



PONTE VECCHIO

DESDE MCMXCIII

RESTAURANTE · PIZZERIA · TRATTORIA

VALLADOLID

Disponemos de recogida de pedidos en el local,
según disponibilidad de la cocina

PONTE VECCHIO

RESTAURANTE - TRATTORIA - PIZZERIA



Bruschetta di "Diavoletti"

Focaccia alta genovese con mayonesa, canónigos y mini pimientos rellenos de atún.

Focaccia classica

Pan de pizza con AOVE y orégano.

Focaccia con aceite de ajo

Pan de pizza con AOVE de ajo y orégano.

Focaccia al Pesto Genovese

Pan de pizza con pesto de albahaca, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, ajo, piñones de Pedrajas y AOVE.

Bresaola de la Valtellina I.G.P

Redondo de añejo curado, cebolletas en agri dulce y pan Carasatu.

Mortadella al tartufo

Mortadella al tartufo, straciatella de bufala, avellanas, grissini.

Focaccia "Jamón Jamón"

Pan de pizza con Prosciutto cotto al grill y Prosciutto de Parma Riserva 20 meses.

Parmigiano Reggiano D.O.P. (más de 30 meses de maduración)

Pétalos de queso Parmigiano añejo con confitura casera de pera y jengibre.

"Provoletta"

Queso Provolone D.O.P. gratinado al horno con tomate fresco, calabacín y orégano.

Carpaccio de salmón

Finas lonchas de salmón fresco marinado al eneldo y aceite de nuez con tostas de pan y mantequilla.

Carpaccio classico

Finas lonchas de carne de añejo con queso Parmigiano Reggiano 30 meses, AOVE, escamas de sal de manantial y tostas de pan.

Carpaccio de trufa

Finas lonchas de carne de añejo con crema y aceite de trufa blanca, láminas y sal integral de trufa negra, champiñones, canónigos, Parmigiano 30 meses y yema curada en sal de trufa.

Carpaccio de Foie y Parmigiano

Finas lonchas de carne de añejo con hígado de pato "mi cuit", Parmigiano Reggiano 30 meses de curación, Aceto Balsámico di Módena I.G.P. envejecido y tostas de pan.

Los precios incluyen IVA. En el restaurante mínimo un plato por persona.

PONTE VECCHIO

RESTAURANTE - TRATTORIA - PIZZERIA



Selezione di formaggi italiani



Rocas de Parmigiano Reggiano 30 m., Fontina Val d'Aosta, Gorgonzola al Mascarpone, Testún afinado con vinazas de vino tinto Barolo, Pecorino toscano al tartufo. Aceto Balsámico di Módena IGT, miel, confituras y crackers caseros, frutas frescas.

Miscellanea di affettati

Surtido de embutidos italianos: Bresaola, Jamón braseado a las hierbas, Jamón de Parma, Lardo curado, Mortadella al tartufo y salame di Milano. Encurtidos caseros y crujiente de pan.

Burrata di Andria IGT 250 g.

Saquito de queso hecho a mano con una fina capa de mozzarella y relleno de straciatella (crema de leche fresca) e hilos de mozzarella acompañada de:

- Tomate concassé, aceitunas "Taggiasche" ligures, aceite de albahaca y ABM 
- Prosciutto crudo di Parma, canónigos, tomate confitado al horno y Pesto genovese 

Ensalada Ponte Vecchio

Mezclum, zanahoria fresca y su emulsión, tomates cherry, jamón braseado a las hierbas, mozzarella, Parmigiano Reggiano 30 m., aceite de albahaca, AOVE y ABM.

Endivias al Gorgonzola D.O.P.

Con manzana roja y verde, tropezones y salsa de queso Gorgonzola min. 80 días de curación, nueces caramelizadas, pasas de Corinto, emulsión de fruta de la pasión.

Aguacate con gambas

Pequeña mezclum, canónigos, aguacate Hass, gambas, salsa rosa, vinagre de frambuesa y frambuesa liofilizada. Sal de vino Tempranillo Abadía Retuerta.

