerale 1 l	€ 2.00
Succhi di frutta	€ 2.50
Coca Cola lattina	€ 2.50
Fanta	€ 2.50
Gassosa	€ 2.50
Chinotto	€ 2.50
The freddo pesca e limone	€ 2.50
Crodino	€ 1.50

## AMARI, LIQUORI, DISTILLATI

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

# i Vini

---



Barbera - Cà del Gé	€	10.00
Bonarda - Cà del Gé	€	10.00
Riesling - Cà del Gè	€	10.00
Chardonnay - Cà del Gè	€	10.00
Pinot Nero - v. bianco	€	12.00
Pinot Nero - v. rosso	€	14.00

COPERTO € 1.00 a persona

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