



PONTE VECCHIO

RESTAURANTE · TRATTORIA · PIZZERIA

DESDE MCMXCIII



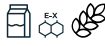


Parmigiano Reggiano D.O.P. (más de 30 meses de maduración) 	7,50 €
Pétalos de queso Parmigiano añejo con confitura casera de pera y jengibre.	
Focaccia con aceite de ajo 	4,95 €
Pan de pizza con aceite de oliva virgen extra de ajo y orégano.	
Focaccia al Pesto Genovese   	7,00 €
Pan de pizza con pesto de albahaca, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, ajo, piñones de Pedrajas y Aceite de Oliva Virgen Extra.	
Focaccia “jamón jamón” 	14,00 €
Pan de pizza con Prosciutto cotto al grill y Prosciutto de Parma Riserva 20 meses.	
“Provoletta” 	10,95 €
Queso Provolone D.O.P. gratinado al horno con tomate fresco, calabacín, orégano y AOVE.	
Carpaccio de salmón   	21,00 €
Finas lonchas de salmón salvaje fresco marinado al eneldo y aceite de nuez con tostas de pan y mantequilla.	
Carpaccio classico  	16,00 €
Finas lonchas de carne de añojo con queso Parmigiano Reggiano 30 meses y AOVE	
Carpaccio de trufa 	21,00 €
Finas lonchas de carne de añojo 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  	21,00 €
Finas lonchas de carne de añojo con hígado de pato “mi cuit”, Parmigiano Reggiano 30 m y Aceto Balsámico di Modena I.G.P..	



Burrata di Andria IGT (250 g)

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

• Pesto pantesco, emulsión de tomate confitado, aceite de albahaca y ABM  **18,50 €**

• Prosciutto crudo di Parma (20 meses de curación), canónigos, tomate confitado al horno y pesto genovese  **21,50 €**

Ensalada Ponte Vecchio

16,00 €

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

Endivias al Gorgonzola D.O.P

17,50 €

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

18,50 €

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

Ensalada templada de Rúcola

17,50 €

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

15,50 €

“Bocconcini” de auténtica mozzarella de búfala campana con tomate, albahaca fresca y AOVE.

Vitello Tonnato

23,00 €

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, huevo, anchoas de Santoña y alcaparras IGP de la isla de Pantelleria. Encurtidos caseros y finas rodajas de limón atunado.

IGT : Indicación Geográfica Típica
DOP : Denominación de Origen Protegida
ABM : Aceto Balsámico di Módena
AOVE : Aceite de Oliva Virgen Extra



Spaghetti alla carbonara	18,00 €
Pasta de trigo duro con guanciale, yema de huevo, pimienta negra y Parmigiano Reggiano 30 meses	
Tagliatelle alla bolognese	17,00 €
Cintas de pasta de trigo duro al huevo con ragú de añejo e ibérico	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino y gambas	18,00 €
Con aceite de ajo y de guindilla, salicornia, gambas, perejil fresco y botarga de mujol.	
Penne all'arrabbiata con stracciatella	16,00 €
Macarrones con salsa de tomate y albahaca, stracciatella de mozzarella de búfala y habanero rojo	
Penne alla puttanesca	16,50 €
Con salsa de tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, perejil, aceite de ajo y de guindilla	
Gnocchi al Gorgonzola y nueces	16,00 €
Gnocchi de patatas caseros con queso Gorgonzola, crema de leche, pera y nueces al estilo cantonés.	
Ravioli alle erbette	16,50 €
Pasta fresca al huevo rellena de carne con salsa de tomate, Parmigiano y "beurre noisette" a las finas hierbas.	
Lasagna tradizionale bolognese	17,00 €
Capas de láminas de pasta fresca de espinacas, ragú alla bolognese, bechamel casera y Parmigiano Reggiano 30 m.	
Paglia e fieno	17,00 €
«Paja y heno»: cintas de pasta al huevo y espinacas con salsa de Boletus Edulis y Trompetas negras.	
Spaghetti alla guitarra con Pesto genovese	17,50 €
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	17,00 €
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	19,00 €
Arroz Carnaroli, azafrán ecológico de la Mancha y Boletus Edulis "trifolati" con ajo y perejil, mantecado con Parmigiano Reggiano y mantequilla cruda.	



Merluza alla fiorentina     27,00 €
Lomo de merluza gratinado al horno con salsa de espinacas y bechamel casera.

Merluza alla romana     25,00 €
Lomo de merluza rebozado, acompañado de ensalada variada al balsámico o patatas fritas.

Merluza alla plancha   25,00 €
Lomo de merluza a la plancha con verduras a la parrilla y Aceto Balsámico di Módena.



Ossobuco alla milanese    23.00 €
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  23,00 €
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.

Steak tartare     21,00 €
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»    27,00 €
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   29.00 €
Solomillo de añojo a la plancha con salsa de boletus y trompetas negras, patatas fritas, verdura a la plancha y Aceto Balsámico di Módena



Todas las pizzas están elaboradas con una mezcla de harinas biológicas italianas molidas a la piedra y nuestra Masa Madre.