Ensalada templada de Rúcola

Rúcola selvática con tomate confitado al horno, champiñones frescos, Parmigiano Reggiano 30 m., piñones de Pedrajas y Aceto Balsámico di Módena.

Caprese con mozzarella de búfala D.O.P.

"Bocconcini" de auténtica mozzarella de búfala campana con tomates, albahaca fresca y AOVE.

Tomino alla griglia con Speck del Tirolo e sue verdure

Queso cremoso Piamontés de pasta semiblanda envuelto en jamón ahumado del Tirolo, pimiento asado casero, berenjena y calabacín a la parrilla. Reducción de ABM.

Vitello Tonnato

Prestigioso plato de tradición piamontesa del 1700. Un mar y montaña que fusiona una ternera lechal cocinada a baja temperatura con una cremosa salsa de atún, anchoas de Santoña y alcaparras I.G.P. de la isla de Pantelleria. Encurtidos caseros y finas rodajas de limón atunado.

PONTE VECCHIO

RESTAURANTE - TRATTORIA - PIZZERIA



Spaghetti alla carbonara

Pasta de trigo duro con guanciale, yema de huevo, pimienta negra y Parmigiano Reggiano 30 meses.

Tagliatelle alla bolognese

Cintas de pasta de trigo duro al huevo con ragú de añejo e ibérico.

Spaghetti aglio, olio, peperoncino y gambas

Con aceite de ajo y de guindilla, salicornia, gambas, perejil fresco y botarga de mujol.

Penne all'arrabbiata con stracciatella

Macarrones con salsa de tomate y albahaca, stracciatella de mozzarella de búfala y habanero rojo.

Penne alla puttanesca

Con salsa de tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, perejil, aceite de ajo y de guindilla.

Gnocchi al Gorgonzola y nueces

Gnocchi de patatas caseros con queso Gorgonzola, nata, pera y nueces.

Ravioli alle erbe

Pasta fresca al huevo rellena de carne con salsa de tomate, Parmigiano y "beurre noisette" a las finas hierbas.

Lasagna de carne al horno

Pasta fresca al huevo, ragu alla bolognese, bechamel casera y Parmigiano Reggiano 30 m.

Lasagna de verduras al horno

Pasta fresca al huevo con espinacas, bechamel, cebolla y zanahorias pochadas, calabacín y berenjenas a la parrilla, albahaca, tomate y Parmigiano Reggiano 30 m.

Paglia e fieno

"Paja y heno": cintas de pasta al huevo y espinacas con salsa de Boletus y Trompetas negras.

Spaghetti alla guitarra con Pesto genovese

Pasta fresca al huevo con salsa de albahaca, piñones de Pedrajas, Parmigiano Reggiano 30 m., Pecorino romano, ajo y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina.

Ravioloni rellenos de ricotta y espinacas

Pasta fresca al huevo con salsa de tomate italiano, espinacas frescas baby, tomatitos cherry confitados y queso Pecorino romano rallado.

Risotto alla milanese con funghi porcini

Arroz Carnaroli, azafrán ecológico de la Mancha y Boletus "trifolati" con ajo y perejil, mantecado con Parmigiano Reggiano y mantequilla cruda.

Spaghetti all'Amatriciana

Pasta de trigo duro con guanciale, habanero fresco, salsa de tomate, albahaca y queso Pecorino romano.

PONTE VECCHIO

RESTAURANTE - TRATTORIA - PIZZERIA



Merluza alla fiorentina

Lomo de merluza gratinado al horno con salsa de espinacas y bechamel casera.

Merluza alla romana

Lomo de merluza rebozado con ensalada variada al balsámico o patatas fritas.

Merluza alla plancha

Lomo de merluza a la plancha con verduras a la parrilla y Aceto Balsámico di Módena.



Ossobuco alla milanese

Jarrete de añojo guisado con "gremolata" (picada) de ajo, perejil y ralladura de limón acompañado de risotto Carnaroli con azafrán ecológico de la Mancha.

Involtini de solomillo ibérico y jamón ahumado

Medallones de solomillo ibérico envueltos en Speck del Trentino, cocinados a baja temperatura y asados en el horno con patatas al romero y salsa de queso Gorgonzola DOP semicurado.

Filete de añojo a la plancha

Con ensalada o patatas fritas.

Saltimbocca alla romana

Filete de añojo con Prosciutto de Parma, salvia officinalis y jugo de carne. Acompañado de verdura a la parrilla y patatas fritas.

Steak tartare

Redondo fresco de añojo picado y aliñado, yema de huevo, salsa al estilo P.V., pan Carasatu y patatas chips.

Solomillo al "Café de París"

Solomillo de añojo a la plancha con mantequilla preparada al estilo genovés con 18 ingredientes, acompañado de patatas fritas y pequeña ensalada.

Solomillo con salsa de setas silvestres

Solomillo de añojo a la plancha con salsa de boletus y trompetas negras, patatas fritas, verdura a la plancha y Aceto Balsámico di Módena.

PONTE VECCHIO

RESTAURANTE - TRATTORIA - PIZZERIA



Todas las pizzas están elaboradas con nuestra Levadura Madre y harinas bio

Margherita

Tomate, mozzarella fiordilatte y albahaca.

Napoletana

Tomate, mozzarella fiordilatte, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y orégano.

Pugliese

Tomate, mozzarella fiordilatte, cebolla pochada, aceite de ajo, prosciutto cotto italiano* y orégano.

Prosciutto

Tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto italiano* y orégano.

Diavola

Tomate, mozzarella fiordilatte, salame de Milán y guindillas verdes.

Ai frutti di mare

Tomate, mozzarella fiordilatte, gambas, mejillones, calamar y bottarga.

Ponte Vecchio

Tomate, mozzarella fiordilatte, Gorgonzola D.O.P., prosciutto cotto italiano* y champiñón fresco.

Calzone

Tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto italiano*, champiñón fresco y yema de huevo.

Quattro stagioni

Tomate, mozzarella fiordilatte, champiñón fresco, alcachofas, Prosciutto cotto italiano*, anchoas y aceitunas negras.

Grandiosa

Tomate, mozzarella fiordilatte, redondo de ajo, aceite de ajo, cebolla pochada, pepinillos y orégano.

Tropicale

Tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto italiano*, piña, curry y orégano.

Quattro formaggi

Tomate, mozzarella fiordilatte, Gorgonzola, Emmenthal y Fontina de la Val D'Aosta.

Tonno e cipolla

Tomate, mozzarella fiordilatte, atún, cebolla pochada y aceitunas negras.

PONTE VECCHIO

RESTAURANTE - TRATTORIA - PIZZERIA



Todas las pizzas están elaboradas con nuestra Levadura Madre y harinas bio

Bacon

Tomate, mozzarella fiordilatte, panceta cocida ahumada con madera de haya, cebolla pochada y orégano.

Marcos

Tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto italiano*, gambas y orégano.

Pizza mexicana

Tomate, mozzarella fiordilatte, salsa bolognese y guindillas verdes.

Pizza Speck y Fontina

Tomate, mozzarella fiordilatte, jamón curado y ahumado del Trentino IGT y Fontina del Valle D'Aosta.

Pizza boletus

Tomate, mozzarella fiordilatte y boletus confitados.

Pizza Gorgonzola y cebolla

Pizza blanca al Gorgonzola D.O.P., cebolla pochada, pimienta negra y nata.

Pizza alle verdure

Tomate, mozzarella fiordilatte, calabacín y berenjenas a la parrilla y pimiento rojo asado.

Rotolaccio con jamón serrano, Speck o salame de Milán

Pizza enrollada rellena de mozzarella fiordilatte, tomate fresco, albahaca, queso Brie, recubierta por un embutido a elegir y acompañada de una pequeña ensalada con rúcola y ABM.