Margherita  	11,00 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra y Parmigiano Reggiano 30 m.	
Prosciutto   	13,50 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, prosciutto cotto italiano y orégano.	
Diavola    	14,50 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, salame de Milán y piparras en vinagre	
Ai frutti di mare     	16,00 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, gambas, mejillones, calamar, y bottarga (huevas curadas de mujol).	
Ponte Vecchio   	15,50 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, Gorgonzola D.O.P., prosciutto cotto italiano** y champiñón fresco.	
Calzone    	16,00 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, prosciutto cotto italiano**, champiñón fresco y yema de huevo.	
Quattro stagioni    	15,50 €
Tomate italiano, mozz. fiordilatte* champiñón, alcachofas, prosciutto cotto italiano**, anchoas y aceitunas negras.	
Grandiosa   	15,50 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, redondo de añojo, aceite de ajo, cebolla pochada y pepinillos.	
Quattro formaggi  	15,50 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, Gorgonzola, Taleggio y Fontina del Valle de Aosta.	
Bacon   	15,00 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, panceta cocida ahumada con madera de haya y cebolla pochada.	



Marcos    	15,00 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, prosciutto cotto italiano*, gambas y orégano.	
Pizza mexicana     	15,00 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, salsa bolognese y piparras.	
Pizza Speck y Fontina   	15,50 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, jamón curado y ahumado del Trentino y Fontina del Valle D'Aosta.	
Pizza Boletus   	15,50 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, boletus edulis confitados y perejil fresco.	
Pizza Zola y cebolla  	15,00 €
Pizza blanca con mozzarella fiordilatte, Gorgonzola D.O.P., cebolla pochada, pimienta negra y crema de leche.	
Rotolaccio con jamón serrano, Speck o salame de Milán    	16,50 €
Pizza enrollada rellena de mozzarella, tomate fresco, albahaca, queso Brie, recubierta por un embutido a elegir y acompañada de una pequeña ensalada con rúcola y Aceto Balsámico di Modena.	
Pizza bianca al Caprino  	15,50 €
Mozzarella fiordilatte*, queso de cabra y cebolla casera caramelizada.	
Pizza bianca con Foie, reineta asada y Pedro Ximénez     	16,00 €
Mozzarella fiordilatte*, bombones de hígado de pato de Villamartín de Campos, puré de manzana reineta del Bierzo DOP y reducción de vino dulce Pedro Ximénez.	
Pizza Mediterranea   	16,00 €
Tomate italiano, mozzarella fiordilatte*, rúcola selvática, tomate confitado al horno, champiñón fresco y Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 meses.	

* Mozzarella "fiordilatte" (flor de la leche o 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, sin polifosfatos añadidos y sin gluten.



Tiramisú  	6,95 €
Postre típico italiano con bizcocho casero y Mascarpone.	
Mezzotiramisú  	5,95 €
Medio tiramisú con helado de vainilla.	
Semifreddo al Grand Marnier  	6,95 €
Helado casero de nata, licor de naranja exótica y teja de almendras.	
Mousse de chocolate  	6,50 €
Con cobertura de chocolate min. 60%.	
Profiteroles con Zabaglione y chocolate caliente  	6,95 €
Espumosa crema tradicional italiana a base de yemas, azúcar y vino dulce Marsala.	
Panna Cotta  	6,75 €
Nata cocida con vainilla y limón, salsa de frutos del bosque y crumble con y con azúcar de caña.	
Cassata siciliana  	6,95 €
Bizcocho al Marasquino recubierto de praliné de almendras y relleno de queso Ricotta y fruta confitada.	
Cheesecake all' Amarena  	6,95 €
Tarta de queso Ricotta con base de pasta «frolla» y gelée de guinda salvaje confitada.	
Cannolo siciliano con Ricotta di pecora  	6,95 €
Tubo de galleta siciliana relleno de cremoso queso fresco de oveja a la vainilla.	
Helados variados sin/con nata montada  	5,75 / 6,50 €
Pingüino  	6,95 €
Helado de nata con chocolate crujiente.	
Affogato all' Amarena  	6,95 €
Helado con guindas salvajes confitadas y nata montada.	
Affogato al Café  	6,95 €
Helado de vainilla con café espresso y nata montada.	
Sorbete de Limón  	6,95 €
Helado de limón con Limoncello, Vodka o Prosecco.	
Sorbete de Frambuesa  	6,95 €
Helado de frutos del bosque con Licor de Cassis (grosella negra).	



PONTE VECCHIO

RESTAURANTE · TRATTORIA · PIZZERIA

VALLADOLID

Ingredientes extra:

Mozzarella, prosciutto cotto italiano, bacon, gambas, boletus, etc.

Supl. 2,00 € / plato.

Cambio de pasta seca por pasta fresca al huevo

Supl. 2,00 € / plato.

Disponemos de pasta sin gluten para combinar con todas nuestras salsas

Supl. 2,50 € / plato.

Envases para llevar la comida sobrante

0,50 € / unidad

Los precios incluyen IVA 10%

Mínimo 1 plato por persona

Servicio de pan: 1,80 € 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.