Pizza bianca al Caprino

Mozzarella fiordilatte, queso de cabra y cebolla caramelizada.

Pizza bianca con Foie, reineta asada y Pedro Ximénez

Mozzarella fiordilatte, hígado de pato de Villamartín de Campos, puré de manzana reineta del Bierzo D.O.P. y reducción de vino dulce Pedro Ximénez.

Pizza Mediterránea

Tomate, mozzarella fiordilatte, rúcola selvática, tomate confitado al horno, champiñón fresco y Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 m.



Tiramisú

Postre típico italiano con bizcocho casero y Mascarpone.

Mezzotiramisú

Medio tiramisú con helado de vainilla.

Semifreddo al Grand Marnier

Helado casero de nata, licor de naranja exótica y teja de almendras.

Mousse de chocolate

Con cobertura de chocolate min 60%.

Profiteroles con Zabaglione y chocolate caliente

Espumosa crema tradicional italiana a base de yemas, azúcar y vino dulce Marsala.

Panna Cotta

Nata cocida con vainilla y limón, salsa de frutos del bosque y crumble con azúcar de caña.

Cassata siciliana

Bizcocho al Maraschino recubierto de praliné de almendras y relleno de queso Ricotta y fruta confitada.

Cheesecake all' Amarena

Tarta de queso Ricotta con base de "pasta frolla" y gelée de guinda salvaje confitada.

Cannolo siciliano con Ricotta di pecora

Tubo de galleta siciliana relleno de cremoso queso fresco de oveja a la vainilla.

Helados variados sin/con nata montada

Fiordilatte, chocolate, vainilla y fresa.

Pingüino

Tres bolas de helado Fiordilatte con chocolate crujiente.

Affogato all' Amarena

Dos bolas de Fiordilatte y una de vainilla con guindas salvajes confitadas y nata montada.

Affogato al Café

Una bola de Fiordilatte y dos de Vainilla con café espresso y nata montada.

Sorbete de Limón

Tres bolas con Limoncello, Vodka ó Cava.

Sorbete de Frambuesa

Tres bolas con licor de Cassis (grosella negra)



ITALIA 

Vini Bianchi, Spumanti, Dolci e Liquorosi

Tramin Bianco, Chardonnay, Pinot B. Sauvignon, **Riesling**, *IGT Dolomiti*

Gavi di Gavi, Cortese, **Bodega Bergaglio**, *Piemonte*

Malibran Ruio Brut, Prosecco Valdobbiadene, Glera, *DOCG Veneto*

Oro Puro, Prosecco Rosé, Glera y Pinot Nero, **Bod. Valdo**, *D.O.C. Valdobbiadene*

Moscato d'Asti, 100% Moscato, **Tenuta del Fant, Bod. Il Falchetto**, *DOCG Piemonte*

Franciacorta Brut, Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay, **Contadi Castaldi**

Franciacorta Brut, Millesimato, Chardonnay 100%, **Lo Sparviere**, *Lombardia*

Vini Rosati

Lambrusco Diamante Rosato Chiarli 7,5° *Lambrusco dell'Emilia*

Bertarose, Molinara y Merlot, **Bodega Bertani**, *IGT Veneto*

Vini Rossi

Villa Cialdini, Cleto Chiarli, *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*

Fondo Malatesta, Cleto Chiarli, *Lambrusco di Sorbara*

Chianti Superiore Bio, Sang., Canaiolo, **Villa Migliarina**, *Toscana*

Nero D'Avola Riserva, Nero D'Avola, **Feudo Arancio**, *DOC Sicilia*

Tenuta Il Falchetto, Barbera d' Asti D.O.C.G., *Piemonte*

Chianti Classico "Al Límite" 15 m., Sangiovese 100%, **San Leonino**, *Toscana*

Barolo Serralunga D'Alba, Nebbiolo 100%, **Ferdinando Principiano**, *Piemonte*

Cócteles de aperitivo

Aperol Spritz: Aperol, Prosecco, Soda

Milano-Torino: Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda

Garibaldi shakerado: Zumo de naranja, Campari

Negroni: Ginebra, Campari, Vermouth Rosso

ESPAÑA

Blancos, Espumosos y Dulces

K-naia, Verdejo, Sauvignon Blanc. **Bodega Naia,** *Rueda*

Pandora Verdejo sobre lías, Verdejo, **Bod. Pandora,** *Rueda*

José Pariente, Verdejo. **Bod. José Pariente,** *Rueda*

Marieta, Albariño Semi-Seco, **Bod. Martín Codax,** *Rías Baixas*

Oluar do Xil, Godello, **Bod. Pago de los Capellanes,** *Valdeorras*

Agustí Torelló Brut Reserva, Macabeo, Parellada, Xarel.lo, *Cava*

Gramona Imperial Brut, Xarel. lo, Macabeo, Chardonnay, *Cava*

PX Néctar, Pedro Ximénez, **Bod. González Byass,** *Jerez*

Rosado

Salvueros, Tempr., Verd., Albillo, **Bod. H. de M. Gómez,** *Cigales*

Naranjas Azules, Garnacha, **Bod. SotoManrique,** *Cebreros*



Tintos jóvenes, crianza y reserva

La Planta, Tempranillo. **Bod. Arzuaga**, *Ribera del Duero*

Yotuel 9 Meses, Tinta del país 100%, *Ribera del Duero*

Prado Rey Origen, Tempr. Cab. Sauvig., Merlot, *Ribera del Duero*

Lopez Cristóbal Roble, Tempranillo y Merlot, *Ribera del Duero*

Viña Sastre Roble, Tempranillo, *Ribera del Duero*

De Fruta Madre 6m., T. de Toro, Garnacha, **Bod. Makeando Wines**, *D.O. Toro*

Carmelo Rodero 9 Meses, Tempranillo, *Ribera del Duero*

Luis Cañas Crianza, Tempranillo y Garnacha, *Rioja*

Madremia, Tinta de Toro, **Bod. Divina Proporción**, *Toro*

Vizcarra Senda del Oro, T. fino 100%, **Bod. Vizcarra**, *Ribera del Duero*

Pago de los Capellanes Roble, Tempranillo, *Ribera del Duero*

Condado de Haza Crianza, Tempranillo, *Ribera del Duero*

Valquemao 13m., Tempranillo, **Bod. Altos de Caleruega**, *Ribera del Duero*

Parada de Atauta Crianza, Tinto fino 100%, **Dominio de Atauta**, *Ribera del Duero*

Emilio Moro Crianza, Tempranillo, *Ribera del Duero*

Abadía Retuerta S. Especial, Temp, Cabernet Sauvignon, Syrah, *Castilla y León*

Bosque de Matasnos Crianza, Temp. y Merlot, *Ribera del Duero*

Tomás Postigo, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, *Ribera del Duero*

Mauro, Tempranillo, Syrah, *Castilla y León*

P. de Carvejas Crianza, T. Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, *Ribera del Duero*

Garmón, Tempranillo, *Ribera del Duero*



Cervezas / Birre

San Miguel 00 sin alcohol 33cl.

Alambra Reserva 1925, 33cl.

Birra Menabrea Bionda, Piemonte 33cl.

Birra Menabrea Ambrata, Piemonte 33cl.

Birra Menabrea Zero Zero, (sin alcohol), Piemonte 33cl.

Birra Menabrea Rossa, Piemonte 33cl.

Birra Artesana Nazionale Baladin, 33cl Frutas cítricas, notas herbáceas, manzanilla

Birra Artesana Rock'n'Roll Baladin, 33cl Pimienta, especias, lúpulo

Birra Artesana IPA Baladin, 33cl Mandarina, melón, mango

Birra Artesana Isaac Baladin, 33cl Frutas cítricas y especias, cereales

Agua, refrescos y zumos / Acqua, bibite e succhi di frutta

Agua Bezoya 0,5l.

Agua Frizzante Filette 0,47l.

Refrescos

Zumo natural de naranja

Zumo caseros de frutas y verduras (según temporada)

Tabla de Alérgenos

PLATOS	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Sulfitos	Moluscos
APERITIVO, FOCACCE E CARPACCI											
Bruschetta	*		*	*							
Focaccia Classica	*										
Focaccia con Aceite de Ajo	*										
Focaccia al Pesto	*					*	*				
Focaccia "Jamón Jamón"	*										
Parmigiano						*					
Provoletta						*					
Carpaccio Classico	*					*					
Carpaccio de Trufa						*					
Carpaccio de Salmón	*			*		*	*				
Carpaccio de Foie	*					*				*	
ANTIPASTI y ENTRANTES											
Selezione Formaggi	*					*				*	
Miscellanea	*										
Burrata Tomate	*					*				*	
Burrata Jamón						*	*			*	
Ensalada Ponte Vecchio						*	*			*	
Endivias			*			*	*	*			
Aguacate con Gambas		*	*							*	
Ensalada de Rúcola						*	*			*	
Caprese						*					
Tomino						*				*	
Vitello Tonnato			*	*				*			
PASTAS											
Spaghetti alla Carbonara	*		*			*					
Tagliatelle alla Bolognese	*		*			*		*		*	
Spaghetti Aglio, Olio,...	*	*									
Penne all'Arrabbiata	*					*					
Penne alla Puttanesca	*			*							
Tortellini al Salmone	*		*	*		*					
Gnocchi al Gorgonzola	*		*			*	*				
Ravioli alle Erbettes	*		*			*					
Lasagna de Carne al horno	*		*			*		*		*	
Lasagna de Verdura	*		*			*					
Paglia e Fieno	*		*			*					
Spaghetti alla Guitarra Pesto	*		*			*	*				
Ravioloni Rellenos	*		*			*					
Risotto Funghi Porcini						*		*		*	
Spaghetti all'Amatriciana	*		*			*				*	
PESCADOS											
Merluza alla fiorentina	*		*	*		*					
Merluza alla romana	*		*	*						*	
Merluza alla plancha				*						*	
CARNES											
Ossobuco alla milanese	*							*		*	
Involtini de solomillo ibérico						*					
Filete de añojo a la plancha										*	
Saltimbocca alla romana										*	
Steak tartare	*		*		*			*			
Solomillo al "Café de París"				*		*		*			
Solomillo con salsa de setas						*				*	
PIZZAS											
Margherita	*					*					
Napoletana	*			*		*					
Pugliese	*					*					
Prosciutto	*					*					
Diavola	*					*					
Ai frutti di mare	*	*		*		*					*
Ponte Vecchio	*					*					
Calzone	*		*			*					
Quattro stagioni	*			*		*					
Grandiosa	*					*					
Tropicale	*					*					
Quattro formaggi	*					*					
Tonno e cipolla	*			*		*					
Bacon	*					*					
Marcos	*	*				*					
Pizza al salmone	*			*		*					
Pizza mexicana	*					*					
Pizza Speck y Fontina	*					*					
Pizza boletus	*					*					
Pizza Gorgonzola y cebolla	*					*					
Pizza alle verdure	*					*					
Rotolaccio	*					*				*	
Pizza bianca al Caprino	*					*					
Pizza bianca con Foie	*					*				*	
Pizza Mediterránea	*					*					



PONTE VECCHIO

RESTAURANTE · PIZZERIA · TRATTORIA

VALLADOLID

- * **Mozzarella fiordilatte (Crema de leche):** elaborada solamente con leche de vaca. Natural y de alta calidad. No contiene ni aditivos ni conservantes.
- ** **Prosciutto cotto:** jamón cocido italiano sin derivados de la leche, polifosfatos añadidos y gluten.

Mínimo 1 plato por persona

Disponemos de recogida de pedidos en el local (Consultar horario)

Restaurante Ponte Vecchio cumple con el Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre sobre prevención de los parásitos por anisakis en productos de la pesca.